

## La News



## Finarte, un Dom Pérignon da record

Prodotto della terra, piacere nel bicchiere, ma anche bene su cui investire: tra le tante anime del vino ce n'è una che ha ormai conquistato le principali case d'asta del mondo e d'Italia, come Finarte, che il 6 novembre a Milano porterà sotto il martello la bottiglia più costosa di sempre, almeno in Italia. Una 6 litri di Champagne Dom Pérignon Rosé Vintage 1996 Coffret Gold, quotata 37.500 euro. Sarà la stella più luminosa, ma non la sola: tra i lotti da seguire, il La Tache 2007 di Domaine de la Romanée-Conti, le 9 bottiglie di Sassicaia 2000, il lotto di Ornellaia, le due bottiglie di Masseto (1999 e 2002), il Tignanello di Antinori, il Barbaresco Gaja del 1969 e l'Amarone 1993 di Quintarelli.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



CONSORZIO  
Vino Nobile di Montepulciano  
A TIMELESS WINE

## SMS

## Basilicata, "diamante grezzo" del vino

Territorio dalla storia enoica antichissima, in cui la viticoltura è presente fin dal 1.300 avanti Cristo, la Basilicata, con i suoi vitigni autoctoni, Aglianico su tutti, è uno dei "diamanti grezzi" del vino italiano, che potrà brillare di luce propria nel Congresso Assoenologi, a Matera (31 ottobre-3 novembre) alla presenza del Presidente del Consiglio Giuseppe Conte e del Ministro delle Politiche Agricole Teresa Bellanova. Quando i vini della Basilicata, con la regia dell'Enoteca Regionale Lucana, saranno a confronto con i grandi vini d'Italia e del mondo. "È una piccola grande Regione del vino - spiega a WineNews Paolo Montrone, alla guida dell'Enoteca Regionale Lucana - e tutti noi, l'Enoteca, i Consorzi, le istituzioni e le aziende, dobbiamo lavorare in maniera sinergica, per far conoscere di più questi vini di grande identità e le cantine nei mercati d'Italia e del mondo".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## Cronaca

## L'affronto delle patatine al Prosecco

Da una parte una multinazionale del food, dall'altra una delle denominazioni enoiche più conosciute del Belpaese, il Prosecco, in mezzo, le patatine Pringles al Prosecco: sono gli elementi dell'ennesima frode ai danni del made in Italy, culminata con il sequestro di centinaia di "tubi" in un supermercato di Treviso. A preoccupare, la totale mancanza di rispetto per una Denominazione d'Origine da parte di un colosso che, senza il consenso del Consorzio del Prosecco, ha addirittura messo la "polvere di Prosecco" tra gli ingredienti...

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## Primo Piano

## Attuale, consapevole, la migliore di sempre: la cucina italiana di oggi, vista dalle sue firme

Attuale, consapevole, la migliore di sempre, interessante, meravigliosa, territoriale, custode del sapere antico, dei gesti della mamma, ma capace di andare oltre, e di innovare. È la cucina italiana di oggi, raccontata a WineNews da alcune delle sue prime firme, nomi come Massimo Bottura, Raffaele Alajmo e Norbert Niederkofler, con i loro ristoranti trisstellati Michelin Osteria Francescana, Le Calandre e St. Hubertus dell'Hotel Rosa Alpina, o ancora i bistellati Moreno Cedroni (La Madonnina del Pescatore), Pino Cuttaia (La Madia di Licata), Stefano Baiocco (Villa Feltrinelli) e gli stellati Andrea Berton (Ristorante Berton) e Pietro Leemann (Joia). Secondo i quali le tendenze del futuro, per la grande cucina italiana, spaziano dalla continua ricerca della maggiore valorizzazione dei territori e degli artigiani che producono le materie prime, all'attenzione alla salute nel piatto, con un focus particolare sul mondo vegetale e sulla sostenibilità. Chef sempre più consapevoli del loro ruolo culturale, che si manifesta in molti modi: nell'approfondimento della conoscenza dei prodotti e dei concetti legati all'alimentazione, nelle contaminazioni tra arte, territorio e piatti, nel recupero della tradizione, delle conoscenze antiche e dei gesti, nella loro trasmissione alle future generazioni di cuochi, e nella loro innovazione. Chef che sono coscienti del ruolo della critica, dei premi, delle guide, dei punteggi, per tutti uno stimolo a fare meglio, un "termometro" del proprio lavoro, ma mai un fine, un obiettivo primario, da raggiungere, semmai, seguendo la propria strada, il proprio progetto, che deve essere sempre, e prima di tutto, rivolto a far stare bene i clienti che visitano i ristoranti. E se per molti di loro il sogno nel cassetto è, magari, l'apertura di nuovi ristoranti e locali, magari all'estero, dove la grande cucina italiana è sempre più apprezzata, per altri è in arrivo la pubblicazione di libri o la costruzione di eventi che, come scopo principale, hanno proprio la trasmissione del sapere accumulato ai giovani cuochi e agli appassionati di cucina, nel senso più generale del termine, con un approccio, appunto, culturale che va oltre il piatto, oltre l'esperienza sensoriale di un cibo.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

