

La News



È già vendemmia in Sicilia, con Settesoli

Con la natura che ha fatto il suo corso, incurante della pandemia, in Italia è già tempo di vendemmia: a dare il via alla prima raccolta 2020 del Belpaese, come accade da tempo, sarà la Cantina Settesoli, una delle realtà di riferimento del vino di Sicilia (6.000 ettari di vigneto, di cui 870 bio, per 2.000 soci), che, da domani, anticipa WineNews, darà il via alla raccolta manuale di una varietà precoce come il Pinot Grigio. Un rito che segna a suo modo il risveglio e la ripartenza del vino italiano, firmato da una cantina strettamente legata al suo territorio, come raccontano, tra le altre, le iniziative a sostegno dei siti archeologici siciliani, come Selinunte.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

200 anni di Pellegrino Artusi

Un'edizione speciale quella 2020 della Festa Artusiana, tra convegni, mostre, spettacoli, degustazioni, premiazioni, ma anche la presentazione di un francobollo dedicato ad Artusi: dal 1 al 9 agosto torna, con l'edizione n. 24, la celebrazione del grande gastronomo italiano, a Forlìmpopolì, cittadina romagnola dove, 200 anni fa, il 4 agosto 1820, nacque proprio Pellegrino Artusi, padre dell'Italia unita ai fornelli, con la pubblicazione del suo "La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene", ancora oggi il capostipite dei manuali della cucina. Con l'Artusi che è anche uno dei padri nobili della lingua e della letteratura tricolore, visto che il suo celeberrimo testo e tra i libri italiani più diffusi in assoluto dell'epoca moderna, insieme a "Pinocchio" di Carlo Collodi e "Cuore" di Edmondo De Amicis.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

L'occhio vuole la sua parte ad "Arte in cucina"

La "Trilogia di Ricci di Mare dello chef Giorgio Rosato, al primo posto ad "Arte in cucina", concorso fotografico nazionale dell'Accademia Italiana Chef Roma, dedicato alla creazione di piatti gourmet da copertina in onore allo chef n. 1 al mondo Massimo Bottura. Infatti, anche in cucina l'occhio vuole la sua parte, e quella gastronomica è un'arte anche visiva, in cui la creazione di ricette ha tanto valore quanto l'essere fotografico. La creatività in cucina, è stata "modella" di scatti artistici e da copertina degli oltre 60 studenti dei Corsi della Scuola di Cucina Accademia Italiana Chef.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Il vino al centro del rilancio dell'agroalimentare italiano: a WineNews, la Ministra Bellanova

50 milioni di euro per la vendemmia verde, 100 per la distillazione d'emergenza. Poco il sostegno pubblico per il vino, per superare l'emergenza Covid, secondo alcuni, se si pensa che è un settore che vale 12 miliardi di euro di giro d'affari. Ma "ci sono anche l'esonero contributivo straordinario, da gennaio a giugno 2020, per i coltivatori, di uva e le misure orizzontali che valgono per tutti i settori. Ci sono i fondi del patto per l'export, che vedono il vino al centro della promozione. Stiamo affrontando la più grave crisi economica dalla Seconda Guerra Mondiale e tutti i settori sono stati duramente colpiti. Al rilancio dovranno servire anche i 209 miliardi di euro che arriveranno all'Italia dall'Europa. Senza approcci ideologici, ma con l'obiettivo di accompagnare nella ripresa famiglie e aziende. E il vino non potrà che essere un settore da tutelare e promuovere". Risponde così la Ministra delle Politiche Agricole Teresa Bellanova, oggi, nell'intervista a WineNews, tra un Consiglio dei Ministri e i tanti impegni di Governo di queste ore. "Ho proposto al Consiglio dei Ministri un bonus filiera italiana con 1 miliardo di euro di dotazione per sostenere la ristorazione. L'idea è assicurare 5.000 euro a fondo perduto ai ristoranti per acquistare prodotti 100% italiani, incluso ovviamente il vino. La ristorazione è parte integrante della filiera alimentare". Apprezzatissimo lo strumento dei pgni con i prodotti Dop a garanzia per ottenere liquidità: "ho firmato il decreto attuativo ed è in registrazione alla Corte dei Conti". E mentre tra le richieste avanzate dalla Bellanova a Governo ed Europa ci sono 4 miliardi di euro di risorse aggiuntive per l'agroalimentare, che la stessa Ministra ha definito "filiera della vita", una riflessione è d'obbligo sulla norma del Dl Semplificazioni in fase di conversione al Senato, che autorizza l'imbottigliamento di vino Dop e Igp fuori dalla zona prevista dai disciplinari, in situazioni di emergenza. Cosa già prevista nel Testo Unico, ma che ora, nella nuova formulazione, divide le opinioni. "Nessun cedimento alla tutela della qualità del vino italiano, nessun via libera indiscriminato: è in arrivo una circolare ad hoc, che spiega che a decidere è il Ministero delle Politiche Agricole, ed in circostanze come calamità naturali o altre cause di forza maggiore".

