

La News



In Langa la "finestra" sulla "Penultima Cena"

La "scusa" era quella della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba, la location quella, eccezionale, delle colline di Langhe Roero e Monferrato, Patrimonio immateriale Unesco, il risultato sarà tangibile solo a gennaio, ma la performance è stata memorabile. Si chiama "La Penultima Cena - The Langhe Supper", ed è la messa in scena dell'Ultima Cena, in 12 pasti da due ore, ogni volta con 13 protagonisti diversi, per 24 ore di girato che daranno vita ad una vera e propria opera d'arte, parte del progetto "Anotherview", di Marco Tabasso, Tatiana Uzlova e Robert Andriessen a metà tra performance artistica, fotografia, viaggio e digitale.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



CONSORZIO
Vino Nobile di Montepulciano
A TIMELESS WINE

SMS

Architettura, l'ispirazione viene dalla cantina

Una volta, a disegnare il profilo delle città erano le chiese ed i palazzi dell'aristocrazia. Le "cattedrali" di oggi, invece, hanno forme diverse, spesso quelle di stadi di calcio e cantine avveniristiche. Non è un caso, in questo senso, che proprio nella culla del Rinascimento, la Firenze di Palazzo Strozzi e Palazzo Pitti, una cantina sia di ispirazione ad una cittadella del calcio che punta ad essere avanguardia nel mondo. A fare da trait d'union, l'architetto Marco Casamonti, che ha firmato la monumentale cantina Antinori nel Chianti Classico, e che è stato scelto anche dal neo presidente della Fiorentina, Rocco Commisso, per progettare il nuovo centro sportivo della squadra, che sorgerà sui 25 ettari appena acquistati a Bagni a Ripoli.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Frescobaldi "Cantina dell'anno"

Oltre 700 anni di storia alle spalle, più di 1.500 ettari di vigneto nei territori top di Toscana, in diverse tenute (Castello di Nipozzano e Castello di Pomino nel Chianti Rufina, Rèmole a Sieci, Tenuta Castiglioni a Montespertoli, Perano a Gaiole in Chianti, nel Chianti Classico, Tenuta Ammiraglia in Maremma e Castelgoccone a Montalcino), tutte sotto il cappello della "Tenute Frescobaldi", a cui si aggiungono miti come Masseto e Ornellaia a Bolgheri, e Luce a Montalcino: è il ritratto, in estrema sintesi, della Marchesi di Frescobaldi, "Cantina dell'Anno" 2020 del Gambero Rosso.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Critica e pubblico concordano: sono gli autoctoni il "plus" del vino italiano nel mondo

L'interesse per i vitigni autoctoni è sempre più grande, e coinvolge esperti, critica e consumatori, tanto che (come emerso da Autoctona, il Forum dedicato ai vitigni autoctoni italiani nei giorni scorsi a Bolzano) sempre più varietà legate a confini strettamente regionali riescono a suscitare curiosità anche in regioni differenti da quelle di nascita. Tra questi, escludendo i più noti, ossia Nebbiolo (Barolo e Barbaresco), Sangiovese (Chianti, Brunello), Glera (Prosecco), spicca sicuramente la Ribolla Gialla, storico vitigno autoctono che ha trovato in Friuli-Venezia Giulia la sua terra di elezione, che, negli ultimi 12 mesi, ha registrato 10.000 ricerche in media al mese su Google. A seguire, l'Aglianico, varietà del Sud Italia che dà origine al Taurasi in Campania e all'Aglianico del Vulture in Basilicata, con 5.400 ricerche medie mensili, ed il Lagrein, vitigno autoctono dell'Alto-Adige, con 4.500 ricerche medie al mese, ma anche il Verdicchio, il Cesanese, il Primitivo ed il Cannonau. E non è un caso che tra i punti di forza del vino italiano nel mondo ci siano, secondo le firme più importanti della critica enoica, intercettati nelle scorse settimane da WineNews, proprio gli autoctoni. Come ha raccontato dalla "Modena Champagne Experience" la Master of Wine ed autrice Jancis Robinson, "le varietà autoctone stanno passando alle luci della ribalta, l'Italia è il paese con più vitigni autoctoni e sono sicura che questa situazione andrà sempre a migliorarsi". Secondo Jeannie Cho Lee, una delle voci del vino più influenti in Asia, prima Master of Wine asiatica: "penso che il futuro dei vini appartenga ai vini "indigeni, il pubblico comincia a desiderare qualcosa di diverso dai soliti Cabernet il Chardonnay". Per Monica Larner, firma italiana di "The Wine Advocate", che ha ribadito spesso come "la diversità e la grande varietà di territori e denominazioni, per l'Italia del vino, si rivelerà un plus". Kerin O'Keefe, italian editor di "Wine Enthusiast", ha sottolineato che "dietro ai grandi territori come Barolo, Chianti Classico e Brunello di Montalcino, ce ne sono tanti altri pronti ad emergere", e anche il guru della critica enoica, James Suckling, ricorda che "i vini italiani, dal Barolo al Brunello, suscitano la curiosità dei mercati orientali".

