

## La News



## È il "taglio bordolese" il preferito

È il Bordeaux blend, il "taglio bordolese", il "vitigno" preferito dai consumatori: a dirlo è uno studio condotto da Wine-Searcher, piattaforma di ricerca esclusivamente dedicata al vino, sui suoi 25 mercati più importanti, tra cui ben 18 hanno posizionato il blend di Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec, Cabernet Franc e Petit Verdot, al primo posto. Ma non l'Italia: a guidare la classifica tricolore è infatti il Nebbiolo, vitigno che dà vita a grandi vini amati nel mondo, come Barolo e Barbaresco, per esempio, al primo posto col 12% delle ricerche su Wine Searcher, seguito dal Sangiovese, padre del Brunello di Montalcino, con il 10%.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## SMS

## Italia, realtà iper frammentata

"74 Docg, 332 Doc e 118 Igt sono, effettivamente, troppe. Rappresentano un patrimonio di biodiversità e ricchezza territoriale e culturale del nostro Paese che non possiamo negare, perché con il 70% di colline e montagne per forza ogni valle ha creato la sua storia, e non riguarda solo il vino, basti pensare che in Italia abbiamo più di 400 varietà di fagioli. Questo però non significa che ognuna di queste centinaia di denominazioni abbia la possibilità di diventare elemento di successo e traino per il proprio territorio e per i produttori che ci vivono". Così, a WineNews, il presidente di Federdoc, Riccardo Ricci Curbastro, su un tema fondamentale per il vino italiano, l'iper rappresentazione che restituisce una realtà frammentaria e difficile da comunicare, fatta di centinaia di denominazioni.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## Cronaca

## Batasiole, tra ricerca e divulgazione del vino

Un premio a chi fa ricerca sul vino (con due progetti universitari finanziati con 80.000 euro), ma anche a chi ne racconta le storie (con giornalisti come Luciano Ferraro del "Corriere della Sera", Alessandro Regoli, direttore WineNews, Anna Scafuri di Rai1 e Pamela Raeli di Food & Travel): è il Premio Batasiole, di scena il 10 novembre nella cantina Beni di Batasiole di La Morra, della famiglia Dogliani. Nel giorno in cui nelle Langhe si celebra l'Asta Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba, al Castello Grinzane di Cavour, in collegamento con Hong Kong, Singapore e Mosca.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## Primo Piano

## Il Merano Wine Festival entra nel vivo, tra grandi degustazioni e "discorsi" intorno al vino

Degustazioni d'eccezione, approfondimenti sull'attualità e sulle tendenze del mondo del vino, sull'innovazione, sulla sostenibilità 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: entra nel vivo il Merano Wine Festival n. 28, uno degli eventi più frequentati dal mondo del vino, il "salotto enoico" creato da Helmuth Köcher, di scena a Merano, dal 7 al 12 novembre. Che ha aperto con una una degustazione da urlo, ieri all'Hotel Ansitz Plantitscherhof: 16 annate in magnum del mito Sassicaia, dalla 1985 alla 2016, entrambe giudicate 100/100 da "The Wine Advocate", che si replica oggi, ma in bottiglia. Tanti gli approfondimenti sul tema dell'innovazione firmati da H-Farm, fino all'11 novembre, dalla digital transformation nella filiera agroalimentare al clima e ai vitigni resistenti. Ma oggi è stato anche il "Cotarella Day", con in degustazione i vini di 60 cantine d'Italia e del mondo seguite da uno dei più importanti enologi italiani, e sotto i riflettori anche Naturae et Purae - Bio&dinamica, spazio dedicato ai vini naturali, biologici, biodinamici, orange e Piwi. Domani, invece, aprirà i battenti la "Official Selection", nella Kurhaus, dove saranno in degustazione i vini premiati dal "The WineHunter Award", e tante le "Charity Wine Masterclass" (con cantine come Quintodecimo, Cà Viola, Castello di Montepò, ed i grandi vini dell'Alto Adige di realtà come Elena Walch, Terlano, San Michele Appiano e non solo). Ma sarà anche il giorno della presentazione del "manifesto" del "Wine Generation Forum", della guida Vinibuoni d'Italia del Touring Club, e del tributo a Leonardo da Vinci, con le Cantine Leonardo da Vinci. Domenica 10 e lunedì 11 ancora grandi masterclass e verticali con cantine come Maso Martis, Argiolas, Castello di Brolio, Masciarelli e non solo. E ancora focus, nello spazio "The Circle", su Amarone della Valpolicella con le "Famiglie Storiche", sul Collio con Zorzettig, sulla Barbera e con Prosecco Doc, con i rispettivi Consorzi. Mentre la chiusura, martedì 12, sarà come sempre dedicata alla "Catwalk Champagne". Con Merano che diventa, per qualche giorno, capitale delle eccellenze enogastronomiche del Belpaese.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

