

La News



**Il 50% di Chateau Miraval da Angelina a Stoli**

Tra le avventure enoiche delle star, una di quelle di maggior successo mediatico, di mercato e di critica, è stata quella della ex coppia d'oro di Hollywood tra Brad Pitt ed Angelina Jolie, ovvero Chateau Miraval, in Provenza. Ma dopo il divorzio tra i due, come già riportato da WineNews, Angelina Jolie ha ceduto il suo 50% di Miraval ed il brand a Tenute del Mondo, sussidiaria del gruppo russo Stoli. Lo stesso che ha una quota di minoranza (sul 25%) di Tenute di Toscana (controllato, in larghissima maggioranza, dalla famiglia Frescobaldi), che raggruppa cantine mito del vino italiano e mondiale, da Masseto ad Ornellaia a Bolgheri, a Luce a Montalcino.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



**BERTANI**

SMS

**Di sostenibilità e competitività**

"Tutti rincorriamo la sostenibilità, ma la sostenibilità - come ricordato dall'Onu - ha tre gambe: economica, ambientale e sociale": così Ivano Vacondio, presidente Federalimentare, dal "Made in Italy Summit 2021" di "Il Sole 24 Ore" e "Financial Times", con Sky Tg 24. "La corsa frenetica che ci siamo imposti in Europa, in tempi brevissimi, comporterà costi molto alti. Sono molto preoccupato dall'aumento delle materie prime, cereali, legno, carta. Non credo sia una bolla, Ma strutturale". Luigi Scordamaglia, presidente di Filiera Italia, ha ricordato che "se il prodotto italiano è conosciuto nel mondo come sapienza di produzione agricola di eccezionale qualità, l'aspettativa è che questo ambiente lo si rispetti, che il prodotto sia sostenibile. Ma no a chi vuole essere sostenibile producendo meno, come alcuni Ministri Ue che ho incontrato al G20: sarebbe un dramma".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

**I "Reader Awards" by "Food & Travel Italia"**

Dal "Giornalista Internazionale dell'anno" Mark Samson, content editor "The World's 50 Best", al direttore WineNews Alessandro Regoli "Comunicatore del vino", dal winemaker Gianfranco Fino a vini come Etna Bianco Doc Alta Mora 2020 di Cusumano e Metodo Classico Brut di Famiglia Cotarella, dal Don Alfonso 1890 e Uliassi migliori ristoranti alla chef Isabella Poti, da Silvana Ballotta, ceo Business Strategies, e il senatore Dario Stefano "Donna e Uomo dell'anno", al Wine Research Team come "Progetto Vino". Ecco solo alcuni degli "Awards 2021" di "Food & Travel Italia".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

**Finita nei vigneti, è tempo de "La Vendemmia di MonteNapoleone", tra vino & moda**

Finita la raccolta delle uve nei territori del vino, è tempo di "viverla" in città, con le boutique dei global luxury brand d'alta moda e gioielleria del "District" più famoso e glamour di Milano che tornano ad ospitare le più prestigiose griffe del vino e le loro celebri etichette, rinnovando il connubio sempre più "fashion" tra il vino e la moda. Dall'11 al 17 ottobre, torna "La Vendemmia di MonteNapoleone" n. 12 firmata MonteNapoleone District (che riunisce oltre 130 brand ed hotel 5 stelle lusso) con esclusive degustazioni nei negozi "icona" del Quadrilatero della moda milanese, da Via MonteNapoleone a Via Sant'Andrea, da Via Verri a Via Santo Spirito, da Via Gesù a Via Bagutta, Via S.Pietro all'Orto e non solo, all'insegna dell'eleganza e della bellezza. Da Antinori da Valentino a Ca' Marcanda da Armani, da Zenato da Alberta Ferretti a Donnafugata da Dolce & Gabbana, da Castello Banfi da Pinko a Masi da Venini, da Ferrari da Missoni ad Allegrini da Berluti, da Berlucchi da Fratelli Rossetti a Col d'Orcia da Bally, sono solo alcuni tra i connubi ad altissimo livello tra simboli del made in Italy, come Pasqua da Falconeri ed il Castello del Terriccio da Giada, dall'Abbazia di Novacella da Paul & Shark a Tenuta Montenisa da Canali, da Tenute Ambrogio Folonari da Banner, a Cecchi da Rubinacci, da Venica & Venica da Almini a Leone De Castris da Lanvini, fino a Grappa Nonino da Hogan, solo per citarne alcuni. Con tanti eventi nell'evento, come "Italian Masters", l'asta charity di Christie's per Dynamo Camp all'Hotel Principe di Savoia con 32 lotti di grandi vini del Comitato Grandi Cru d'Italia (nei calici anche del tasting esclusivo "Solo per veri intenditori" a Palazzo Serbelloni). E con l'alta cucina protagonista nei menu dedicati nei ristoranti stellati e degli chef più blasonati (con un network ampliato di 20 locali), accanto alle aperture straordinarie per le degustazioni di musei privati, come l'Altemasi Trentodoc tra le bellezze rinascimentali del Museo Bagatti Valsecchi al Ferrari Trentodoc e le proposte di Voce in Giardino di Aimo e Nadia nel giardino di Alessandro Manzoni alle Gallerie d'Italia-Piazza Scala. Ma dalla città si torna anche nei territori, con i "Winery Tour" nelle cantine o per partecipare alla "cerca" del tartufo bianco d'Alba nelle Langhe. Il tutto, aspettando la kermesse "gemella": "La Vendemmia di Roma" (18-24 ottobre).

