

La News



Brindisi al Merano Wine Festival

Degustazioni d'eccezione (con due verticali da urlo di Sassicaia, in magnum e bottiglia, dal 1985 a 2016, due annate da 100/100 per "The Wine Advocate"), approfondimenti sull'attualità e sulle tendenze del mondo del vino, sull'innovazione, sulla sostenibilità, sul business e non solo e, ovviamente, il meglio della produzione da ogni angolo d'Italia, con un brindisi virtuale ai cinquecento anni dalla scomparsa del più grande genio italiano, Leonardo da Vinci, firmato da 950 tra i più importanti produttori del Belpaese: è iniziato il Merano Wine Festival n. 28, il "salotto enoico" creato da Helmuth Köcher, di scena a Merano, dal 7 al 12 novembre.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



CONSORZIO
Vino Nobile di Montepulciano
A TIMELESS WINE

SMS

Ue-Cina, accordo su 100 Dop e Igp

Asti, Barbaresco, Bardolino Superiore, Barolo, Brachetto d'Aqui, Brunello di Montalcino, Chianti, Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, Dolcetto d'Alba, Franciacorta, Montepulciano d'Abruzzo, Soave, Toscana e Vino Nobile di Montepulciano, ma anche Aceto Balsamico, Grana Padano, Parmigiano Reggiano Grappa, Prosciutto di Parma, Prosciutto di San Daniele, Mozzarella di Bufala Campana, e non solo: sono solo alcune delle 100 Dop Igp europee (di cui 26 italiane) che saranno tutelate in Cina (ed altrettante cinesi lo diverranno in Ue), quando entrerà in vigore l'accordo firmato dal Commissario Europeo (uscente) all'Agricoltura Phil Hogan e dal Ministro del Commercio cinese Zhong Shan. Accordo che ora sarà al vaglio di Parlamento e Consiglio Europeo, e che dovrebbe essere operativo entro la fine del 2020.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

SIGNORVINO
100% VINI ITALIANI



Cronaca

Il vino alla conquista dello spazio

Il vino oltre ogni confine, anche quello della gravità: sono partite, per la prima volta nella storia, alla volta della Stazione Spaziale Internazionale 20 bottiglie di Bordeaux, e non per allietare il Natale degli astronauti, ma per studiare gli effetti delle radiazioni spaziali sul processo di invecchiamento. Le bottiglie di rosso francese saranno conservate a 18 gradi per un anno: dopodiché, saranno rispedite sulla Terra dove un team di scienziati le compareranno alle stesse bottiglie conservate alla stessa temperatura, ma qui, sul Pianeta.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

La cucina italiana di oggi, le tendenze e le guide secondo top chef e ristoratori

Emozionante, creativa, rispettosa delle origini, capace di esprimere il "primato della differenza", di identità, eccezionale, come forse è sempre stata: è la cucina italiana di oggi secondo il meglio dell'alta ristorazione del Belpaese, ovvero chef e famiglie che guidano ristoranti con tre e due stelle Michelin, tra i tanti incontrati, da WineNews, a Piacenza, nella presentazione della Guida Michelin 2020. Nomi come Chicco Cerea (Da Vittorio), Enrico Crippa (Piazza Duomo), Heinz Beck (La Pergola), Max Alajmo (Le Calandre), Mauro Uliassi (Ulisassi), Giovanni Santini (Dal Pescatore) e Gennarino Esposito (Torre del Saracino). Secondo cui, peraltro, l'evoluzione della ristorazione italiana sarà, soprattutto, nella direzione della salute, con sempre maggiore attenzione alla coniugazione del gusto, dell'eccellenza della materia prima e delle lavorazioni, con l'aspetto salutare del mangiare, ma passerà anche dal continuo recuperare la tradizione per innovarla e renderla più attuale, contemporanea e fruibile, da una crescente attenzione, in cucina e nel piatto, a tutto quello che ruota intorno alla sostenibilità. Con gli chef sempre più consapevoli del loro peso mediatico, della portata di quello che dicono e fanno, da cui deriva un maggiore senso di responsabilità per personaggi che, oggi come non mai, sono presi ad esempio da molti giovani. Chef che non fanno solo cucina, ma cultura, che si concretizza nella continua ricerca, nella trasmissione del sapere, della gestualità e non solo. Con guide, stelle, classifiche, recensioni e critica in genere che tutti considerano importanti, se non fondamentali, soprattutto per comunicare e far conoscere il loro lavoro, e che per tutti sono stimolo, più che ragione di stress, e mai, per quanto importante, obiettivo primario, o di partenza. Che è, piuttosto, cercare sempre di migliorarsi, di far star bene il cliente, di esprimere la propria passione per la cucina e la ristorazione nel lavoro quotidiano, e nella ricerca costante della massima qualità. Per tutti, tanti progetti nel cassetto, che molti non svelano, e per altri è arrivare a preparare il ricambio generazionale che porti avanti quanto costruito fino ad oggi. Per una grande cucina italiana in costante evoluzione.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

