

La News



Italia e Francia, "Il luogo, marchio del gusto"

Se c'è un valore che lega il vino d'Italia e di Francia, è il territorio. Che sarà al centro delle Giornate Giulio Gambelli (28-30 marzo, a Rocca d'Orcia), volute da Pasquale Forte, alla guida di Podere Forte, su "Il luogo, marchio del gusto". L'ospite più atteso è Aubert de Villaine, del mito di Borgogna Domaine Romanée-Conti, insieme, tra gli altri, ai coniugi Bourguignon, agronomi top di Francia, Jacky Rigaux (Bourgogne Society), e l'ex chef de cave di Dom Pérignon, Richard Geoffroy, e a produttori italiani di realtà come Ceretto, Mascarello Giuseppe, Casanova di Neri e Bibbiano, una delle cantine più legate al "maestro del Sangiovese" Gambelli.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

In Italia esplode la passione per l'olio

Tante cultivar, tanti territori, tante espressioni diverse: l'olio, come il vino, e l'ulivo, come la vite, sono prodotti e coltivazioni che attraversano l'Italia, da Nord a Sud. E come ha preso piede la passione per il nettare di Bacco, altrettanto sta facendo quella per l'"oro verde" della dieta mediterranea, con sempre più "sommelier dell'olio" (e corsi che registrano spesso il "tutto esaurito") e la nascita di vere e proprie "oleoteche". Ma c'è bisogno di fare cultura su questo grande prodotto, a partire dai più piccoli e dalle scuole, ma anche dalla ristorazione. Tendenze e riflessioni emerse nell'edizione n. 12 del "Forum della cultura dell'olio", nei giorni scorsi a Roma, con la regia di Fondazione Italiana Sommelier e Bibenda di Franco Ricci (e con la degustazione dei 147 oli d'Italia premiati con le "5 gocce", il massimo riconoscimento della guida Bibenda).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

L'attualità di Totò, raccontata con il vino

Creare un vino legato al Sud, alla Campania, e alla portata di tutti, dal Marchese al netturbino, per citare i due personaggi protagonisti del capolavoro "A Livella": nasce così il progetto dei vini dedicati a Totò, Antonio De Curtis, mostro sacro della commedia italiana e napoletana, firmato da Claudio Quarta Vignaiolo e dai discendenti di Totò. Progetto nato dall'amore per Totò, dalla passione per l'enogastronomia, e dalla voglia di portare il messaggio del "principe" della risata anche ai più giovani, attraverso il vino, come spiegato a WineNews da Alessandra Quarta ed Elena Anticoli de Curtis.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Identità Golose 2019: "Il cibo è essenzialmente cultura", Massimo Bottura protagonista

"Il senso più profondo della cucina è quello di diffondere cultura: per questo gli chef devono avere un forte senso di responsabilità. Il cibo è la prima e più chiara espressione di una cultura, e per questo per me il ristorante è sempre più una bottega rinascimentale, un laboratorio di idee in cui si produce questa cultura, non può essere semplicemente un insieme di cose, ma deve essere fatto dalle persone. Sono i ragazzi che tengono in vita la Francese, e il servizio perfetto regala gioie che non sono nulla se non sono le condividi con gli altri. Sono emozioni che possono durare una vita intera". Parole dello chef n. 1 al mondo, Massimo Bottura, nella chiusura di Identità Golose, il Congresso di alta cucina ideato da Paolo Marchi, ieri a Milano, in cui ha raccontato, tra aneddoti, immagini e ricette, il suo concetto di cucina e di essere chef, che va ben oltre al "preparare del cibo". Bottura ha infatti fatto della cultura e dell'impegno sociale i suoi tratti distintivi, oltre ovviamente alla creatività e all'arte tra i fornelli, che lo hanno reso uno degli chef più famosi e acclamati del mondo, con la sua tristellata Osteria Francese a Modena. "La cultura del cibo si basa su 4 punti cardine, che non possiamo mai tralasciare: cultura, conoscenza, consapevolezza e senso di responsabilità. Vengo da una provincia - ha raccontato lo chef - in cui il sapere viene prima di ogni cosa: il desiderio più grande di mio padre era prendere una laurea, non le 3 stelle Michelin". In questi 25 anni di attività, l'Osteria Francese ha fatto la storia della gastronomia culturale italiana, e lui, Massimo Bottura, ha portato la sua idea di cucina responsabile in tutto il mondo. In primis con il progetto dei refettori: "Coi Refettori e Food for Soul - ricorda Bottura - abbiamo individuato nuove modalità per esprimere un gesto sociale. E stiamo per aprire anche a Merida, negli Stati Uniti, Firenze, Montreal, Sydney e in Ecuador". Ma se lo sguardo al futuro è l'arma vincente, il legame col passato non va mai trascurato: "in questi anni di Osteria Francese sono cambiate tante cose, ma un elemento è rimasto identico: l'atteggiamento con cui filtriamo il passato, sempre critico e mai nostalgico. Lo facciamo per portare il meglio del passato nel futuro".

