

La News



Vigneti eroici, c'è la legge

Dalla Commissione Agricoltura della Camera dei Deputati arriva il via libera al decreto legge, in attuazione del Testo Unico del Vino, che disciplina il riconoscimento e la salvaguardia dei vigneti eroici e storici. Così, dalla sua pagina Facebook, Filippo Gallinella, presidente della XIII Commissione Agricoltura. "I vigneti eroici - si legge nel post - sono quelli ubicati su terreni con una pendenza superiore al 30% o un'altitudine di oltre 500 metri, mentre quelli storici devono avere una produzione antecedente al 1960. Questo atto ci fa entrare nel merito di definizioni e procedure, riordinando un peculiare settore della viticoltura dalle notevoli potenzialità di sviluppo".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



CONSORZIO
Vino Nobile di Montepulciano
A TIMELESS WINE

SMS

Le vacanze in tavola, sempre più social

Vacanza, in Italia, vuol dire anche buon cibo e buon vino. Anzi, soprattutto buon cibo e buon vino, visto che ormai quella per la tavola è la voce di spesa più importante per gli italiani in vacanza. La conferma arriva dai dati della Fipe, secondo cui si parla di 6,5 miliardi di euro, "prima voce nel budget del turista". E se riunirsi intorno alla tavola è sinonimo, da sempre, di condivisione, ora sono i social a farla da padroni, tanto che il fenomeno dell'estate è il food sharing, la condivisione sui social di foto di piatti e pietanze - spiega la Federazione Italiana Pubblici Esercizi - da quelli degli chef a quelli "casalinghi". Un fenomeno ormai globale, e che ha dato vita a decine di hashtag a tema, anche a livello internazionale, come #italianfood, #italianfoodlover, #italianfoodstyle, #italianfoodporn o #italianfoodlover.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Giovani, estate di lavoro al ristorante

Per tanti giovani e studenti, le vacanze estive sono sinonimo di lavoro. Con i mestieri più gettonati che, da sempre, sono quelli del turismo e della ristorazione, come camerieri all'interno di bar o ristoranti e località di villeggiatura: il 36% dei ragazzi trascorrerà, infatti, le vacanze lavorando o alla ricerca di un impiego, mentre solo il 28% ha deciso di "staccare completamente la spina". Emerge da uno studio del Sanpellegrino Campus condotto su 2.500 tra laureati e studenti attraverso un monitoraggio online sui principali social network, forum e community.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

L'eleganza del monovitigno, il parallelo Montalcino-Etna, la zonazione: parla Carlo Ferrini

Eleganza, eleganza, eleganza: è il concetto chiave che guida la mano ed il pensiero enoico di Carlo Ferrini, uno dei più grandi enologi italiani, "Winemaker of the Year" per "Wine Enthusiast" nel 2008, firma di tanti grandi vini italiani, tra cui il Brunello di Montalcino Casanova di Neri 2001 al n. 1 della "Top 100 di WineSpectator", consulente di tante realtà di primo piano dal Trentino alla Sicilia, e da qualche tempo produttore di vino "in proprio", in due territori lontani, ma molto simili sotto tanti aspetti, come Montalcino, con Podere Giodo (nome che è omaggio ai genitori, Giovanna e Donatello) e Alberelli di Giodo, sull'Etna. "Per me è un modo per omaggiare i miei genitori, ma anche un lavoro in prospettiva insieme a mia figlia Bianca, 28 anni, che sta per entrare in azienda. Con un obiettivo chiaro: non voglio fare il vino più buono del mondo, ma un vino che dia grande godimento a chi lo beve". E proprio dal parallelismo tra questi due territori parte il viaggio di WineNews nel "Ferrini-pensiero": "entrambi sono basati sul monovitigno, il Sangiovese a Montalcino ed il Nerello Mascalese sull'Etna (che dà il meglio sul versante Nord, che è fondamentale, sottolinea Ferrini), che è una cosa che mi affascina moltissimo. E poi hanno una storia, seppur in tempi diversi, simile: poche famiglie e cantine che hanno fatto nascere il territorio, poi l'arrivo di produttori di territori vicini che hanno dato un impulso fondamentale soprattutto sul piano enologico e viticolo, e poi, soprattutto nel caso di Montalcino, anche dall'estero, (cosa auspicabile anche per l'Etna, sottolinea Ferrini) incidendo in maniera fondamentale sullo sviluppo del mercato". E in comune hanno anche l'eterno dibattito sulla zonazione: "farla non vorrebbe dire classificare, cosa che spaventa molti, ma caratterizzare le zone da cui vengono i vini, e sarebbe un vantaggio per tutti. A patto che si ragioni in maniera scientifica, su terreni, esposizioni ed altitudine, e non secondo i confini comunali, come si sta facendo, per esempio, sull'Etna: è una cosa che non ha senso. E magari si consente di spianare terreni e piantare vigneti giovani, lasciando fuori, per pochi metri, vigne centenarie, che sono un patrimonio. Ecco perché io preferisco imbottigliare tutto come Doc Sicilia, pur avendo alcuni vigneti che ricadono nella Doc Etna".

