

La News



**Pandolfini batte la collezione di Thomases**

C'è anche la collezione di Daniel Thomases (29 lotti tra Toscana e Piemonte), giornalista e critico del vino, collaboratore delle maggiori testate del settore - da "Wine Spectator" a "The Wine Advocate" - e firma anche per WineNews, scomparso a marzo 2020, sotto il martello di Pandolfini l'11 e 12 novembre. Sotto i riflettori, una 12 litri di Barolo Falletto Riserva di Bruno Giacosa del 1996 (2.000/2.500 euro), che lo stesso Bruno Giacosa regalò a Daniel Thomases, e la bottiglia numero uno del quarto di brenta del Barolo Monfortino Riserva 1955 di Giacomo Conterno, stimata 9.000/18.000 euro. E ancora Masseto, Sassicaia, Ornellaia, Soldera, Bordeaux e Borgogna.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



**BERTANI**

SMS

**La ristorazione secondo TheFork**

Il "green take away", ovvero andare al ristorante e tornare a casa con una pianta, la "cucina espressa", che esalta e premia l'importanza dell'attesa, architetture industriali e look botanico, contaminazioni culturali e accostamenti inediti, il conciliare ricerca e convivialità, menu ristretti per puntare all'essenziale, attenzione alle materie prime e all'eco-sostenibilità: sono le nuove tendenze della ristorazione italiana emerse tra i 64 locali candidati ai "TheFork Restaurants Awards", edizione n. 3 del premio firmato dalla piattaforma leader delle prenotazioni online di ristoranti, in collaborazione con Identità Golose, dedicato alle nuove aperture o alle nuove gestioni dei ristoranti (in questo caso nel periodo tra gennaio 2019 e agosto 2021) segnalate dai Top Chef italiani. In attesa del 15 novembre, quando saranno svelati i dieci ristoranti più votati dagli utenti di TheFork. [Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

**Parmigiano Reggiano, il n. 1 nel mondo**

Il Parmigiano Reggiano è il formaggio più premiato al mondo: a decretarlo i "World Cheese Awards 2021", nei giorni scorsi a Oviedo, in Spagna, che hanno visto partecipare 2.472 formaggi da 41 Paesi da ogni angolo del globo. La giuria internazionale, composta da 250 esperti, ha assegnato al Parmigiano Reggiano 126 medaglie e il record di 7 medaglie Super Gold, il massimo del riconoscimento, con la "Nazionale del Parmigiano Reggiano" (che mette insieme 96 caseifici), che si è portata a casa 111 medaglie di cui 6 Super Gold, 28 d'oro, 50 d'argento, 41 di bronzo. [Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

**Paolo Pejrone, tra la lotta al cambiamento climatico, vigna, cantine e paesaggio**

"Per la lotta al cambiamento climatico le ricette le conosciamo tutti, è inutile anche ripeterle. Si possono piantare alberi, foreste e fare tutte le altre cose che sappiamo. L'importante è farle davvero, metterle in pratica. La brava Greta Thunberg ha ragione quando dice che è tutto un "bla, bla, bla", tutti parlano, la sostenibilità è diventata quasi un refrain noiosissimo e molto poco sentito. Bisogna agire seriamente, con più intelligenza e opportunità, ma sta a noi farlo, ognuno nel suo piccolo". Parole semplici, chiare e comprensibili come quelle che i grandi sanno dire. E, a dirle, a WineNews, è Paolo Pejrone, uno dei più grandi architetti del paesaggio ed intellettuali del nostro tempo, allievo del grande paesaggista britannico Russel Page, "giardiniere" dell'Avvocato Gianni Agnelli, ma anche di personaggi come Mary e Alain de Rothschild, l'Aga Khan Karim, l'imprenditore Carlo De Benedetti, il maestro della moda Valentino, i principi Borghese e Sanjust. E fresco di nomina come "Maestro" del Concorso Letterario "Bere il territorio" di Go Wine. E con il quale abbiamo parlato anche di vigne e cantine. In un Paese come l'Italia, dove la vigna è presente in ogni Regione e territorio, è senza dubbio "la viticoltura che ha disegnato il paesaggio - spiga Pejrone - non viceversa. È l'uso, la funzione che prevale sul resto. La buona esposizione, il buon vento, la striscia di terra migliore o peggiore, l'esposizione, che è importantissima". In tanti territori del vino, dove a volte la viticoltura è quasi mono coltura, si sta incentivando un ritorno alla biodiversità. "Che va favorita, assolutamente. Per esempio, quando uno impianta una nuova vigna, gli andrebbe chiesto anche di ripiantare un pezzettino di bosco, per esempio. Anche se in parte questo già avviene". "Ultimamente - aggiunge - c'è una sorta di "malattia" alla corsa alle cantine che deve strabiliare. Secondo me, non deve farlo: la cantina deve essere un quieto posto di lavoro". Tra i tanti libri pubblicati da Pejrone, uno si intitola "In giardino non si è mai soli". Una riflessione che vale anche per la vigna? "Assolutamente sì: c'è sempre chi pota, chi defoglia, chi raccoglie l'uva e così via. È tutto un insieme di bellissime cose, che vanno mantenute come tali, e neanche troppo enfatizzate. Ci vuole calma, lavoro e serietà".

