

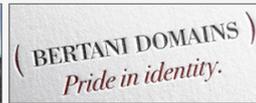
La News



Antinori ed il "monopole" Tignanello

Un regalo speciale per i 50 anni: 4 ettari in uno dei luoghi simbolo del "Rinascimento" del vino italiano (che saranno reimpiantati a vigneto di Sangiovese, partendo dal materiale già esistente), e da cui nasce uno dei vini più prestigiosi d'Italia. Ovvero la collina di Tignanello, dove sorge una delle tenute più importanti della Marchesi Antinori (con 130 ettari di vigneto e una villa risalente al Cinquecento). Da rumors WineNews, a mezzo secolo esatto dalla prima annata del Tignanello, la 1971, la famiglia Antinori avrebbe (ri)acquistato questi 4 ettari, ricreando un vero e proprio "monopole" nel Chianti Classico.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

La ristorazione soffre. E si divide

La ristorazione soffre, e si divide. Stasera, nonostante i divieti, alcuni locali (si vocifera di 60.000 in tutta Italia) resteranno aperti nella protesta #IoAprilo2021, nata sui social. Ma le associazioni di categoria prendono le distanze, pur sollecitando sostegni più importanti e norme che consentano di lavorare, sempre in sicurezza. Come gli Ambasciatori del Gusto (molti dei più importanti chef d'Italia) che hanno scritto al Presidente della Repubblica e alle istituzioni ad ogni livello richiedendo, ancora una volta, un confronto costruttivo. O come la Fipe/Confcommercio, che ha sottolineato come la "legalità sia prerequisito della nostra azione collettiva". Fipe che, intanto, ha messo a confronto le misure anti Covid per il settore nei diversi Paesi europei. Sintesi: restrizioni simili ovunque, ben diversi i sostegni ed i ristori (nell'approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

La Vine Master Pruners Academy

In tema di potatura della vite, "l'autorità" mondiale è italiana, ed è quella dei "Vine Master Pruners" Simonit & Sirch, che hanno conquistato i vigneti delle cantine più prestigiose in 14 Paesi del mondo, fondatori della Scuola Italiana della Potatura della Vite, nonché dell'unico diploma universitario in materia, a Bordeaux. Ed ora, come anticipato da WineNews, nasce la versione digitale della Vine Master Pruners Academy, la prima piattaforma digitale al mondo interamente dedicata alla formazione sulla potatura della vite.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Rumors WineNews: la collina del mito Tignanello torna tutta della famiglia Antinori

Se confermato, il rumors di WineNews che vuole la Marchesi Antinori aver ricostituito sotto la sua proprietà l'integrità della Collina del Tignanello, apre un nuovo capitolo di una delle realtà più storiche ed importanti del vino italiano. Un ulteriore investimento in quello che è una sorta di "terreno ideale" per la produzione di vino, a 450 metri sul livello del mare, ricco di alberese e galestro e con una grande escursione termica tra giorno e notte. Da qui nasce (oltre al celeberrimo Solaia e al Marchese Antinori Chianti Classico Riserva) proprio il Tignanello, vino tra i più importanti del panorama italiano. Figlio di un'intuizione di Niccolò e Piero Antinori già negli anni Sessanta del Novecento, che capirono sin da allora il potenziale di un vino "single vineyard", subito lodata dal maestro delle critica enoica italiana Luigi Veronelli (che scriveva delle "76.682 viti di antica vigna chiantigiana, detta Tignanello", frase riportata nell'etichetta del 1971 disegnata dal grande grafico Silvio Coppola) e diventata realtà anche grazie al contributo del grande enologo Giacomo Tachis. Tignanello che oggi è una delle etichette italiane più famose e ambite dai collezionisti di tutto il mondo, tra i primi 100 marchi secondo l'indice dei fine wine Liv-Ex e tra i 15 vini più ricercati secondo Wine-Searcher. E, a suo modo, una pietra miliare italiana. Prodotto in blend con Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, è stato il primo Sangiovese ad essere affinato in barriques, il primo vino rosso moderno assemblato con varietà non tradizionali del territorio (quali il Cabernet), e tra i primi vini rossi nel Chianti Classico a non usare uve bianche. Un vino storico, prodotto solo nelle migliori annate, particolarmente caro a Piero Antinori, forse il più stimato dei produttori italiani - oggi presidente onorario, ma attivo e presente, nella Marchesi Antinori, guidata dalla figlia Albiera, con le sorelle Allegra e Alessia, e con l'ad Renzo Cotarella, che, magari, avrà brindato a questo importante acquisto, ed ai 50 anni di Tignanello, stappando la storica 1971, quella del debutto, o la 1975, prima in cui al Sangiovese si aggiunse il Cabernet, o la 2001, quella dei 30 anni, o ancora la più recente 2016, premiata dalla critica italiana ed internazionale, e n. 1 della "Top 100 Cellar Selection" 2020 della rivista Usa "Wine Enthusiast".

