

La News



Wine&Siena tra i capolavori del Trecento

Le aziende vitivinicole, più di 150 dalle Regioni italiane più vocate e dalla Francia, e gastronomiche, della guida The WineHunter Award protagonisti di degustazioni e masterclass con oltre 500 vini, e gli esperti a confronto sul futuro, tra cambiamenti climatici e sostenibilità e nuovi orizzonti posti da mercati, bio e digital, immersi tra i capolavori del Trecento senese come la Maestà e il Guidoriccio di Simone Martini negli storici Palazzi della città. Ecco Wine&Siena (26-27 gennaio), edizione n. 4 dell'evento promosso dagli organizzatori del Merano WineFestival Helmuth Köcher e Gourmet's International, Andrea Vanni e Concommercio Siena.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

Il Sannio al centro della cultura del vino

Dopo Matera Capitale Europea della Cultura, si apre l'anno di celebrazioni anche per il "Sannio Falanghina" Città Europea del Vino 2019, riconoscimento ottenuto dai Comuni di Castelvenere, Guardia Sanframondi, Sant'Agata dei Goti, Solopaca e Torrecuso, uniti per promuovere il loro territorio, catalizzando l'attenzione su questa area interna della Campania, dove si produce la metà del vino della Regione, e dove la vite segna profondamente non solo il paesaggio e l'economia, ma anche la storia, le tradizioni, la cultura. Il battesimo ufficiale, con la cerimonia di consegna della bandiera di Città Europea del Vino da parte del presidente di Recevin, la Rete Europea delle Città del Vino, José Calixto, il 16 febbraio a Napoli. Per i sindaci è "un importante percorso, con un agenda di oltre 120 eventi, prevalentemente in terra sannita".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Guida Michelin, Francia da record

Con 632 locali stellati, la Guida Michelin 2019 della "madre patria" Francia, presentata ieri a Parigi, è più ricca che mai. E c'è un tocco d'Italia nel più alto livello, l'olimpico delle "3 stelle", dove entra il Mirazur dello chef argentino di nascita, italiano di origine, Mauro Colagreco, a Menton, oltre al Le Clos des Sens di Laurent Petit, ad Annecy-le-Vieux. 27 i ristoranti trisstellati, 85 i "2 stelle", e 520 i ristoranti con "1 stella". Ma non mancano le cadute eccellenti, con ben tre locali trisstellati declassati a due stelle: La Maison des bois di Marc Veyrat, L'Auberge de l'Ille e L'Astrance à Paris.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Grandi chef artefici di piatti che diventano "Nuove Memorie collettive" a Identità Golose

"Siamo eccezionali creatori di idee, in ogni settore, anche in cucina. Con una differenza: a tavola vince la tradizione. La verità è che i piatti sono un rifugio sicuro, sempre aperto per accogliere le nostre memorie più care, anche per gli chef più creativi, eternamente obbligati a fare i conti con le meraviglie del passato". Ma cosa è una tradizione se non "un'innovazione riuscita? In fondo, cosa fa un cuoco quando ci serve una novità se non cercare di donarci una nuova memoria? Quello che oggi è una novità, sovente, sull'onda del successo, diventa una tradizione". Nelle parole dell'ideatore Paolo Marchi, ecco il fil rouge di Identità Golose 2019 "Fattore Umano-Costruire Nuove Memorie", a Milano dal 23 al 25 marzo. A declinarlo, grandi chef come Massimo Bottura, Carlo Cracco, Gennaro Esposito, Andrea Berton e Davide Oldani (protagonisti anche di un omaggio ad Alain Ducasse), Niko Romito e Mauro Uliassi, gli Alajmo, Enrico Bartolini e Heinz Beck, Cristina Bowerman, Antonia Klugmann, Moreno Cedroni, Paolo Lopriore, Giorgio Locatelli, Isabella Poti e Franco Pepe, da Riccardo Camanini a Matias Perdomo e Simon Press, da Giancarlo Perbellini a Martina Caruso, da Alessandro Negrini e Fabio Pisani a Francesco Aprea, da Corrado Assenza a Caterina Ceraudo e Valeria Piccini, per citarne alcuni, e, dal mondo, Virgilio Martinez, Dominique Crenn, Enrique Olvera, Mehmet Gürs, Jordi Butron e i Berezutsky. Nuovi piatti, ma anche nuovi format in programma, dal simposio "Quando la cucina in televisione fa bene" su alcune delle trasmissioni più seguite, a "Contaminazioni" con gli chef a cavallo tra le frontiere del gusto, a Identità di Carne. Come da tradizione, ci saranno invece Identità di Sala (in collaborazione con Ferrari), dove si confronteranno personalità come Rainer Becker e Bartolini, Mariella Organi, responsabile di sala Madonnina del Pescatore, Dominga Cotarella, fondatrice della Scuola Intrecci, i sommelier Matteo Zappile de Il Pagliaccio e Giuseppe Palmieri dell'Osteria Francescana, Niko e Cristiana Romito, e si parlerà anche de "L'arte dell'ospitalità", con Bottura, Locatelli, Enrico Baronetto, direttore Alain Ducasse al The Dorchester a Londra, Matteo Lunelli, ceo Ferrari, Marchi e Alessandro Perricone, sommelier Relae a Copenaghen.

