

La News



Nasce la Fiat 500 "Collezione" color Brunello

Montalcino e Torino, il Brunello e la Fiat: due mondi diversi, ma con molti punti di contatto, a partire dal made in Italy. E il numero uno di Fiat, Sergio Marchionne, scomparso ad agosto di quest'anno, con la sua passione per il Brunello, che lo ha portato a Montalcino non solo da ingegnere Fiat, ma anche e soprattutto da enoappassionato. Così, la nuova colorazione della Fiat 500 "Collezione" Bicolore Brunello, accostamento di un grigio ed un rosso vino, omaggio all'autunno e alla vendemmia, a noi piace pensare sia una dedica proprio a Marchionne, amico di Montalcino e del suo Brunello, che nel 2008 aveva celebrato da ospite al "Benvenuto Brunello".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

Pinchiorri, il miglior sommelier del mondo

Il suo ristorante, che guida con la moglie Annie Féolde, è uno dei templi dell'alta cucina italiana e mondiale, alla sua tavola si sono seduti tutti i grandi della terra, la sua cantina è, semplicemente, monumentale, una delle più importanti del mondo. Eppure, Giorgio Pinchiorri, un monumento vivente dell'alta ristorazione e ospitalità italiana, non sempre, "in patria", è celebrato come la sua storia meriterebbe. Ma ora, in attesa della riconferma ufficiale delle 3 stelle Michelin, anche nella guida 2019 (presentazione il 16 novembre a Parma, ndr), per "re Giorgio" è arrivato un altro riconoscimento prestigioso: è il miglior sommelier del mondo secondo "Les grande tables du monde", associazione che mette insieme 175 dei più prestigiosi ristoranti del pianeta, nei giorni scorsi in congresso in Marocco.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Questione di chiusura

Da quando, nel 2013, anche i vini a Docg hanno la possibilità di utilizzare chiusure alternative al sughero, il mondo del vino ha vissuto una piccola rivoluzione. Specie dal punto di vista degustativo, perché a tappi diversi corrispondono diversi livelli di ossigenazione e, quindi, di evoluzione. Ne ha dato dimostrazione la degustazione di Barolo 2013 Fontanafredda, di scena a Milano, con il tappo in sughero che ha conquistato i consumatori, e quello in polimeri vegetali di Vinventions gli enologi ed i tecnici.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

I Sommelier, "narratori del vino", tra eccellenza e biodiversità

Il Sopraquota 900 2017 di Rosset Terroir dalla Valle d'Aosta, il Moscato d'Autunno 2017 di Paolo Saracco dal Piemonte, il Valtellina Superiore Valgella Cà Moré 2015 di Fay dalla Lombardia, il Soave Classico La Rocca 2016 di Pieropan dal Veneto, il Marzemino Poiema 2015 di Eugenio Rosi dal Trentino, il Gewürztraminer Nussbaumer 2016 di Cantina Tramin dall'Alto Adige, il Colli Orientali Del Friuli Picolit 2013 di Livio Felluga dal Friuli Venezia Giulia, il Rossese di Dolceacqua Bricco Arcagna 2016 di Terre Bianche dalla Liguria, il Colli Piacentini Malvasia Boccadirosa 2017 di Loretta dall'Emilia, il Ronco Delle Ginestre 2012 di Castelluccio dalla Romagna, il Riecin di Riecin 2014 di Riecin dalla Toscana, il Marcelliano 2015 di Famiglia Cotarella dall'Umbria, l'Offida Pecorino Guido Cocci Grifoni 2014 di Tenuta Cocci Grifoni dalle Marche, il Cesanese Del Piglio Superiore Vajoscuro Riserva 2016 di Giovanni Terenzi dal Lazio, il Montepulciano d'Abruzzo Dante Marramio 2008 di Marramio dall'Abruzzo, la Tintilia del Molise Vinea Benedictina 2015 di L'arco Antico dal Molise, il Taurasi Radici Riserva 2012 di Mastroberardino dalla Campania, il Gioia del Colle Primitivo Polvanera 17 2015 di Polvanera dalla Puglia, l'Aglianico Del Vulture Masquito Gold 2013 di Colli Cerentino dalla Basilicata, il Timpamara 2016 di Terre del Gufo dalla Calabria, l'Etna Rosso Barbagalli 2015 di Pietradolce dalla Sicilia, il Carignano del Sulcis Superiore Terre Brune 2014 della Cantina Santadi dalla Sardegna: ecco le etichette che meglio sanno rappresentare il proprio territorio di appartenenza, "i Tastevin", i migliori vini italiani capaci di esprimere una forte identità territoriale, ed il meglio della biodiversità premiati dai sommelier Ais, l'Associazione Italiana Sommelier - guidata da Antonello Maietta, alla guida di un esercito di 40.000 sommelier in tutta Italia, "che oggi sono anche narratori, studiosi e divulgatori del vino", ha detto a WineNews - tra i vini selezionati dai loro palati esperti per Vitae, La Guida Vini 2019, nuova edizione di scena a Milano, con un'anteprima riservata nella cornice del Westin Palace (oggi), e la possibilità, calice alla mano, per gli appassionati di compiere un viaggio-degustazione tra i 614 vini che hanno meritato il massimo riconoscimento, le Quattro Viti, in un grande banco d'assaggio al The Mall (20 ottobre).

