

## La News



## La street art di Teo KayKay ed il vino

La street art di Teo KayKay al servizio del vino: il celebre street artist italiano (già attivo nel mondo di bacco con realtà come Lanson, Mumm, Cristal e Ferrari), ha firmato due limited edition per Halloween e Natale, per l'enocatena Signorvino ed Enosocial. La prima, legata alla festa tipicamente americana, ma ormai popolarissima anche in Italia, ha per protagoniste le bollicine della griffe franciacortina Bellavista: cinque bottiglie, pezzi unici, è andata "sold out" in poche ore. Dal 15 novembre, invece, al via la corsa (solo on line o via app) per le 20 bottiglie dedicate al Natale.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



CONSORZIO  
Vino Nobile di Montepulciano  
A TIMELESS WINE

## SMS

## Economia a misura d'uomo

"Siamo convinti che, in presenza di politiche serie e lungimiranti, sia possibile azzerare il contributo netto di emissione dei gas serra entro il 2050. Questa sfida può rinnovare la missione dell'Europa dandole forza e centralità. E può vedere un'Italia in prima fila. Noi siamo convinti che non c'è nulla di sbagliato in Italia che non possa essere corretto con quanto di giusto c'è in Italia. Noi, in ogni caso, nei limiti delle nostre possibilità, lavoreremo in questa direzione, senza lasciare indietro nessuno, senza lasciare solo nessuno". Ecco "Un'Economia a Misura d'Uomo", il manifesto promosso al Forum Internazionale dell'Agricoltura di Cernobbio dal presidente della Fondazione Symbola Ermete Realacci, già firmato da oltre 50 esponenti del mondo economico, sociale e culturale.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## Cronaca

## Una "Strada del Vino Olimpica"

Una "Strada del Vino Olimpica" che, nel 2026, collegherà Milano e Cortina, le due sedi delle Olimpiadi invernali, in un percorso attraverso i territori del vino più prestigiosi del Nord Ovest del Belpaese, dal Franciacorta al Prosecco, passando per Bardolino e Valpolicella, facendo tappa nelle cantine di Lombardia, Veneto e Trentino e creando un nuovo tipo di turismo del vino capace di legarsi anche agli sport invernali: è l'idea nata dal confronto tra le Donne del Vino e la Milano Wine Week, lanciata dalla kermesse meneghina.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## Primo Piano

## 10 i "5 Cappelli", 12 i "Cappelli d'Oro": il meglio della cucina del Belpaese secondo l'Espresso

È ad un livello alto come non mai, la cucina italiana, almeno nel suo vertice, non solo quello dei dieci "5 Cappelli", massimo riconoscimento della Guida I Ristoranti d'Italia dell'Espresso (il Casadonna Reale di Niko Romito, il St. Hubertus dell'Hotel Rosa Alpina di Norbert Niederkofler, Le Calandre dei fratelli Ajalmo, il Lido84 di Riccardo e Giancarlo Camanini, l'Osteria Francescana di Massimo Bottura, il Piazza Duomo di Enrico Crippa, l'Uliassi di Mauro Uliassi e le new entry Seta di Antonio Guida, Villa Feltrinelli di Stefano Baiocco e la Madonna del Pescatore di Moreno Cedroni), ma anche quello degli oltre 2.200 locali recensiti, "che sono l'1% scarso dei ristoranti italiani, o meglio dei "posti dove si può mangiare", e quindi già il meglio del meglio del meglio, dove c'è una sostanziale stabilità, almeno nel nostro osservatorio". Così a WineNews il curatore delle Guide de l'Espresso, Enzo Vizzari, nella presentazione della Guida 2020, oggi a Firenze, davanti ad una platea con con tanti big assenti, come spiegato dallo stesso Vizzari, per la concomitanza dell'assemblea mondiale dei Grandes Tables du Monde, associazione che riunisce oltre 180 tra i più grandi ristoranti di 25 Paesi mondo, tra cui molti dei nomi top d'Italia. Intanto, a proposito di certezze, entrano nel novero dei "Cappelli d'Oro", ovvero i premi "a chi da anni è nel vertice dell'eccellenza e continua a starci brillantemente", ha spiegato ancora Vizzari, Da Vittorio dei Fratelli Cerea e La Pergola del Rome Cavalieri di Heinz Beck, che per l'Espresso così entrano tra i "nuovi classici" della cucina italiana, in compagnia di altri nomi che hanno fatto la storia e fanno il presente dell'alta cucina italiana, come Caino, Casa Vissani, Colline Ciociare, Dal Pescatore, Don Alfonso, Enoteca Pinchiorri, Lorenzo, Miramonti l'Altro, Romano e San Domenico. Una guida, quella de L'Espresso, che, da qualche anno, mette insieme nello stesso volume anche la selezione dei vini ("I ristoranti e i Vini d'Italia 2020" il nome completo della guida), curata da Andrea Grignaffini, con le "Top 100" dedicate ai migliori vini rossi, bianchi e bollicine, le "Top 30" per vini dolci e rosati e, novità di quest'anno, la "Top 100" dedicata ai vini sotto i 15 euro a bottiglia.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