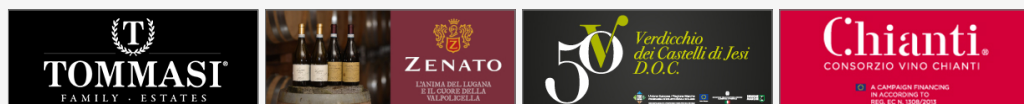
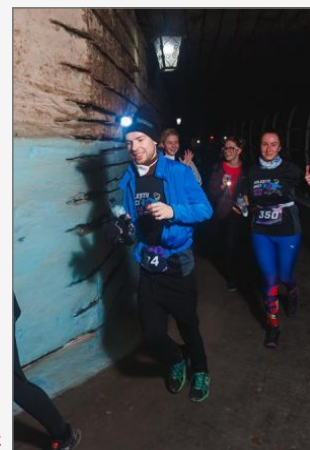
[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Una "Wine Run" nella cantina più grande del mondo

Centinaia di corridoi che gareggiano in una maratona di 10 chilometri non è niente di esclusivo: la cosa cambia se la gara si tiene nella cantina più grande del mondo. È successo in Moldavia, Paese di appena 3,5 milioni di abitanti dove però la produzione del vino è parte integrante dell'economia, seppur al di fuori dei Paesi dell'ex Urss sia poco conosciuto, nella cantina Milestii Mici, a Chisinau, a cui nel 2005 era stato riconosciuto il primato per il maggior numero di bottiglie di vino contenute in un'unica azienda, che adesso ammontano a oltre 2 milioni. E dove centinaia di podisti, riporta l'agenzia Reuters, hanno corso la "Wine Run" una vera e propria "maratona" nei cunicoli, lunghi oltre 200 chilometri in totale e ognuno intitolato con il nome di una varietà di vino, proprio come delle vie di una città, dell'immensa cantina sotterranea, tra botti contenenti vino di ogni tipo, aiutati da una mappa per districarsi nel complicato percorso. Ad incoraggiarli, musicisti, ballerini e tifosi moldavi e non: tantissimi turisti da tutto il mondo sono accorsi per assistere alla gara, unica nel suo genere. Al traguardo, ad aspettare i concorrenti, c'era ovviamente un bicchiere di vino per brindare. Un modo senza dubbio insolito di fare promozione.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

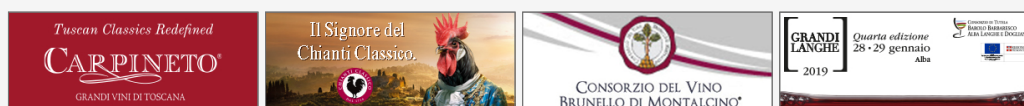


Wine & Food

"Ventanni", un'etichetta per celebrare il legame tra San Patignano e Riccardo Cotarella

Quando Vincenzo Muccioli diede vita alla Comunità di recupero di San Patignano, la cantina fu uno dei primi settori di formazione, già dalla fine degli anni Settanta. All'epoca, si trattava di pochi ettari, a Sangiovese e Trebbiano, il salto di qualità arriva negli anni Novanta, quando i filari arrivano a coprire 100 ettari, ed è con l'arrivo di Riccardo Cotarella, nel 1999, che la viticoltura a San Patignano diventa qualcosa di estremamente serio. Il risultato è una produzione di alta qualità, frutto del lavoro di 75 ragazzi della Comunità. Vent'anni, tanto è passato da quando l'attuale presidente di Assoenologi e dell'Union Internationale des Oenologues ha deciso di raccogliere una sfida difficile, ampiamente vinta, celebrata simbolicamente nell'unico modo possibile: con un'edizione limitata, "Ventanni" (6.500 bottiglie), di strada fatta insieme, con amicizia, stima, affetto e sostegno reciproci.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Il vino in Cina ed internet: a WineNews "Lady Penguin", influencer n. 1

"Il web sta diventando sempre più importante, lo dimostra la quota di vino acquistato online, che cresce di anno in anno, arrivando oggi a pesare per il 10%. Internet però è fondamentale per il marketing e la comunicazione con il cliente, che è ciò che stiamo provando a fare. Sfruttando, essenzialmente, tre piattaforme: WeChat, Weibo, la versione cinese di Twitter, e TikTok, che consente di caricare brevi video. Il vino italiano è vario e complesso, ed a volte è difficile orientarsi, bisogna partire dai vini facili, come il Moscato d'Asti".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)