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

I Vini di Veronelli, tra "Sole" e migliori assaggi

Non solo i cinque migliori assaggi, i vini che, nella loro tipologia, hanno ottenuto il massimo del punteggio, il Franciacorta Annamaria Clementi 2008 di Ca' del Bosco, il Terlaner I Grande Cuvée 2015 di Cantina Terlano, il Cerasuolo d'Abruzzo Piè delle Vigne 2016 di Cataldi Madonna, il Barolo Bussia Riserva Granbussia 2009 di Aldo Conterno (unico 100/100), ed il Passito Riserva AR Selections des Grains Nobles 2014 di Fattoria Zerbina: un posto speciale, nella "Guida Oro I vini di Veronelli" 2019, presentata oggi a Venezia, ce l'hanno anche i "Sole", assegnati dai curatori Brozzoni, Magnoli e Piubello, ai vini che emergono per originalità e valore. Ovvero, il Dolcetto di Diano d'Alba Superiore Sorì Pradurent 2016 di Alario Claudio, la Cuvée Maria Vittoria Rosé Nature 2012 di Rainoldi, l'Alto Adige Schiava Alte Reben Gschleier 2016 di Cantina Grlan, il Romagna Sangiovese Modigliana Riserva I Probi di Papiano 2015 di Villa Papiano, il Colli di Luni Bianco Permano 2016 di Terenzuola, l'Orvietto Classico Superiore Campo del Guardiano 2016 di Palazzone, l'Habemus Etichetta Viola Lazio Rosso 2015 di San Giovenale, l'Aglianico del Vulture Quarta Generazione 2015 di Quarta Generazione, il Terre di Cosenza Colline del Crati Magliocco Riserva Vigna Savuco 2014 di Serravacallo, e l'Occhio di Terra Malvasia Secca Salina 2017 di Caravaggio Antonino.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

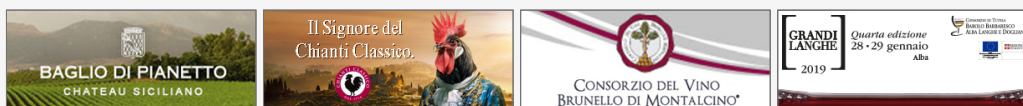


Wine & Food

Cavit, il fatturato cresce (a 190,5 milioni di euro), nuove acquisizioni in vista?

"Anche a fronte di uno scenario globale in forte fermento, la crescita rilevante della quota sul mercato interno e la buona tenuta delle esportazioni hanno consentito anche nell'ultimo esercizio di aumentare il valore dei conferimenti dei nostri soci e allo stesso tempo di consolidare una posizione finanziaria in ottima salute, tale da consentire ulteriori obiettivi di investimenti ed eventuali acquisizioni". Così il dg Cavit Enrico Zanoni, commenta il bilancio 2017/2018 del consorzio trentino, che riunisce 13 cantine sociali del territorio, e rappresenta il 70% della produzione provinciale, grazie a 7.000 ettari vitati e 4.500 soci viticoltori. Cavit ha chiuso l'anno fiscale con un fatturato di 190,5 milioni di euro, in crescita del +4,4% sull'esercizio precedente (+7,9 milioni di euro).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

L'alimentazione e la cultura del cibo tra comunicazione ed educazione

"Anche nell'alimentazione il simbolo prende il sopravvento sull'informazione più completa. Attenzione però alla rete ed alle fake news: la sfida della comunicazione alimentare di oggi è usare al meglio gli strumenti contemporanei, eliminando questa sorta di analfabetismo che è la faccia scura della rete. La cultura del cibo sta crescendo, ma non è la stessa cosa dell'educazione alimentare: conoscere il valore del cibo sotto ogni aspetto è fondamentale. Il problema di un'alimentazione buona, pulita e giusta è ancora da risolvere".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)