

La News



Carlo Cracco torna a San Patrignano

Il 20 luglio, lo stellato Carlo Cracco torna ai fornelli della Comunità di San Patrignano, con l'aiuto della brigata formata dai ragazzi ospiti, dove firmerà l'esclusivo menù, con epilogo gourmet affidato al pastry chef Gino Fabbri. Ad accompagnare i piatti del menù, i vini della cantina di San Patrignano, firmati da Riccardo Cotarella, arrivato alla comunità di Vincenzo Muccioli nel 1999. Proprio Cotarella, ha trasformato una piccola produzione ad una cantina di 5.700 metri quadrati, dove nascono vini di alta qualità. Vent'anni, tanto è passato dal suo arrivo a San Patrignano, celebrati simbolicamente con un'etichetta, chiamata semplicemente "Ventanni".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



CONSORZIO
Vino Nobile di Montepulciano
A TIMELESS WINE

SMS

"Tipici da spiaggia", il made in Italy al mare

Dopo gli stadi della Lega Pro, il made in Italy agroalimentare punta alla conquista delle spiagge: nasce così "Tipici da spiaggia", l'iniziativa con cui più di mille stabilimenti balneari del Belpaese si mettono a disposizione dell'agricoltura italiana per promuovere il buon cibo attraverso il racconto diretto degli stessi agricoltori, creando così un'occasione in più per far conoscere ai turisti, italiani e stranieri, il ricco patrimonio agroalimentare tricolore. Una nuova sinergia, che nasce dall'incontro tra Fipe - Confcommercio e Cia - Agricoltori Italiani, fondamentale per continuare a essere competitivi nel mercato internazionale delle vacanze così come per rafforzare il brand Italia, che fa della collaborazione tra i suoi settori d'eccellenza, dall'enogastronomia alla balneazione attrezzata, dal patrimonio artistico alla moda, il suo punto di forza.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Tennis, cucina stellata e vini Cusumano

A Palermo si celebra il ritorno del grande tennis femminile, con il "30 Ladies Open", dal 20 al 28 luglio, con tre cene firmate da altrettante chef donna stellate, accompagnate dai vini Cusumano delle cinque tenute siciliane, e che si svolgeranno in una lounge realizzata a bordo piscina del Country Time Club. Tre stelle, accomunate dall'amore per la grande cucina del sud Italia e da una stella Michelin: Martina Caruso del Signum di Salina, Caterina Ceraudo del Dattilo di Strongoli in Calabria, e Patrizia Di Benedetto del Bye Bye Blues di Palermo.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

André Tchelistcheff e l'Italia: testimonianze sull'uomo che sussurrava al Masseto

Nella storia e nella narrativa del vino moderno esistono i pionieri, i visionari e gli uomini che hanno capito profondamente il rapporto di forza tra tutte le componenti, naturali e tecniche, che vanno dalla terra al bicchiere. Tra questi, André Tchelistcheff, enologo leggendario di origini russe, che ha fatto la storia della rinascita enologica della Napa Valley, celebrato dal film "André - The Voice of Wine", che ha avuto un rapporto diretto ed importante con figure di spicco del panorama enico italiano, come raccontano a WineNews i protagonisti di questa storia, Gelasio Gaetani Lovatelli d'Aragona, Giovanni Geddes da Filicaja e Alessia Antinori, figlia di Piero Antinori, che, in André Tchelistcheff, ebbe un vero e proprio punto di riferimento quando decise di puntare sugli Stati Uniti. "Potevo fare ad André tutte le domande che volevo - ricorda Gelasio Gaetani Lovatelli d'Aragona - anche quelle che ritenevo più stupide. Lui era sempre disponibile a rispondere, e mi ringraziava per avergli dato l'opportunità di riflettere, anche su una minima cosa. Ne ricordo la grande umiltà". "Un lungo legame con André, iniziato da mio padre negli anni Ottanta - inizia così il ricordo di Alessia Antinori - cui consigliò di continuare il progetto di "Antica" (l'azienda californiana targata Antinori, ndr) e lo convinse a visitare il Washington State. Venne spessissimo in Italia, come amico, consulente e advisor per tutti i nostri vini. La sua storia rappresenta il sogno americano". Il peso maggiore, dal punto di vista professionale, nell'enologia italiana André Tchelistcheff lo ha avuto nel fortunato lembo di terra diventato culla di due tra i vini del patrimonio enico italiano di maggior successo, Ornellaia e Masseto. Chiamato da Lodovico Antinori, Giovanni Geddes da Filicaja ne ricostruisce la storia. "Lodovico lo chiamò per parlare di questo territorio, l'intenzione era quella di piantare Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, e a quell'epoca anche Sauvignon Blanc, e solo pochissimo Merlot. Poi, quando André è arrivato alla collina di Masseto, che è ricca di argilla azzurra durissima, sentì, con l'orecchio appoggiato al terreno, e annusò direttamente il terroir e disse di piantare il Merlot: è stata la fortuna del Masseto".

