

La News



Gli Antinori investono ancora in vigna

Per fare grande vino, ci vogliono vigne condotte con cura e sotto lo stretto controllo dei produttori, su terreni vocati. Assunto che guida da sempre la famiglia Antinori, tra quelle che più ha segnato "il Rinascimento del vino italiano". E che, con Tenuta di Biserno, perla a due passi da Bolgheri, dei fratelli Ilaria, Piero e Lodovico, guidata da Niccolò Marzichi Lenzi (figlio di Ilaria e nipote dei due produttori mito), continua ad investire. Stando ai rumors WineNews, Tenuta di Biserno, che nel 2001 ha segnato la ricomposizione degli Antinori, avrebbe acquisito 140 ettari di terra (15 a vigna), in Maremma, vicino ad un'altra tenuta storica, Castello del Terriccio (famiglia Rossi di Medelana).

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Primo Piano

Italia n. 1, Ferrari miglior produttore assoluto: i verdetti del "mondiale degli spumanti"

Tra Trentodoc, Franciacorta, ma anche Prosecco Docg di Conegliano e Valdobbiadene, passando per il mondo Lambrusco e non solo, l'Italia è la terra più nobile del mondo per la spumantistica di qualità. Più della Francia della Champagne. E Ferrari, cantina di riferimento delle "bollicine di montagna" del Trentodoc, è ancora una volta il miglior produttore di spumanti del mondo. A dirlo i risultati della "The Champagne & Sparkling Wine World Championships 2021", il "mondiale delle bollicine", creato da Tom Stevenson. Con l'Italia e Ferrari a trionfare in un'edizione da record: 139 in tutto le medaglie d'oro, di cui 58 per l'Italia (22 grazie al Trentodoc, il terroir più premiato, seguito dalla Franciacorta con 15 ed, a poche lunghezze, dal Prosecco Docg, con 10), e 12 proprio grazie alla cantina della famiglia Lunelli, la più premiata in assoluto. Il Belpaese che ha superato la Francia, sia sul fronte degli ori (52 per i transalpini), surclassandola anche tra gli argenti (129 contro 50, su un totale di 268). A brillare, tra le cantine italiane, c'è anche la griffe Cà del Bosco, con 5 medaglie d'oro e, a testimonianza di un fenomeno della spumantistica italiana sempre più diffuso in ogni territorio, anche al Sud, la siciliana Azienda Agricola G.Milazzo (ancora con 5 medaglie d'oro). Ma tra le cantine con più vini premiati anche realtà come Altemasi, Andreola, Borgo dei Posseri, Cantina Setteciani, Lantieri de' Paratico, Maso Martis e Nino Franco. Tra i 19 Paesi con vini premiati (tra cui la new entry Giappone, ma anche India, Argentina, Brasile, Bulgaria, Canada, Germania, Nuova Zelanda, Portogallo, Romania, Russia, Sudafrica, Spagna), il Regno Unito si conferma sul podio, seguito, però, da vicino da Australia e Stati Uniti. "Il concorso è cresciuto ogni anno - commenta Stevenson - ma ogni nuovo concorrente scopre quanto "The Champagne & Sparkling Wine World Championships" sia altamente specializzato e di nicchia: la nostra missione non è solo quella di promuovere i vini di classe mondiale, ma anche di scoprire e premiare vini nuovi ed emozionanti da regioni affermate ed emergenti in tutto il mondo".

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Il più grande cantinamento subacqueo di sempre

Dopo aver raccolto 600.000 euro, da 279 soci finanziatori, "Jamin Portofino Underwater Wines", start up nata nel 2018 a Portofino, guidata dal Ceo Emanuele Kottakhs, e specializzata nell'affinamento degli "underwater wines", ha messo in scena la più grande immersione di vini e distillati nella storia del cantinamento subacqueo, depositando in mare - grazie al lavoro di un gruppo di enologi, fisici, biologi, e sommelier, ed al supporto tecnico del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari Ambientali e Forestali dell'Università di Firenze e dell'Associazione Italiana Sommelier (Ais) - oltre 20 tipologie di vini e distillati, in un progetto senza precedenti per varietà e per i contenuti scientifici e di ricerca. L'obiettivo è quello di sperimentare, e quindi sviluppare, le tecniche di affinamento di vino e distillati sotto il livello del mare, oltre che di recuperare la collezione di Champagne "Underwater -52" immersa qualche mese fa. Tra i prodotti cantinati ed in sperimentazione, primi a livello mondiale ad immergersi nella loro tipologia, vini fermi bianchi, rossi, rosati e fortificati, spumanti, spirits e liquori, a rappresentare il meglio della produzione e delle grandi denominazioni del vino italiano.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