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Gli "Oscar del Vino" 2019 di Fis e Bibenda

Come in ogni cerimonia da "Oscar" che si rispetti, si premia chi ha fatto la storia. Un percorso che accomuna tre grandi etichette, di produttori di assoluto prestigio, come il Solaia 2006 di Antinori, il Barbaresco Sorì San Lorenzo 2015 di Gaja ed il Tenuta di Trinoro della Tenuta di Trinoro, celebrati con il "Premio Speciale della Giuria" degli Oscar del Vino, uno dei riconoscimenti più "glamour" del Belpaese enoico, firmati da Fondazione Italiana Sommelier e Bibenda, guidate da Franco Ricci. A ricevere l'Oscar, sono stati anche l'Amarone della Valpolicella Vigneto di Monte Lodoletta 2012 di Romano Dal Forno, uno dei nomi più prestigiosi del Belpaese enoico, il Derthona Timorasso Costa del Vento 2016 di Vigneti Massa, del produttore icona Walter Massa, l'Etna Rosato 2017 di Pietra Dolce, tra le cantine simbolo del Vulcano, il Franciacorta Pas Dosé Riserva 33 2011 di Fergghetta, realtà tra le più dinamiche del territorio, ed il Syrah Vendemmia Tardiva Kaid 2017 della griffe siciliana Alessandro di Camporeale. E, tra i premiati, spicca il Brunello di Montalcino Vigna Loreto 2013 di Mastrojanni (del gruppo Illy), diventata in pochi anni una delle realtà di riferimento di Montalcino, e ancora il Kupra 2015 di Oasi degli Angeli, l'Etna Rosso Contrada Santo Spirito di Palmento Costanzo, ed il Barolo Essenze Riserva 2008 di Vite Colte.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Tendenza rosè, l'Italia scommette su Rosautoctono (Istituto Vino Rosa Autoctono Italiano)

Il rosato fa tendenza, vale il 10% della produzione e del consumo dei vini fermi nel mondo (dati Oiv), e ora anche l'Italia ci scommette. Nasce così Rosautoctono - Istituto del Vino Rosa Autoctono Italiano, "patto" tra Bardolino Chiaretto, Valtènesi, Cerasuolo d'Abruzzo, Castel del Monte, Salice Salentino e Ciro, per la promozione della cultura del bere rosa all'italiana (e per la costruzione di un osservatorio, con Valoritalia e Federdoc), che sarà guidato da Franco Cristoforetti (Consorzio del Chiaretto e del Bardolino). "Ci sono già alti pronti ad entrare, ma la condizione è che producano vino rosa da vitigni autoctoni a bacca nera", ha detto a WineNews Francesco Liantonio (presidente Doc Castel Del Monte). "Dobbiamo valorizzare meglio il rosato anche sui mercati esteri", ha aggiunto Raffaele Librandi, presidente del Consorzio Vini Ciro e Melissa.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Da Mario Soldati a Masterchef: la storia dell'enogastronomia italiana sul piccolo schermo

La storia del vino e della gastronomia in televisione inizia con le 12 puntate ideate e realizzate dallo scrittore Mario Soldati dedicate all'argomento. Un viaggio che parte dalla Valle del Po, nel 1957, e da allora il cibo tiene banco più che mai sul piccolo schermo, come raccontano, da Identità Golose, i protagonisti di oggi: Federico Fazzuoli (autore e conduttore), Gioacchino Bonsignore (Gusto - Tg5), Claudio Ceroni (co-fondatore Identità Golose), Federico Quaranta (Decanter - Radio 2), Davide Rampello (docente universitario) e Antonella Clerici (conduttrice).

[Approfondimento su WineNews.tv](#)