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Cantina Italia, le giacenze a fine 2020 a 60,9 milioni di ettolitri

Alla chiusura del 2020, nelle cantine italiane erano presenti 60,9 milioni di ettolitri di vino, 8,3 milioni di ettolitri di mosti e 2,8 milioni di ettolitri di vino nuovo ancora in fermentazione, che vuol dire un aumento delle giacenze del 4,4% per i vini ed una riduzione del 8,5% per i mosti e del 10% per i vini in fermentazione rispetto alla chiusura del 2019, come rivela l'ultimo report di Cantina Italia dell'Icqrif - Ispettorato Centrale Repressione Frodi e Ministero delle Politiche Agricole, aggiornato al 31 dicembre 2020. Rispetto al bilancio di Novembre 2020, come prevedibile per il periodo, sono in aumento le giacenze di vini (+22,5%), mentre si osserva una riduzione del 28,5% per i mosti e del 78,3% i vini ancora in fermentazione. Il 58% del vino è detenuto nelle regioni del Nord, prevalentemente nel Veneto. Il 50,5% del vino detenuto è a Dop, il 27,4% a Igp, i vini varietali costituiscono appena l'1,3% del totale, e il 20,8% è rappresentato da altri vini. Le giacenze di vini a Indicazione Geografica sono molto concentrate: 20 denominazioni contribuiscono al 57,6% del totale delle giacenze. In testa, il Prosecco, che, con 4,5 milioni di ettolitri, rappresenta il 9,6% di tutto il vino a Dop o Igp, custodito dalle cantine italiane.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Fico Eatly World: dopo la chiusura imposta dal Covid, un piano di rilancio da 5 milioni

Un piano strategico triennale innovativo, con un forte patto tra investitori, società di gestione e operatori, dotato di capitali freschi per 5 milioni di euro ed una solida governance: il 2021 di Fico Eatly World si apre con importanti cambiamenti, puntando alla riapertura del parco del cibo a primavera inoltrata. Costretto a chiudere i battenti per l'emergenza Covid, il parco del cibo di Bologna ripartirà sotto la guida del nuovo ad Stefano Cigarini, che ha messo a punto il piano, approvato dal Cda di Eatly World (in cui entrano Stefano Dall'Arca, direttore delle Partecipate di Coop Alleanza 3.0, e Nicola Farinetti per Eatly), che riprogetta in maniera importante l'esperienza per i visitatori ed il business model di Fico, pronto a cambiare volto e strategie nei prossimi mesi, anche alla luce dell'enorme impatto avuto dalla pandemia sul turismo mondiale.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

I grandi capolavori dell'arte degli Uffizi rivivono nei piatti degli chef

Dalla "Dispensa con botte, selvaggina, carni e vasellame" di Jacopo Chimenti alla "Natura morta" dell'Empoli, da "Peperoni e uva" di Giorgio De Chirico alla "Melograna" di Van Aelst, dal "Ragazzo con pesce" di Pitocchetto al Bacco di Caravaggio. Ecco "Uffizi da mangiare", una serie di brevi filmati che il Museo fiorentino lancerà sulla sua pagina Facebook, e la magia dei grandi chef, i capolavori della storia dell'arte escono dai dipinti e diventano piatti da gustare a tavola.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)