## Focus

## Gaja, Antinori e Feudi di San Gregorio il top della Bibenda 2020

Gaja, con 8 etichette, Antinori, a quota 7, e Feudi di San Gregorio con 4: ecco il podio delle aziende enoiche del Belpaese con più "5 Grappoli", il massimo riconoscimento assegnato dalla "Bibenda 2020", edizione n. 22 della guida curata dalla Fondazione Italiana Sommelier (Fis) di Franco Ricci, che verrà svelata, all'Hotel Rome Cavalieri, il 30 novembre, in una festa diventata ormai appuntamento cult per il mondo del vino, con oltre 1.000 ospiti e già sold out (con la cena di gala firmata dallo chef Gianfranco Vissani), e sarà anche l'occasione per assegnare i "5 Grappoli" ai migliori 665 vini top di tutta Italia, e gli Oscar del Vino 2019, i premi a donne e uomini che accanto alla produzione hanno fatto grande il nome del vino italiano nel mondo. Tra le Regioni, al top il Piemonte, con 140 "5 Grappoli", seguito dalla Toscana, a quota 114, mentre sul gradino più basso del podio c'è la Sicilia, con 42 vini, davanti al Veneto, fermo a 38, a Marche e Alto Adige, a quota 35. Tra le grandi denominazioni, il Barolo, con 66 vini a "5 Grappoli", stacca tutti, seguito dal Barbaresco, con 26 etichette, e dal trio Brunello, Amarone e Franciacorta, a quota 23, mentre il Verdicchio si conferma, con 18 etichette, di gran lunga la denominazione bianchista più premiata.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## Wine &amp; Food

## Il buon esempio dei bambini italiani, a scuola nell'orto per cambiare il mondo

Coltivo l'orto per scoprire le leggi non scritte di piante e animali, faccio merenda con prodotti non confezionati per ridurre l'impiego di packaging, scelgo frutti locali e di stagione per arricchire la mia dieta di biodiversità e ridurre l'impatto del trasporto delle merci, faccio la spesa dal contadino: sono solo alcune delle 10 azioni collegate ai 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite che Slow Food invita a compiere ai bambini italiani - 21.000 studenti dai 3 ai 14 anni in tutta Italia - per cambiare il mondo lottando contro il cambiamento climatico. Il campo d'azione sono gli orti scolastici, cuore della mission di educazione alimentare della Chiocciola e cuore pulsante della Festa dell'Orto in Condotta (11-18 novembre), che si celebra ogni anno a San Martino.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## WineNews.tv

## Emozionante, creativa, rispettosa delle origini: la cucina italiana per gli chef stellati Michelin

Le riflessioni di Chicco Cerea (Da Vittorio), Enrico Crippa (Piazza Duomo), Heinz Beck (La Pergola), Max Ajlamo (Le Calandre), Mauro Uliassi (Uliassi), Giovanni Santini (Dal Pescatore) e Gennarino Esposito (Torre del Saracino), tra i migliori chef italiani, sul "primato della differenza" della cucina italiana, e il ruolo culturale dello chef. Chef sempre più consapevole del suo peso mediatico, della portata di quello che dice e fa, da cui deriva un maggiore senso di responsabilità.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)