

La News



Il "Vino del Duomo" di Milano

Vino e cultura sono sempre più uniti per il patrimonio italiano. Era così già nel Medioevo, quando l'agricoltura era fonte di sostentamento per le istituzioni religiose. "Rinascita" così il "Vino del Duomo" di Milano, un Rosso Igt Verona (e presto anche uno Spumante), progetto de La Collina dei Ciliegi per la Veneranda Fabbrica del Duomo di Milano per sostenerne i restauri. "Sollecitando in particolare noi imprenditori, a contribuire a conservare la nostra cultura per custodire le nostre radici", ha detto a WineNews Massimo Gianolli, presidente della cantina. Perché, "grazie al vino - ci ha detto Fedele Confalonieri, presidente dello storico Ente - sono nate grandi cose".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

Ecco "Vinitaly Special Edition"

Il ritorno della più importante fiera del vino italiano, seppur in formato diverso, per cavalcare quel rimbalzo che sembra decisamente solido, per il comparto, dopo mesi difficile, segnando fisicamente e simbolicamente la ripartenza. Sarà tutto questo "Vinitaly Special Edition", a Verona, una "tre giorni" (dal 17 al 19 ottobre) di business e di servizio per accelerare la ripresa del settore sui principali mercati obiettivo e per fare il punto sul futuro del vino italiano anche alla luce dei nuovi trend di acquisto e consumo. Attesi, a Verona, oltre 200 buyer da 35 Paesi, grazie ad una campagna di incoming altamente specializzata e profilata, realizzata sia da Veronafiore che da Ice Agenzia, da mercati come Usa, Cina, Uk, Canada, Germania, Russia e non solo, e oltre 400 cantine tra le più importanti del Belpaese, per brindare alla ripartenza.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Napa e Montalcino, diverse ma gemelle

Dal 15 ottobre 2021, alle ore 18 italiane, due grandi territori del vino mondiale, diversi ma ugualmente popolari, una terra della più prestigiosa declinazione del Sangiovese, ovvero quello del Brunello di Montalcino, uno di grandi Cabernet e Merlot, la Napa Valley, in California, saranno ufficialmente gemellati. Perché a conclusione di un iter che si è sviluppato tra Italia e Stati Uniti, sarà di scena la firma ufficiale del gemellaggio tra la città di Napa e Montalcino, con le autorità italiane, americane e delle due città.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Il Barolo 2021? Un'annata sorprendente, trionfo della resilienza del Nebbiolo

Un'annata "sorprendente", la 2021 del Barolo, che, con buona parte delle uve di Nebbiolo in cantina, ma ancora nel vivo della vendemmia, raccoglie, letteralmente, i frutti di un anno tempestato dagli estremi climatici. Prima le gelate primaverili, che fortunatamente non hanno inficiato una fioritura ancora alle prime battute, quindi le piogge di giugno, infine la totale siccità estiva: difficoltà in mezzo alle quali la vite ha saputo destreggiarsi, regalando agli otto storici produttori riuniti nell'Associazione Deditus (Azelia, Cordero di Montezemolo, Michele Chiarlo, Pio Cesare, Poderi Gianni Gagliardo, Poderi Luigi Einaudi, Prunotto e Sandrone Luciano), appunto, un'annata sorprendente. Lo dicono i dati sulla maturità tecnologica e fenologica degli acini, così come la sanità fitosanitaria delle uve, oltre, ovviamente, all'occhio esperto dei viticoltori, riuniti oggi nella Tavola Rotonda dedicata alla vendemmia del Nebbiolo da Barolo, da cui è emersa, ancora una volta, la capacità della vite di sapersi adattare alle avversità, ma anche l'importanza di non affrettare il giudizio su una vendemmia che solo ora, con le uve in cantina, si può provare a decifrare. Per parlare di annata eccezionale è ancora presto, ma la ricchezza, la complessità, le concentrazioni di acini un po' più piccoli e meno generosi della media, uniti all'acidità figlia degli sbalzi termici delle ultime settimane, fanno davvero ben sperare. Di certo, non basta la resilienza intrinseca della vite - in particolare del Nebbiolo, che alla fine è uscito alla grande da un'estate sì siccitosa, ma mai eccessivamente calda, motivo per cui può risultare affrettato annoverare la 2021 tra le annate "calde" tout court - per fare un grande Barolo, perché senza i giusti interventi in vigna, diventati sempre più difficili da prevedere, i risultati non arrivano da soli. La grande sfida, per la 2021, sarà quella di trovare, in tanta concentrazione e potenza, l'eleganza che è la cifra stilistica del Barolo degli ultimi decenni. In Langa, in linea generale, si respira un cauto ottimismo, che dalla vigna "contagia" cantine e sale degustazioni, che in estate sono tornate ad accogliere orde di Barolo lovers, dal Nord Italia, dall'Europa e, finalmente, dagli Stati Uniti.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Vino, sentiment positivo. Parola di Grandi Marchi

