

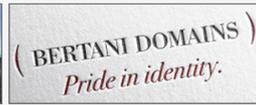
La News



Conterno e Amorim agli "Oscar del Vino"

Aubert de Villaine (Domaine de la Romanée-Conti), Paul Draper (Ridge Vineyards), Peter Gago (Penfolds), Richard Geoffroy (Dom Pérignon), Roberto Conterno (Giacomo Conterno): ecco la rosa dei candidati al "The Golden Vines Hall of Fame Award", il premio destinato a chi si sia distinto per particolari obiettivi conseguiti durante la sua vita nella produzione di vino pregiato, dei "The Golden Vines Award" 2021, gli "Oscar del Vino" by Liquid Icons. Svelate anche le nomination per la categoria "The Golden Vines Innovation Award", tra cui spicca la Amorim Cork Italia, leader mondiale nella produzione di tappi in sughero.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

Ottobre, "ingorgo" di eventi

A detta di molti, il post Covid cambierà il mondo degli eventi del vino. Come già emerso da un sondaggio di WineNews, la maggioranza delle cantine e delle imprese, prevedono di partecipare a meno eventi di prima, guardando in particolare alle grandi fiere di respiro internazionale, e sostituiranno parte della loro attività con strumenti digitali, e comunque più snelli, e con un'attività di sostegno alle attività ed alla ripresa della (e nella) ristorazione. Intanto, però, rinviato al 2022 Vinitaly e confermata "Opera Wine" di Wine Spectator (19-20 giugno 2021 a Verona), a ottobre si va verso un ingorgo non semplice da gestire per imprese e consorzi, se pur tra eventi diversissimi per target e portata: dal 2 al 10 ottobre la Milano Wine Week e dal 16 al 18 l'evento speciale business to business di Vinitaly (nell'approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

"Identità Golose", la Guida 2021

"La ristorazione italiana non è in salute, ma è viva": parole, a WineNews, di Paolo Marchi, fondatore di Identità Golose con Claudio Ceroni, che oggi ha presentato la sua Guida 2021, come sempre solo on line (828 indirizzi, la metà guidati da under 40), e focalizzata sulle "Giovani Stelle", come la migliore chef, Solaika Marrocco del Primo di Celle, il miglior chef, Michelangelo Mammoliti de La Madernassa di Guarene (Cuneo), e il miglior sous-chef è Michele Lazzarini del St. Hubertus di San Cassiano (Bolzano).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Vino e territori, il futuro tra genius loci e patrimonio umano

Il concetto di paesaggio è ben più poliedrico ed antico di quanto si possa immaginare, ma anche più sfumato, perché non ha a che fare solo con l'ambiente che ci circonda, quanto con l'interazione che ha con l'uomo, che lo ha plasmato nel corso dei millenni. È il genius loci, l'espressione del carattere di un luogo. Le cui caratteristiche si intrecciano con la cultura, la storia, la sensibilità degli uomini che lo abitano e lo cambiano, come accaduto, ad esempio, tra le Colline del Conegliano Valdobbiadene Patrimonio Unesco. "Per tutelare il paesaggio bisogna tutelare il sentimento che lo ha prodotto, la conoscenza, l'amore, il rispetto, che sono i veri valori che fanno sì che esista un genius loci, l'idea di un capitale umano, e quindi un paesaggio. Che sta prima di tutto dentro all'uomo, è l'espressione del suo sentire, del suo sentimento, della sua conoscenza, del suo modo di lavorare", spiega lo storico della cultura Davide Rampello dall'incontro "Genius loci e patrimonio umano: la tutela del paesaggio per il futuro della comunità", che apre il sipario sul Festival del Conegliano Valdobbiadene (fino al 12 giugno). I ciglioni e le colline del Conegliano Valdobbiadene "sono l'ultimo lascito di una cultura che non è solamente dei padri e dei nonni, è di molto prima. Se penso alla cultura della vigna e della vite, dobbiamo tantissimo ai Romani. Il punto non è solo tutelare il paesaggio, ma reimparare e reinsegnare agli uomini l'amore, la conoscenza: diciamo natura, ma dentro ci sono conoscenze che purtroppo non comprendiamo più, quelle del mondo contadino e agrario". Come ricorda Mauro Agnoletti, Professore di Pianificazione del paesaggio rurale alla Scuola di Agraria dell'Università di Firenze, "Il tema dei paesaggi e della ricchezza che rappresentano per il nostro Paese, frutto di millenni di storia, è stato per anni un tema sottostimato. Un paesaggio si dice storico perché ha una sua stabilità, resilienza. Pensiamo alle enormi trasformazioni vissute nel corso della storia dell'uomo nell'ultimo secolo, economiche, sociali ed ambientali, che non hanno stravolto alcuni paesaggi. È poi un elemento dinamico, perché senza un agricoltore che lavora, un paesaggio rurale non si conserva. Il paesaggio rurale, così, diventa un valore aggiunto, non riproducibile, e un driver per l'economia".