Le api capaci di scoprire il Covid

Che fossero preziosissime per l'equilibrio dell'ecosistema del pianeta era già risaputo. Sentinelle dell'ambiente e protagoniste dell'impollinazione delle piante, la loro importanza è sintetizzata nel celebre aforisma attribuito più o meno fedelmente ad Albert Einstein: "se un giorno le api dovessero scomparire, all'uomo resterebbero soltanto quattro anni di vita". Ma da oggi questi piccolissimi insetti "rischiano" di essere ancor più fondamentali per la vita dell'uomo. Le api, infatti, potrebbero aiutare a monitorare il Sars-Cov-2 o prevedere altre ondate pandemiche anche meno gravi. A rivelarlo è uno studio pubblicato sulla rivista "Science of the Total Environment" e realizzato nel progetto BeeNet, coordinato da Crea Agricoltura e Ambiente e finanziato dal Ministero delle Politiche Agricole (spiegato nell'approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Residenza artistica nomade pioniera in Italia, ecco il "Viaggio in Sicilia" di Planeta

Una residenza artistica nomade pioniera in Italia nello svolgersi tra i vigneti di una delle regioni più importanti del vino italiano e di una sua storica cantina: ecco "Viaggio in Sicilia #9" di Planeta, il progetto che, all'edizione n. 9, ha visto, nei giorni scorsi, gli artisti Bea Bonafini (Bonn, 1990), Gili Lavy (Gerusalemme, 1987), Emiliano Maggi (Roma, 1977) e Diego Miguel Mirabella (Enna, 1988) percorrere i territori bellissimi e diversi della Sicilia che ospitano le sue Tenute, traendone ispirazione per opere che saranno esposte in una mostra collettiva a Palermo nel 2022. Un viaggio nella Sicilia meno conosciuta tra le Tenute Ulmo a Sambuca di Sicilia, Dispensa a Menfi, Dorilli a Vittoria, Buonivini a Noto, Feudo di Mezzo sull'Etna e La Baronìa a Capo Milazzo, accompagnati dal fotografo Matteo Buonomo e dalla scrittrice Chiara Barzini.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Cronaca

Tra giovani talenti e "saggi" della cucina

Eleggere i nuovi talenti della cucina, e fare il punto della situazione del settore con alcuni degli chef più autorevoli del mondo: sono gli "ingredienti" del "finale" della S.Pellegrino Young Chef Academy Competition 2019-21, che, il 30 ottobre ospiterà il S.Pellegrino Young Chef Academy "Brain Food" Forum a cura di Fine Dining Lovers. Sul palco nomi come Massimo Bottura e Virgilio Martinez. In giuria "sette saggi" come Enrico Bartolini, Manu Buffara, Andreas Caminada, Mauro Colagreco, Gavin Kaysen, Clare Smyth e Pim Techamuanvivit.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Dall'Umbria alla Sardegna, dalla Campania al Molise: i "nuovi classici" del vino italiano

Quando si parla di grandi rossi italiani, vengono subito in mente Brunello, Barolo, Amarone, Bolgheri e Chianti Classico, ma il panorama è molto più ampio. Dalla Valtellina alla Sardegna, dalle Marche all'Umbria, l'Italia sa esprimere eccellenza ad ogni latitudine, con tanti vitigni diversi. Su chi puntare, e con chi allearsi, per far emergere questa ricchezza che, spesso, poggia più sui brand aziendali che sulla notorietà, tutta da costruire, dei territori emergenti? A WineNews Marco Caprai, Chiara Lungarotti, Valentina Argiolas, Piero Mastroberardino e Alessio Di Majo Norante.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)