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Tattoo Wine, la nuova piattaforma di commercio enico

Tracciabilità, e-commerce e tokenizzazione: i tre pilastri del futuro del commercio enico (e non solo), si riuniscono in un nuovo progetto, Tattoo Wine, prima piattaforma e-commerce del vino per il mercato cinese basata su tecnologia Ernst & Young OpsChain. TATTOO, acronimo di Tracciabilità, Autenticità, Trasparenza, Trade, Origine e Opinione, da settembre 2019 riunirà nel suo sistema oltre 5.000 etichette, con vini provenienti, oltre che dall'Italia, da Francia, Spagna, Australia, Nuova Zelanda, Sud Africa, Sud America e California, e con un'attenzione particolare ai mercati asiatici, dove il consumo di vini europei si sta espandendo sempre di più. Il sistema consiste in un'innovativa soluzione blockchain per tracciare l'origine e la qualità dei vini, consentendo l'uso di token per acquistare e vendere vino, pianificare e tenere traccia delle spedizioni, monitorare lo stoccaggio e la consegna, organizzare e monitorare la copertura assicurativa delle spedizioni. "La blockchain - ha spiegato a WineNews Giuseppe Perrone, manager Ernst & Young - sta diventando uno standard fondamentale per la trasparenza e la tracciabilità delle aziende italiane. Crediamo che per il vino sia una tecnologia che possa garantire un nuovo standard di comunicazione".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Sulle colline del Monferrato, attraverso il percorso de "I Nidi di Vinchio e Vaglio Serra"

Sostenibilità economica, ambientale, sociale, culturale, tutto in un solo progetto: in Piemonte, nel Monferrato che, insieme a Langhe e Roero, è patrimonio Unesco, grazie allo sforzo congiunto della Cantina di Vinchio - Vaglio Serra, delle amministrazioni comunali dei due paesi e del Parco Paleontologico Astigiano, è nato il percorso "I nidi di Vinchio e Vaglio Serra". Un tracciato che dalla collina soprastante la cantina, che festeggia i suoi 60 anni, giunge fino ai confini della riserva della Val Sarmassa, lungo il quale sono state posizionate tre strutture, "I Nidi", in onore al termine con cui Davide Lajolo, scrittore, giornalista e politico nell'Italia del Novecento, si riferiva proprio a Vinchio, suo Paese natale.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Il segreto del successo: i fattori chiave delle aziende top del vino italiano

A WineNews, Andrea Lonardi (Bertani Domains), Alessia Antinori (Marchesi Antinori), Sergio Zingarelli (Rocca delle Macie), Angela Velenosi (Velenosi), Chiara Lungarotti (Lungarotti), Nadia Zenato (Zenato), Gianluca Bisol (Bisol), Elvira Bortolomiel (Bortolomiel), Massimo Ruggero (Siddùra), Alessandro Gobetti (Poggio Cagnano).

[Approfondimento su WineNews.tv](#)