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

La Borgogna resiste al 2020

Il 2020 visto dalla Borgogna è stato, come da qualsiasi altra parte del mondo, un anno difficile, che ha registrato una decisa frenata per quella che, negli ultimi anni, è stata la denominazione francese più performante. Come emerge dai dati anticipati da François Labet, presidente del Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (Bivb), nella conferenza dei "Grands Jours en Cave" 2021, "i vini di Borgogna hanno retto sui mercati, confermando le performance del 2020: le esportazioni hanno toccato le 90 milioni di bottiglie (+0,8%), per un giro di affari di un miliardo di euro (-0,8%)". Il peggio non è ancora passato, perché il mercato interno è ancora in grande sofferenza, ma le prospettive sono positive: come confermato da Raphaël Dubois, presidente dell'Associazione "Les Grands Jours de Bourgogne", nel 2022 l'appuntamento tornerà nella sua forma originaria, dal 21 al 25 marzo. Buone notizie anche dai mercati esteri, con la sospensione dei dazi Usa per i prossimi quattro mesi che darà una bella spinta alle spedizioni Oltreoceano. Infine, sul fronte interno, arriva la conferma dell'inizio dei lavori della la Cité des vins et des Climats de Bourgogne, con la posa della prima pietra in tutti e tre i siti, quelli di Beaune, Mâcon e Chablis, che arriverà entro la prima metà del 2021.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

"Stars 4 Children", dall'asta degli stellati Michelin 60.000 euro per il futuro dei bambini

Oltre 60.000 euro ricavati dalla vendita di 60 lotti firmati da 35 chef stellati, tra cui un percorso culinario per due persone alla corte di Antonino Cannavacciuolo nel ristorante Villa Crespi, battuto per 4.900 euro, e la statua dell'omino Michelin in ceramica e l'esclusiva giacca da chef, autografate la prima da tutti gli chef e la seconda dagli 11 tristellati italiani, ciascuna assegnata a 3.200 euro: è il risultato dell'asta "Stars 4 Children", organizzata dalla guida Michelin e 6enough, i cui proventi andranno al programma "Riscriviamo il Futuro" di Save the Children, creato per garantire opportunità educative adeguate a tantissimi bambini in Italia, che, a causa della pandemia, oltre alle difficoltà economiche (più di 1 milione di loro vive in povertà assoluta), devono affrontare la didattica a distanza e la sospensione delle attività extrascolastiche.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Aspettando la primavera, WineNews ripercorre la bellezza dell'inverno nel vigneto

Primo passo di un "Ciclo dei Mesi" che narra la vita che, nelle quattro stagioni, scorre nel vigneto. Un invito a "riconnettersi" con la natura, la cui crisi è alla base del difficile momento che stiamo vivendo con la pandemia. Intanto, ecco la potatura. Come "Cicerone", il professor Leonardo Valenti dell'Università di Milano.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)