

La News



La nuova guida di Primum Familiae Vini

Un'italiana alla guida delle famiglie più storiche ed importanti del vino: Priscilla Incisa della Rocchetta, che guida insieme al padre Nicolò ed ai cugini la Tenuta San Guido, culla del mito Sassicaia, è la nuova presidente delle "Primum Familiae Vini", associazione che riunisce 12 delle più importanti realtà del vino europeo a guida familiare, dalle italiane Marchesi Antinori e Tenuta San Guido alle francesi Baron Philippe de Rothschild, Joseph Drouhin, Domaine Clarence Dillon, Pol Roger, Famille Perrin e Famille Hugel, dalla spagnole Familia Torres e Vega Sicilia alla portoghese Symington Family Estates, alla tedesca Egon Müller Scharzhof.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

Il Green Pass della discordia

Come si è spaccata su tutto, in questo anno di Pandemia, l'Italia si spacca anche sull'uso del Green Pass. Tra chi si dice favorevole ad estenderne l'utilizzo anche per andare in bar e ristoranti (come già avviene per matrimoni ed altri eventi) piuttosto che rischiare nuove chiusure per arginare la crescita dei contagi da Covid (sebbene la pressione sugli ospedali sia in diminuzione, ndr). Una misura sulla quale si è riaperto il dibattito anche in Italia dopo che è stata annunciata da Emmanuel Macron, in Francia. L'obbligo di Green Pass per andare in bar e ristoranti, per esempio, non piace a Fipe-Confindustria e Federcochi, tra difficoltà di gestione e un concetto riassumibile nel "o vale per tutti i tipi di attività o per nessuno", mentre più favorevole è Filiera Italia, che riunisce tanti top brand del cibo e del vino italiano: "meglio il Green Pass di nuovi stop & go".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Dop e Igp come ingredienti del cibo

I prodotti Dop e Igp d'Italia, espressione di grande artigianalità e agricoltura virtuosa, si incontrano con l'industria alimentare, e diventano ingredienti di 13.000 prodotti sul mercato. Soprattutto in condimenti (42% delle Igp coinvolte) e primi piatti (41%), salumi (33%) e dolci (31%), formaggi e gelati (25%), marmellate, pizze e bevande (23%), per un valore alla produzione di Dop e Igp stimato in 260 milioni di euro, e che supera il miliardo di euro per l'industria e l'artigianato alimentare. A dirlo l'ultima indagine condotta dalla Fondazione Qualivita.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

La scienza al centro di tutto: l'Oiv secondo il suo neo presidente, il professore Luigi Moio

A quarant'anni di distanza dalla presidenza del professor Mario Fregoni, unico italiano ad aver presieduto l'Oiv oltre a Pier Giovanni Garoglio, l'Italia torna a guidare l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin, l'Onu del vino, con Luigi Moio, professore ordinario di enologia nel Dipartimento di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli Federico II, produttore con la cantina Quintodecimo, in Irpinia, neo presidente dell'Oiv. A WineNews, il valore ed il peso di un ruolo apicale nella politica del vino mondiale, ma anche le prossime sfide che attendono il vino e lo stesso Luigi Moio, da un punto di vista politico, agricolo, vinicolo, normativo ed economico, con tante sfide sul tavolo e qualche nodo da sciogliere. Al centro della sua presidenza, il professore Luigi Moio metterà la scienza, farò di ogni iniziativa dell'Oiv, specie quando si parla delle sfide da affrontare, dai cambiamenti climatici alla necessità di una viticoltura sempre più sostenibile. "Per me l'Oiv è l'organizzazione di riferimento tecnico e scientifico, riconosciuta a livello mondiale, e rimarrà un'organizzazione scientifica, un aspetto che vorrei mettere ancora più in rilievo - dice a WineNews il professore Luigi Moio - sia nei Congressi, sia a livello di partecipazione dei vari Paesi. E anche perché le sfide da affrontare nel prossimo futuro sappiamo quali sono, sono complesse, a partire dai cambiamenti climatici, che dobbiamo risolvere a livello multidisciplinare, mettendo insieme competenze diverse e molto avanzate. A livello viticolo dobbiamo continuare a fare vini di grande qualità, nei luoghi storici della viticoltura, che sono la locomotiva dell'enologia mondiale. E poi, questa crescita enorme di sensibilità rispetto ai problemi ecologici richiede una revisione di alcune strategie, in agricoltura, in viticoltura e in cantina. Parlo sempre di più di un'enologia leggera, quindi con minimi interventi, ma anche con un approccio diverso, di rispetto per l'ambiente, nella costruzione e nella gestione delle cantine". Altro tema caldo, è quello che riguarda l'apparato normativo che regola le dinamiche del vino, particolarmente delicato quando si parla di commercio internazionale (in approfondimento l'intervista completa).

