

La News



Il Brunello su "La Place de Bordeaux"

Il Brunello di Montalcino, uno dei più grandi vini d'Italia, sbarca, per la prima volta, su "La Place de Bordeaux", il più prestigioso canale di distribuzione dei vini più preziosi, grazie alla famiglia Frescobaldi, che ha affidato a 11 négociants la distribuzione in Asia (ad eccezione del Giappone), Africa e Medio Oriente, dei vini di Luce della Vite, il marchio di Frescobaldi che fa da ombrello ai vini prodotti a Montalcino, ovvero Luce e Lucente (due blend di Merlot e Sangiovese) e Luce Brunello di Montalcino. Pochissimi i vini "non bordolesi" che hanno accesso a "La Place", come gli italiani Masseto, Ornellaia, ed il Soiaia, della Marchesi Antinori.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Primo Piano

Accoglienza, contaminazione, coscienza, conoscenza: il messaggio da Identità Golose

Per costruire nuove memorie ci sono degli aspetti fondamentali, da non poter tralasciare: conoscere il passato culturale, essere aperti alle novità e alle contaminazioni, e conoscere le materie prime. Su questi tre concetti fondamentali si è sviluppato Identità Golose n. 15, il congresso sulla cultura enogastronomica, e su tutti gli ambiti che essa tocca e influenza, in scena a Milano, per la prima volta in primavera. Congresso che si chiude oggi, con la conferma del messaggio chiave: fare delle tradizioni una forza, senza paura di conoscere le novità, le differenze, sottolineato dai grandi chef Massimo Bottura, con i suoi refettori tra Milano, Parigi, Rio de Janeiro e Napoli, e che presto arriverà anche a Firenze, Niko Romito, con la sua arte del pane, diventato simbolo della sua cucina caratterizzata dal legame con la terra e le tradizioni, Massimiliano Alajmo, per cui la cucina deve essere veicolo per trasmettere bellezza ed arte, Davide Oldani, che oltre che chef è comunicatore della cultura gastronomica col suo programma radio Parla come mangi, Carlo Cracco, che ha mostrato con le sue ricette la connessione tra tradizioni e contaminazioni e innovazioni, Enrico Bartolini, ma anche da Antonia Klugmann, che ha fatto della contaminazione il tratto distintivo della sua cucina, e la giovanissima Isabella Poti, chef dello stellato Bros di Lecce e inserita da Forbes nella 30 Under 30 (e una 9 chef protagoniste di Identità Champagne - Ateliers des Grand Dames in collaborazione con Veuve Clicquot), che si sono alternati sul palco tra racconti, ricette, esperienze e omaggi, da quello al maestro Gualtiero Marchesi a quello per il grande cuoco francese Alain Ducasse, fino al ricordo di Luciano Zazzeri, scomparso appena una settimana fa. Individuando come la chiave di tutto stia nell'accoglienza, la cui importanza è dimostrata dai tanti focus ad essa dedicati, tra cui quello che ha visto protagonisti chef e maître di alcuni dei più importanti ristoranti italiani, insieme a Matteo Lunelli di Cantine Ferrari e Paolo Marchi, ideatore di Identità Golose, ma anche dal lancio della nuova guida tutta dedicata alla sala e al personale, presentata ieri da Noi di Sala. Fondamentale anche la coscienza sociale e ambientale, protagonista di Identità Naturali, e la contaminazione, fatta da incontri di culture, scambi, sperimentazioni.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Il vino, fil rouge dei rapporti tra Italia e Cina

