

## La News



## Tre "tenori" delle bollicine, per tre "corali"

Il Belpaese dei grandi spumanti metodo classico, dal Trentodoc al Franciacorta, deve ancora farsi conoscere al grande pubblico internazionale. Un ruolo fondamentale, in questo, lo hanno le aziende leader dei loro territori. Meglio ancora se si promuovono "in compagnia" di altri nomi di riferimento dell'Italia enoica. E ora, con l'ingresso di Bellavista del Gruppo Terra Moretti, tra i nomi top della Franciacorta, nella compagine di Iswa - Italian Signature Wine Academy, ognuna delle tre grandi "corali" del vino italiano ha il suo tenore del metodo classico, con Ferrari in Italia del Vino Consorzio, e Cà del Bosco nell'Istituto Grandi Marchi.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



CONSORZIO  
Vino Nobile di Montepulciano  
A TIMELESS WINE

## SMS

## Guida Michelin Francia, i verdetti

A fare rumore, ovviamente, è l'annunciata terza stella persa da un mostro sacro della ristorazione mondiale, Paul Bocuse nel suo storico ristorante "L'Auberge de Pont de Collonges", declassato a due stelle. Ma nella Guida Michelin 2020 di Francia, l'edizione più importante per il gruppo d'Oltralpe (proprietario al 100% anche del prestigioso "The Wine Advocate", ndr), c'è molto di più: tre nuovi ristoranti trisstellati, che portano il totale a 29, con l'ingresso del ristorante Christopher Countanceau, de L'Oustau de Baumannière, e del Kei, a Parigi, primo giapponese a conquistare le tre stelle in Francia. Ci sono 86 ristoranti con due stelle, con 11 novità, e ben 513 con una stella, di cui 49 nuovi ingressi, con un tocco di Italia. O meglio, di Sardegna: il Tentazioni dello chef Giovanni Pireddu, a Bordeaux. Grande attenzione alla sostenibilità: nasce il "macaron" verde.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## Cronaca

## Un calice di vino tra i capolavori dell'arte

Unire i capolavori dell'arte ai grandi vini: un biglietto da visita che solo l'Italia può offrire, di cui tutti parlano e che, per fortuna, negli ultimi tempi sembra concretizzarsi sempre più spesso. Come a Siena, città-simbolo della cultura e del vino italiani che, all'ombra della Maestà di Simone Martini, torna ad ospitare Wine&Siena, format unico, proprio per la sua continuità (è l'edizione n. 5, 1-3 febbraio), con la regia del The Wine Hunter, Helmut Köcher, patron di Merano WineFestival, e 700 vini di 200 produttori.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## Primo Piano

## Identità Golose 2020: il cambiamento virtuoso del mondo, attraverso il cibo

"Dobbiamo iniziare a prendere coscienza che bisogna cambiare, bisogna compiere i primi passi e non rinunciare a fare qualcosa di virtuoso, portando alla ribalta grandi e piccole storie in cui "Il Senso di Responsabilità" permette qui e ora di realizzare buone pratiche e cambiamenti necessari e destinati ad essere imitati e sempre più diffusi, anche attraverso il cibo e il mondo che gli ruota attorno". Ecco il tema di Identità Golose Milano 2020, nelle parole dell'ideatore Paolo Marchi, declinato e interpretato dai più importanti chef e protagonisti della scena gastronomica internazionale - oltre 130 relatori - nell'edizione n. 16 del Congresso (7-9 marzo, Mi.Co-Milano Congressi). Da Massimo Bottura (& Lara Gilmore) a Enrico Bartolini, da Niko Romito a Norbert Niederkofler, da Pino Cuttaia a Carlo Cracco, da Antonia Klugmann a Martina Caruso, da Massimiliano e Raffaele Alajmo a Davide Oldani, da Moreno Cedroni a Franco Pepe, da Alessandro Borghese a Karime Lopez, da Andrea Berton a Valeria Piccini, da Caterina Ceraudo a Cristiano Tomei, da Cristina Bowerman a Pietro Leemann, da Paolo Lopriore a Philippe Léveillé, da Chiara Pavan a Anthony Genovese, da Matias Perdomo a Riccardo Camanini, solo per citarne alcuni. Tra di loro c'è anche Corrado Assenza, tra i più stimati pasticciere d'Italia e del mondo, con il suo Caffè Sicilia, che è l'autore del piatto-simbolo di Identità Golose 2020: la sua Cassata, sintesi e sublimazione di una tradizione millenaria. Contemporaneità che, dal mondo, metteranno nel piatto assieme al loro "senso di responsabilità", anche Joxe Mari Aizega, direttore del Basque Culinary Center e, dal Brasile, Manu Buffara del Paranà, Pia León, moglie di Virgilio Martinez e anima del Kjolle a Barranco, in Perù, David Zilber e Riccardo Canella del Noma di Copenhagen, e Kyle e Katina Connaughton del Single Thread Farm di Healdsburg, in Usa. E, come sempre, anche la Sala sarà protagonista con un grande maestro come Diego Masciagi, una vita per l'accoglienza nei ristoranti stellati del mondo e al The Waterside Inn in Uk, al fianco di Michel e Alain Roux, a confronto con colleghi come il sommelier di Palazzo Chigi Alessandro Scorsone e Giuseppe Palmieri, il sommelier del trisstellato Osteria Franciscana.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