Si avvicina la fine dell'anno con un sentiment positivo per il mondo del vino, confortato dai numeri (con il mercato interno in ripresa nella ristorazione e ancora in crescita in Gdo del +9% sul 2020 nella prima metà 2021, e con l'export che, nel primo semestre 2021, vola a +15,8% (sullo stesso periodo dello scorso anno) e +10% sul 2019 dei record, e con la convinzione che "nel 2022 potremo mettere in campo tutte le nostre risorse", lasciando così alle spalle un periodo di sostanziale "inattività fisica", ma che ha visto, comunque, nascere e decollare progetti e iniziative importanti (tra gli altri, il "Challenge tra i Vini", gli chef "Il Gusto nella Sfida" e la creazione del "Gruppo Giovani"). Così l'Istituto Grandi Marchi, che mette insieme 18 tra le più importanti realtà del vino italiano (Alois Lageder, Antinori, Argiolas, Ca del Bosco, Carpenè Malvolti, Chiarlo, Col d'Orcia, Donnafugata, Folonari, Jermann, Lungarotti, Masi, Mastroberardino, Pio Cesare, Rivera, Tasca d'Almerita, Tenuta San Guido e Umani Ronchi) ed il suo presidente Pietro Mastroberardino (le sue analisi nell'approfondimento) hanno salutato, ieri, la fine di un periodo buio e festeggiato in presenza la ripartenza delle attività a Roma nel monumentale Palazzo Rospigliosi.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

"Pizzerie d'Italia 2022", la guida del Gambero Rosso premia l'evoluzione del settore

Oltre 680 esercizi segnalati, con "Pepe in Grani" di Franco Pepe a Caiazzo (Caserta) e "I Tigli" di Simone Padoan a San Bonifacio (Verona) al top, con più di 60 nuovi ingressi; un'appendice dedicata delle migliori pizzerie italiane nel mondo; 6 new entry nella vetta della classifica premiati con i "Tre spicchi", un nuovo "Tre Rotelle" (per le pizzerie al taglio, con al top e "Pizzarium" di Roma di Gabriele Bonci) e 9 premi speciali: ecco, in pillole, i numeri della guida "Pizzerie d'Italia 2022" targata Gambero Rosso. Un'edizione, la n. 9, che racconta la "nuova normalità" di un settore che ha dato prova di grande vitalità e capacità di reinventarsi e rinnovarsi con nuove consapevolezze. Nella speciale classifica delle regioni, la Campania è al vertice con 19 locali premiati, seguita dalla Toscana con 16 e dal Lazio con 14.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Alla scoperta della Romagna del vino, tra Sangiovese e Albana, Fellini e la piadina

Ritrovare la atmosfere magiche dei film del maestro del cinema Fellini in Romagna, dal Grand Hotel, simbolo di sfarzo, scelto come casa dal giovane regista, alle città d'arte che si incrociano spostandosi dall'Adriatico all'Appennino, "unite" dai vigneti. Da Ravenna, con i mosaici di Galla Placidia e città in cui trovò rifugio Dante, ad Imola con il suo autodromo, fino a Faenza, città della ceramica: ecco "Vini ad Arte", l'anteprima itinerante del Consorzio dei Vini di Romagna, dal Sangiovese di Predappio all'Albana di Bettinoro.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)