## Focus

## Bottura: "ristoranti d'Italia, botteghe rinascimentali"

La grande cucina come le opere d'arte, i grandi ristoranti d'Italia come Piazza San Marco, il Colosseo o il Duomo di Firenze, gli chef come moderni Michelangelo, le loro cucine come "botteghe rinascimentali" del 21esimo secolo, dove si produce cultura, recuperando la storia e al tempo stesso innovandola, approfondendo la conoscenza della materia prima, creando filiere di valore sul territorio, ma anche dialogando con il mondo, con la mente aperta a contaminazioni virtuose, di tecnica e di gusto. È questa, in estrema sintesi, la visione della cucina italiana e dei cuochi di oggi, raccontata a WineNews dal n. 1 al mondo, Massimo Bottura, patron dell'Osteria Francescana di Modena (e tra i "The 100 Most Influential of 2019" dello storico settimanale americano "Time"). "Oggi le persone vengono in Italia da tutto il mondo per scoprire i nostri territori, e lo fanno soprattutto attraverso le opere d'arte, i monumenti e la nostra cucina - ha detto Bottura - e i nostri ristoranti sono come botteghe rinascimentali, dove oltre a creare piatti, a recuperare la tradizione, innovandola, si studia, si riscopre e si valorizza la materia prima, creando valore anche per i territori, gli agricoltori ed i produttori". Un circolo virtuoso, da cui passa un pezzo di futuro, o meglio di "Rinascimento", di tutto il Paese.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## Wine &amp; Food

## Una Biennale d'Arte Contemporanea itinerante nelle cantine del Barolo

Una Biennale d'Arte Contemporanea itinerante nelle cantine delle Langhe, dove nasce uno dei vini più famosi al mondo: il Barolo. L'idea è stata lanciata in un salotto culturale che ha riunito la "finanza del vino" nella biblioteca che fu di Giulio Einaudi: Angelo Gaja, Oscar Farinetti, Roberta Ceretto, Paolo Damilano, Lamberto Vallarino Gancia, ospiti di Gregorio Gitti e Francesca Bazoli, bresciani e proprietari del Castello di Perno, in Langha, che hanno sottolineato come "su una Biennale d'arte nelle nostre bellissime cantine ci sarebbero banche e finanziatori internazionali disposti a investire". Anche sull'esempio di Roberta Ceretto, che da anni ha puntato "sull'arte come comunicazione del vino, con la Cappella delle Brunate che ogni anno attrae 70-80.000 persone da tutto il mondo".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## WineNews.tv

## I 10 ristoranti migliori della Guida Espresso 2020 nelle parole del suo curatore, Enzo Vizzari

Una "didascalia" per ognuno: Niko Romito (Reale di Castel di Sangro), Norbert Niederkofler (St. Hubertus di San Cassiano), Massimiliano Ajalmo (Le Calandre di Rubano), Riccardo Camanini (Lido 84 di Gardone Riviera), Massimo Bottura (Osteria Francescana di Modigliana), Enrico Crippa (Piazza Duomo di Alba), Mauro Uliassi (Uliassi di Senigallia) e le tre new entry, Antonio Guida (Seta del Mandarin di Milano), Moreno Cedroni (Madonna del Pescatore di Senigallia) e Stefano Baiocco (Villa Feltrinelli di Gargnano).

[Approfondimento su WineNews.tv](#)