## Focus

## Il vino di Parigi rinasce sulla Tour Eiffel

"Vinificato sulla Tour Eiffel". No, non è uno scherzo, né la retro etichetta di qualche produttore spiritoso, ma quello che, a ragione, potremo leggere nella scheda tecnica della prima annata della Winerie Parisienne, la cantina della capitale francese che ha riportato in vita il vino prodotto dalle uve dell'Île-de-France, vinificandole in cima al monumento simbolo di Parigi. Tutto, ricorda il quotidiano francese "Le Figaro", inizia nel 2016, quando il produttore Adrien Pellissé ed i suoi due soci hanno ottenuto i diritti d'impianto, scegliendo la pianura di Versailles, dove l'anno seguente - nel 2017 - vengono piantate le prime viti, mentre nel 2018 nasce l'Association des vigneron et vinificateurs d'Île-de-France. E non c'è stato davvero niente di meglio, per segnare questa rinascita, che vinificare la prima annata in un luogo tanto simbolico come il primo piano della Tour Eiffel, dove i turisti di tutto il mondo scoprono che intorno a Parigi c'era un vigneto, e che adesso sta rinascendo, con i primi vini - un Merlot e uno Chardonnay - in degustazione dalla "terrazza" più bella del mondo, abbinati alle creazioni di chef Thierry Marx. E non finisce qui, perché entro la fine del 2020 gli ettari vitati saranno 23.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## Wine &amp; Food

## Domani a Milano il "Rapporto sul Turismo Gastronomico", focus sul Friuli Venezia Giulia

Il turismo enogastronomico è un fenomeno in grande crescita, e domani, a Milano, ne conosceremo dati e trend in Italia, nel "Rapporto sul Turismo Gastronomico" di Roberta Garibaldi. Un fenomeno, quello del turismo del gusto, che piace tanto ai giovani (si stima che un turista del gusto su due sia della generazione Millennials), e che prospera grazie a tante eccellenze imprenditoriali, ma anche ad alcuni casi virtuosi, dove è il settore pubblico a schierarsi a fianco delle imprese. Tra queste, la Strada del Vino e dei Sapori del Friuli Venezia Giulia, che sarà "case history" della presentazione di domani, un progetto firmato da PromoTurismoFvg, l'agenzia di promozione turistica della Regione, che conta oltre 300 aderenti tra produttori e aziende. Una storia di eccellenza, al punto che Trieste è stata scelta per ospitare la International Wine Tourism Conference, dal 24 al 26 marzo.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## WineNews.tv

## Più aperte al mondo, e alla collaborazione tra produttori: le Langhe secondo i giovani vignaioli

In uno dei territori più importanti del vino mondiale, dove investire da zero è quasi impossibile per le quotazioni dei terreni, non mancano i giovani che dedicano la loro vita al vino. Spesso, ma non sempre, nuove generazioni di cantine che da anni costruiscono il successo di Barolo, Barbaresco e non solo. A WineNews, da Grandi Langhe, le nuove leve di Bruna Grimaldi, La Carlina, Serradenari, La Vedetta, Rabino, Pecchenino, Ettore Germano, Fratelli Manera, Gianfranco Alessandria e La Rachilana.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)