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

**Il ricordo di una vacanza in Italia? Legato al cibo**

Cosa resta in mente di una vacanza in Italia ad un turista straniero? La nostra cucina. Senza ovviamente sminuire il valore e la bellezza intoccabile di piazze, musei e spiagge, è il cibo però a lasciare il ricordo più importante a tutti quei visitatori che scelgono il Belpaese seguendo il trend del turismo enogastronomico che va sempre più per la maggiore. Il cibo, l'Italia vanta il maggior numero di prodotti agroalimentari a denominazione di origine e a indicazione geografica riconosciuti dall'Unione europea, è dunque la principale passione dei turisti stranieri al termine del loro soggiorno in Italia. A certificarlo è un'indagine semantica condotta da Sociometrica, che ha analizzato 570.000 post social in lingua inglese, rilevando come il cibo e la ristorazione siano gli elementi di successo messi maggiormente in evidenza da parte dei visitatori stranieri. E questo non può che tradursi in un toccasana per le attività: il dato è infatti confermato dalla capacità di spesa dei turisti internazionali che, nel 2019, ultimo anno prima della pandemia, ammontava a 8,4 miliardi di euro l'anno, cui vanno aggiunti altri 10,1 miliardi garantiti dal turismo interno.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

**Ristoranti, bistrot, distributori e non solo: ecco le migliori carte dei vini d'Italia**

Il Piazza Duomo di Alba di Enrico Crippa e della famiglia Ceretto, Le Calandre di Rubano dei fratelli Alajmo e l'Enoteca Pinchiorri di Annie Feolde e Giorgio Pinchiorri di Firenze tra i tristellati; La Peca di Lonigo dei fratelli Portinari, il D.O. di Davide Oldani a Cornaredo e il Castel Finedining Restaurant di Tirolo tra i bistellati; ed ancora realtà di alta ospitalità come il Capofaro Locanda e Malvasia di Tasca d'Almerita a Salina, bistrot come il Caffè Dante di Verona della famiglia Tommasi, wine shop on line come Tannico e 3k-Wine, distributori come Partesa, Pellegrini e Le Caves des Yverne, catene come Signorvino e tanti altri: sono quasi 100 le realtà che hanno ricevuto il premio per "le migliori carte dei vini", riservato agli esercizi di somministrazione, e del "Wine Retail Awards", per la grande distribuzione, assegnato dalla "Milano Wine Week" 2021.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

**Lavoro e ristorazione: un tema cruciale per il futuro del settore post pandemia**

Da Identità Golose le testimonianze e le riflessioni di alcuni dei più grandi protagonisti della cucina e dell'impresa ristorativa italiana: da Antonia Klugmann ad Iginio Massari, da Enrico Bartolini a Ciccio Sultano, da Cristina Bowerman a Davide Oldani, da Enrico Buonocore a Riccardo Camanini, passando per l'intellettuale Davide Rampello. Con un settore che porta con sè il buono che rimasto dall'esperienza durissima del lock-down, per immaginare un nuovo domani.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)