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

L'asta "Del Posto" consacra i fine wine d'Italia

Un'asta da "guanti bianchi", con il 100% dei 3.422 lotti in catalogo venduti, per un incasso totale di ben 5,7 milioni di euro, ben oltre le stime previste, che erano in un range tra i 3 ed i 4,5 milioni di euro, con i grandi vini italiani protagonisti. Un successo assoluto l'asta della cantina del ristorante "Del Posto", tempio della cucina italiana a New York, tra i locali di maggior successo di Joe e Lidia Bastianich, che ha mandato sotto il martello di Hart Davis Hart oltre 30.000 bottiglie. I top lot sono tutti di uno vini italiani più celebrati nelle aste mondiali, il Barolo Monfortino Riserva di Giacomo Conterno: due lotti da 12 bottiglie della quotatissima annata 2010 aggiudicati per 21.510 e per 20.315 dollari, mentre uno da 12 bottiglie dell'annata 2004 è andato per 17.925 dollari. Stessa identica cifra della singola bottiglia più cara, di Romanée-Conti del Domaine de la Romanée-Conti annata 2015. Tra i top lot, in posizione n. 8, quello da 12 bottiglie di Brunello di Montalcino Riserva Case Basse di Gianfranco Soldera 1999, aggiudicato per 15.535 dollari, che è anche il lotto che, in assoluto, ha superato in misura maggiore le stime di aggiudicazione. Un'asta che "ha testimoniato che i vini italiani sono nell'élite dei vini da collezione del mondo", ha sottolineato il presidente di Hart Davis Hart, Ben Nelson.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

L'Italia in rosé, che insegue la Francia sui mercati del mondo, ha la sua guida, by Slow Food

L'Italia è il quarto Paese produttore al mondo di vini rosati, con 2,5 milioni di ettolitri all'anno; è il secondo per valore delle esportazioni (dopo la Francia) e il terzo per volume delle esportazioni (dopo la Francia e la Spagna). Ciò che in Italia rimane a un livello molto basso, se paragonato a quello di altri Paesi, è il consumo di vini rosa: sul totale delle bottiglie acquistate e consumate nel nostro Paese, il vino rosa rappresenta a fatica il 4% (in Francia, per esempio, arriva a circa il 30%). Eppure, la qualità c'è, ed è sempre più alta, come la curiosità, sempre crescente, dei wine lover, cui è dedicato "I Migliori 100 Vini Rosa d'Italia", la guida firmata Slow Food, presentata ieri in streaming ed in degustazione a distanza. La Puglia con 20 vini, l'Abruzzo con 14, il Veneto con 12 e la Lombardia con 11 le Regioni più premiate.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Un passato antico e lo sguardo al domani: i vigneti della millenaria Abbazia di San Galgano

La storia dell'Azienda Agricola Nenni, guidata da Pierpaolo Fontana Nenni (nipote di Pietro Nenni), e delle vigne della "spada nella roccia". "Una storia affascinante nata quasi per caso: qui oggi produciamo i vini nelle vigne che furono individuate dai monaci cistercensi dell'Abbazia più di 1.000 anni fa. Dove abbiamo mantenuto la tecnica ad alberello che fu scelta allora, ma guardando al futuro su cloni e non solo".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)