La Via della Seta è un filo ideale, che da Pechino arriva a Roma, tingendosi di rosso, il colore del vino, simbolo attraverso cui narrare la visita italiana del presidente cinese Xi Jinping, che nei giorni scorsi in Italia ha firmato 29 accordi istituzionali e commerciali che spalancheranno le porte della Cina al made in Italy. Un giro d'affari potenziale di 20 miliardi di euro, in cui Bacco punta a ricoprire un ruolo di primo piano. Non è un caso, crediamo, che tra gli omaggi del presidente Sergio Mattarella, ci fossero tre bottiglie di Brunello di Montalcino, una delle eccellenze che meglio rappresentano la qualità italiana nel mondo. Un "grimaldello" per scardinare i rapporti di forza, che con 127 milioni di euro di export nel 2018 ci vede ancora distanti dalle superpotenze enoiche in terra cinese, Francia ed Australia. Vino che, immancabilmente, ha arricchito la cena ospitata dal Presidente della Repubblica Sergio Mattarella al Quirinale, nei calici le bollicine del Trentodoc della Famiglia Lunelli, un bianco, un Barbaresco ed il Marsala di Marco De Bartoli, ed il pranzo di Villa Madama con il Presidente del Consiglio Giuseppe Conte, bagnato dal Prosecco di Valdobbiadene Millesimato Ludovica di Aneri e dai bianchi dell'azienda friulana Ronchi di Cialla.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

Attraverso 60 anni di cucina in tv

Da Mario Soldati alla serie di Netflix The Chef's Table sono passati 60 anni, ripercorsi, tappa per tappa, a Identità Golose. Come Linea Verde, il programma simbolo di Rai 1 ideato da Federico Fazzuoli, e condotto oggi da Federico Quaranta che detiene ancora il 20% di share, o La prova del cuoco, il programma che la sua storica presentatrice Antonella Clerici definisce "vincente, perché parlavamo alla gente comune". Fino ad arrivare a MasterChef, il programma che ha cambiato tutto e dopo cui niente è stato più come prima: come sottolinea il giudice Antonino Cannavacciuolo, da qui ha preso vita una nuova comunicazione culinaria e un nuovo modo di vedere l'alta cucina, che ha aperto la strada al racconto gastronomico di oggi, simboleggiato dalla piattaforma di streaming Netflix e dai social media ...

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

In Usa la nuova "casa" della ricerca genetica

Resistenza all'oidio, tolleranza al freddo, maggiore qualità dei frutti: la ricerca genetica sulla vite fa passi da gigante, non solo in Europa, ma anche Oltreoceano, dove potrà presto contare su un centro d'eccellenza unico al mondo, un laboratorio di ricerca che nascerà al Cornell AgriTech di Geneva, nello Stato di New York, grazie a 68,9 milioni di dollari di finanziamenti federali. Sarà la nuova casa, dopo anni passati tra un laboratorio e l'altro, della "Grapevine Genetics Research Unit", che fa capo allo United States Department of Agriculture.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Arte e architettura per "vestire" il vino: la partnership tra Bellavista e maison Dedar

Vestire ogni bottiglia come farebbe un sarto con una persona, o meglio, arredare il luogo dove affina ogni vino come fosse una casa di pregio, unendo "l'Italia della raffinatezza e dei sapori, l'Italia dell'innovazione e del carattere". Nasce così la collaborazione tra Bellavista, la griffe di Franciacorta del gruppo Terra Moretti, con la prestigiosa maison Dedar, che, dal 1776, crea in Italia tessuti e carte da parati di pregio (e che, dal 2011, collabora con un marchio del calibro di Hermès, ndr). E così, il packaging dei millesimati di Bellavista, ora, si veste con le creazioni di Dedar, ispirate "al disegno delle incisioni di monumenti classici ricchi di fascino e di storia e immersi in una natura esemplare", che raccontano il carattere di ogni vino, dalle architetture alle pitture di Pompei, fino alle bellezze di alcune delle più importanti ville romane.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Dalla "cucina del senza", ai prodotti di qualità, i "prodotti del senza": parla Marcello Coronini

Da "Gusto in Scena", a Venezia, il messaggio de "Il Primo Congresso sul Prodotto di Qualità", che sposta i riflettori dagli chef ai produttori. "Abbiamo scelto un tema nuovo, dopo 10 anni. Gli chef ovviamente restano importantissimi, ma abbiamo coinvolto anche i produttori. Ed un prodotto di qualità, è un "prodotto del senza", non perchè è senza qualcosa in assoluto, ma perchè il produttore toglie tutti gli interventi non positivi per la salute del consumatore".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)