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Il Museo Italo-Trinità di Rocca delle Macie

Cimeli dei set e foto di scena, e non solo, inedite, per la gioia dei fans sempre attivi in tutto il mondo di uno dei film italiani più visti di sempre, icona dei "fagioli western", che ora potranno ammirare nella "casa" del loro artefice, una cantina in uno dei territori più prestigiosi del vino italiano nata proprio grazie al grande successo cinematografico. Nasce il "Museo Italo-Trinità" dedicato al produttore cinematografico e vigneron Italo Zingarelli, creatore nel 1970 di uno straordinario "blend", la coppia Bud Spencer e Terence Hill, e di Rocca delle Macie, tra le più celebri griffe del Chianti Classico, guidata dalla famiglia Zingarelli. L'occasione speciale è "Trinità 50" (15-17 luglio), celebrazioni dell'anniversario n. 50 della prima uscita nelle sale di "Lo chiamavano Trinità ...", uno dei più grandi successi del cinema italiano di sempre, che sarà proiettato in anteprima nella pellicola originale restaurata, nel borgo immerso tra i vigneti del Gallo Nero. Dai cui migliori Cru nasce anche un'Edizione Limitata Collectors di Chianti Classico Gran Selezione in 1970 Magnum, "vestita" con l'immagine del film e dedicata dai figli Fabio, Sandra e Sergio al padre Italo. Una nuova "wine destination", una vera e propria "Cinematic Winery", la prima d'Italia grazie alla "Galleria Trinità" allestita con Officina Grafica Firenze ed aperta al pubblico dal 16 luglio.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

"Collisionsi" riparte da Alba, tra musica e vino, con il Consorzio di Barolo e Barbaresco

È tornato a suonare il grande rock tra i filari delle Langhe patrimonio Unesco. Con una formula nuova di "Collisionsi". Il festival agrirock quest'anno ha scelto Alba come scenario, più grande rispetto a Barolo, anche in vista di un evento che, nei prossimi anni, potrebbe diventare diffuso nel territorio. A non cambiare è la qualità degli ospiti: il 10 luglio debutto da tutto esaurito per il live di Patty Smith, oggi tocca a Zucchero, venerdì 16 a Paolo Conte e domenica 18 luglio a Fiorella Mannoia, mentre sabato 17 luglio spazio ai giovani con artisti Madame e non solo. E si conferma il legame con il mondo del vino e del food, che si rinsalda grazie alla partnership con il Consorzio Barolo Barbaresco Alba Langhe Dogliani, che, proprio da "Collisionsi", lancia il suo percorso di valorizzazione della Doc Langhe.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Tra storia e poesia, territorio e investimenti, il racconto dell'Abruzzo del vino

Terra di viticoltura antica, dalla grande vocazione, dove si lavora per crescere in qualità, immagine e posizionamento, nobilitando vitigni celebri come il Montepulciano o il Trebbiano, ma anche autoctoni meno conosciuti. Legandoli ad ospitalità e ad una cucina autentica, tra tradizione e modernità. Le riflessioni di Valentino di Campli (Presidente Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo), Marcello Zaccagnini (Zaccagnini) e Marina Cvetic (Masciarelli).

[Approfondimento su WineNews.tv](#)