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

**I migliori assaggi de "I Vini di Veronelli 2022"**

Un'icona come il Trentodoc Extra Brut Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2010 di Ferrari (Fratelli Lunelli) come "miglior spumante", l'Irpinia Bianco Grande Cuvée Luigi Moio 2018 di Quintodecimo è il "miglior vino bianco", prima volta ad un vino del Sud, ottenuto da varietà autoctone. Il "miglior rosso" è ancora un grande classico, ovvero il Barolo Bussia Riserva Granbussia 2012 di Aldo Conterno, mentre il Girofle Rosé Salento Negroamaro 2020 di Garofano Vigneti e Cantine è il "miglior vino rosato", ed il Petit Manseng Costa Toscana Passito 2018 di Terenzi il "miglior vino dolce o da meditazione": ecco i migliori assaggi della guida "I Vini di Veronelli 2022", ultima edizione, "la più ampia e ricca di contenuti dell'ultimo decennio", della "Guida Oro" del Seminario Permanente Luigi Veronelli, curata da Andrea Alpi, Gigi Brozzoni, Marco Magnoli e Alessandra Piubello. Eccellenze assolute tra le 399 "Tre Stelle Oro", i vini che hanno ottenuto una valutazione qualitativa di almeno 94 punti su 100, dal Sudtirolo alla Sicilia, che saranno presentate, in anteprima, il 12 novembre, a Mantova, nelle sale rinascimentali di Palazzo Te.



[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

**"Global Best Of Wine Tourism Award 2022": Zymè tra le mete top del turismo enoico**

C'è anche Zymè, la griffe della Valpolicella fondata nel 1999 da Celestino Gaspari, per anni enologo consulente prima di diventare produttore in prima persona, tra i migliori nel "Global Best Of Wine Tourism Award 2022", i premi alle mete migliori del turismo enoico in dieci dei territori più prestigiosi di ogni Continente, riuniti nelle "Great Wine Capitals", la rete delle Capitali mondiali del vino, di cui fanno parte Adelaide, Bilbao & Rioja, Bordeaux, Città del Capo, Losanna, Mainz & Rheinhessen, Mendoza, Porto, San Francisco - Napa Valley, Valparaiso e Verona. Tra i vincitori ci sono anche Penfold's Magill Estate (Australia), Bodegas Vinícola Real (Spagna), Château Guiraud, (Francia), Creation Wines (Sudafrica), Adrian & Diego Mathier (Svizzera), Weingut Braunewell (Germania), Bodega Los Toneles-Abrasado (Argentina), Ventozelo (Portogallo) e Charles Krug (Usa).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

**Quando il vignaiolo si fa mecenate: "Falling Dreams", l'opera del collettivo NONE by Pasqua**

L'arte e la vigna hanno una cosa in comune: non possono smettere di esistere, capaci di costruire circoli virtuosi che portano il produttore ad essere mecenate, l'imprenditore ad essere visionario e l'artista lasciato libero di creare un'opera più forte di qualsiasi strategia di marketing. È così che Pasqua, griffe della Valpolicella, ha creduto in un progetto che segna un solco tra il parlare di arte ed il fare arte, con "Falling Dreams", installazione immersiva firmato dal collettivo artistico romano NONE, come racconta a WineNews Riccardo Pasqua.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)