A tu per tu con il "signor 8 stelle", Enrico Bartolini

Di certo un grande esecutore ai fornelli, ma anche un grande selezionatore di talenti: è Enrico Bartolini, "signor 8 stelle Michelin", quelle messe insieme dallo chef oggi più stellato d'Italia, in 5 ristoranti, con il neo "Tre stelle" Enrico Bartolini al Mudec di Milano, il Glam di Venezia (con il resident chef Donato Ascani) salito a due, e alle conferme stellate per la Trattoria Enrico Bartolini nella Tenuta La Badiola del Gruppo Terra Moretti, per il Ristorante Casual di Bergamo e per la Locanda del Sant'Uffizio a Cioccaro di Penango. Un successo che vuol dire che "in ognuno dei ristoranti ci sono un resident o un executive chef, ed un maitre, che conducono alla grande l'attività. A Milano, dove vivo regolarmente la maggior parte della settimana, c'è il team che era con me da prima di coinvolgere gli altri chef che hanno arricchito - racconta Bartolini a WineNews - la nostra visione in ognuno dei territori dove ci siamo insediati. In ognuno di questi cerchiamo di applicare una struttura di servizio che ci dia comfort, che ci rassicuri, e di applicare questa attenzione alla tecnica e agli ingredienti, che è una costante. Ma la vena creativa e di sensibilità di ogni chef deve uscire, e dare la propria personalità al progetto".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Nadia Santini e Ana Karime Lopez Kondo: le due donne "stellate" sul palco della Michelin

Una è una grande signora della cucina Italia, ovvero Nadia Santini, che, con il marito Antonio ed i figli (Alberto e Giovanni), guida il trisstellato Dal Pescatore a Canneto sull'Oglio, l'altra è una giovanissima promessa dell'alta cucina, Ana Karime Lopez Kondo, classe 1982, messicana di origine, e unica donna alla guida di uno dei nuovi ristoranti stellati per la Guida Michelin 2020, il Gucci Osteria di Massimo Bottura in Firenze. Una firma storica italianissima, e un volto nuovo, che arriva dal Messico, dunque, le uniche due donne sul palco stellato della Michelin di scena a Piacenza. "Ho provato per lei la stessa emozione che per la mia prima stella 20 anni fa - racconta, a WineNews, Massimo Bottura, insieme alla emozionatissima chef - Karime è una donna di cucina vera, ed è riuscita ad ottenere una soddisfazione incredibile".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

I Sassi di Matera e le terre del Vulture: Basilicata "wine to wine", viaggio nella Lucania del vino

L'anima antica della Magna Grecia, ma anche aperta ed innovativa, di una piccola perla enologica d'Italia, che tra recupero del passato e ricerca scientifica, costruisce il domani. Che passa dalla valorizzazione dell'Aglianico del Vulture, ma che va oltre, tra una grande varietà di vitigni antichi recuperati e tutti da riscoprire, sempre più legati alle unicità dei sapori del territorio, che raccontano storie di popoli, genti e pionieri, che oggi continuano nel segno del vino e del cibo.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)