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Torna Calici di Stelle, notte di stelle cadenti, desideri e buon vino

Tutto lo Stivale e i wine lovers d'Italia si preparano per l'evento enoico dell'estate, il 10 agosto, la notte di San Lorenzo, delle stelle cadenti, e da qualche anno, anche dei calici e delle cantine aperte agli enoappassionati. Anche quest'anno, l'Associazione Nazionale Città del Vino e il Movimento del Turismo del Vino portano in tutta Italia Calici di Stelle, l'evento estivo più atteso dagli enoturisti, in programma nelle piazze e nei luoghi più belli di oltre duecento Città del Vino e in centinaia di Cantine aderenti al Movimento, per tanti appuntamenti in scena dal 2 all'11 agosto, dalla Valle d'Aosta alla Sicilia, dalla Puglia alla Toscana, dal Veneto all'Umbria, passando dalla Calabria, l'Emilia Romagna e il Piemonte. Un evento speciale, che ha visto la chiave del successo nella profonda unione con la cultura, la musica, lo spettacolo, il design, l'arte, e che proprio per questo dedica l'edizione di quest'anno al cinquantesimo anniversario del primo sbarco dell'uomo sulla luna, avvenuto il 20 luglio 1969 ad opera degli astronauti americani della navicella spaziale Apollo 11. La luna e le stelle cadenti potranno essere infatti ammirate non solo con lo sguardo al cielo, ma anche approfittando della collaborazione con l'UAI, l'Unione Astrofili Italiani.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

La pasta Barilla a San Patrignano: in arrivo 50.000 chili di pasta per la mensa

50.000 chili di pasta sono in arrivo a San Patrignano grazie all'importante donazione di Barilla, che si è impegnata a coprire l'intero fabbisogno annuale della Comunità. La comunità di San Patrignano, infatti, ogni giorno consuma circa 135 chili di pasta, servendo nel grande refettorio pranzo e cena per circa 1300 persone. E proprio l'acquisto degli alimenti, che vanno a comporre il menù bilanciato secondo le indicazioni nutrizionali di un regime alimentare corretto, rappresentano una delle voci di costo maggiori per la struttura: questa nuova partnership dimostra come il concetto di uno sviluppo positivo che tiene conto della marginalità sociale, possa essere condiviso tra aziende e comunità del territorio e trovare piena attuazione.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Il vino italiano secondo Marc Almert, Best Sommelier of the World 2019 dell'Asi

"Italia interessante perchè offre un gran numero di varietà e di stili. E i consumatori del mondo hanno cominciato ad apprezzare le varietà indigene. E sarà interessante vedere come si evolverà questa tendenza. Ma è un Paese che esprime anche grandi vini dalle varietà internazionali. Difficile fare parallelismi tra Italia e Francia, ma entrambi i Paesi hanno territorio che esprimono vini dalla grande capacità di invecchiare, e altri se ne aggiungeranno nel tempo".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)