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Schiarite sulla Brexit, ma l'Italia frena in Uk

Il possibile epilogo della Brexit, che dopo un quasi sicuro "no deal", sembra tornata sui binari di un'uscita concordata del Regno Unito dalla Ue, dopo l'accordo trovato nella notte (e che dovrà però essere approvato dal parlamento inglese guidato da Boris Johnson), potrebbe essere una boccata d'ossigeno per il vino italiano in uno dei suoi mercati più importanti, da cui, ad oggi, non arrivano notizie particolarmente positive. Secondo le elaborazioni dell'Osservatorio Vinitaly-Nomisma Wine Monitor su base doganale, nei primi 8 mesi 2019 il trend a valore delle vendite del vino made in Italy si è ridotto del 2,9% sullo stesso periodo 2019 (a 437 milioni di euro). Dato negativo ancor più rilevante se messo in relazione con la media generale delle importazioni di vino dall'Uk nello stesso periodo, a +7,3%, e dalla performance francese (+16,8%). E ancora peggio, in quello che è uno dei principali mercati del Prosecco, fanno gli spumanti italiani: -9,1% (a 179 milioni di euro). L'accordo, dalle prime indiscrezioni, dovrebbe lasciare sostanzialmente invariato il quadro dei rapporti commerciali tra Uk ed Ue (e quindi senza l'introduzione di nuovi dazi o di particolare complicazioni doganali), e prevederebbe anche l'importante mantenimento del riconoscimento delle Indicazioni Geografiche da parte dell'Uk.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Europa, la produzione 2019 in calo del 15% a 161,3 milioni di ettolitri. Italia ancora leader

La produzione europea di vino e mosti accusa il colpo, e dopo l'eccezionale 2018 registra un calo complessivo del 15%, a quota 161,3 milioni di ettolitri, come rivelano i dati della Direzione Generale dell'Agricoltura della Commissione Europea, ma in linea (-4%) con la media degli ultimi cinque anni. Nonostante le gelate e la grandine, non cambiano i rapporti di forza all'interno del vigneto europeo, con Italia, Spagna e Francia che rappresentano ancora l'80% della produzione complessiva. L'Italia si conferma al primo posto, con 46,14 milioni di ettolitri (-17%), pari al 29% del totale Europa, seguita dalla Francia, con 43,36 milioni di ettolitri (-13%), per una quota del 27%, e dalla Spagna, con 40 milioni di ettolitri (-19%), il 25% del vino Ue. In controtendenza il solo Portogallo, a quota 6,7 milioni di ettolitri, in crescita del +10%.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Attuale, consapevole, la migliore di sempre: la cucina italiana di oggi, e le sue tendenze future

A WineNews le parole di chef e ristoratori come Raffaele Alajmo, Norbert Niederkofler, Moreno Cedroni, Pino Cuttaia, Stefano Baiocco e Andrea Berton. 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. E il sempre maggiore ruolo "culturale" dei cuochi d'Italia.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)