## Focus

## Vitae 2020, Ais incorona 22 grandi vini italiani

Castello Banfi dalla Toscana, Garofoli dalle Marche, Podversic dal Friuli Venezia Giulia, La Ricolla dalla Liguria, San Giovenale dal Lazio, Terredora dalla Campania, Cantine Terre degli Svevi dalla Basilicata, Crotta di Vegneron dalla Valle d'Aosta, Ca' Lustra Zanovello dal Veneto, Gino Pedrotti dal Trentino, Ferrucci dalla Romagna, Di Majo Norante dal Molise, Pfannenstielhof dall'Alto Adige, La Scolca dal Piemonte, Capichera dalla Sardegna, Isola dall'Emilia, Garofano dalla Puglia, Bruno Verdi dalla Lombardia, Gulfi dalla Sicilia, Criserà dalla Calabria, La Palazzola dall'Umbria, Valle Reale dall'Abruzzo: ecco le 22 cantine che meglio sanno rappresentare il proprio territorio di appartenenza, i "Tastevin", i migliori vini italiani capaci di esprimere una forte identità territoriale, ed il meglio della biodiversità premiati dai sommelier Ais, l'Associazione Italiana Sommelier, guidata da Antonello Maietta, tra i vini selezionati dai loro palati esperti per Vitae, la Guida Vini 2020. La nuova edizione sarà presentata a Roma, il 26 ottobre, con un'anteprima riservata nella cornice del Convention Center La Nuvola, la struttura progettata dal famoso architetto di fama internazionale Massimiliano Fuksas.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## Wine &amp; Food

## Folonari investe in cantina, in vigna ed ospitalità: "Bolgheri top per appeal"

"Bolgheri senza dubbio è il territorio della Toscana che ha più appeal. Il Brunello di Montalcino, dipende molto dall'annata. Il Chianti Classico tiene. Il resto fa più fatica". Parola di Giovanni Folonari, alla guida della storica Ambrogio e Giovanni Folonari Tenute, che mette insieme 250 ettari di vigna nei territori top della Toscana, con Campo al Mare a Bolgheri, Tenuta di Nozzole e Tenute del Cabreo nel Chianti Classico, La Fuga a Montalcino, Torcalvano a Montepulciano e Vigne a Porrona in Maremma. E che sta investendo molto in ospitalità di alto livello (3 milioni di euro per La Pietra Relais di Charme, che aprirà i battenti nel 2021, a Greve in Chianti), tecnologie di cantina (700.000 euro) e vigneti, per i quali, tra impianti in terreni di proprietà e nuove acquisizioni, soprattutto nel Chianti Classico, ha messo a bilancio 1 milione di euro all'anno per i prossimi anni.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## WineNews.tv

## Vino italiano: la crescita, anche di valore, passa per gli autoctoni. Parola di Jancis Robinson

"La Francia è ancora avanti, ma le cose stanno cambiando. I consumatori alla ricerca di vitigni meno conosciuti, e l'Italia in questo è leader, e sta migliorando ancora. I vini del momento? La Sicilia Etna in testa. Ma anche la Sardegna e le Marche, per esempio, hanno degli ottimi vini così come la Campania. E punto sul Cirò, in Calabria, vino di grande storia e grande prospettiva". Pensieri di una delle voci della critica internazionale più autorevoli e seguite al mondo.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)