

La News



Un triumvirato guida gli enologi del mondo

Se Italia, Francia e Spagna sono i tre Paesi più importanti per la produzione di vino del mondo è quasi fisiologico che ci siano un italiano, un francese e uno spagnolo alla guida dell'Union Internationale des Oenologues, la federazione mondiale che riunisce al suo interno tutte le organizzazioni di categoria nazionali degli enologi. Che, nell'assemblea, in queste ore, a Milano, in Assoenologi, ha riconfermato alla presidenza Riccardo Cotarella (già presidente degli Enologi Italiani) ed il francese Serge Dubois, ai quali si è aggiunto, come terzo presidente, in una sorta di triumvirato enologico, lo spagnolo Santiago Jordi Martin.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

Il "super green pass" ed il Natale in tavola

Il "super green pass" o "green pass rafforzato" varato ieri dal Governo, che sarà in vigore dal 6 dicembre al 15 gennaio, anche in zona bianca, e che varrà solo per chi è vaccinato o guarito dal Covid (non basterà più il tampone), e che sarà necessario per accedere, tra le altre cose, a bar e ristoranti al chiuso, secondo la Coldiretti, oltre a "salvare il Natale", ritornello a cui, purtroppo, in questi mesi ci siamo abituati, salverà anche "14,1 miliardi di spesa. Nell'ultimo Natale normale la quota maggiore di spesa è stata destinata per i regali (40%), seguiti da cibo (28%), secondo le elaborazioni Coldiretti, su dati Deloitte, relativi alle ultime festività prima della pandemia". Una misura che, secondo i dati Fipe/Concommercio, in ristoranti, bar e pizzerie salva una spesa stimata, nel periodo, di 7,2 miliardi di euro.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Il vino "gratta e vinci"

Amanti delle lotterie? Dal Salento, arrivano il Primitivo, il Negroamaro e la Malvasia Bianca con l'etichetta "gratta e vinci", idea curiosa ed originale di Varvagione1921, che, nella nuova "XMas edition" della linea bio 12eMezzo, unisce due grandi passioni italiane, il vino e il "tentare la fortuna", mettendo in palio eno-accessori griffati. Il "vino da grattare" è "vestito" con un'etichetta con un albero natalizio costruito mettendo insieme delle forme geometriche che riproducono dei pacchi regalo, e alcuni sono da grattare sperando di trovare i simboli della vincita.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Il "Mercato Fivi" tra vignaioli di Italia, Francia, Bulgaria e Slovenia, sostenibilità e masterclass

674 Vignaioli Indipendenti (Fivi) da tutta Italia - da Tenuta di Valgiano a Villa Bucci, da Fenech a I Fabbri, da Anna Maria Abbona a Gianfranco Fino, da Pieropan a Zymè, da Tre Monti a Colacicchi, da Elena Fucci a Monteverano, da La Zerba a Carussin, da Terra Costantino ad Arrighi, da Il Mosnel a Palmento Costanzo, da Tenuta di Ghizzano a Moser, da Querce Bettina a Il Colombaio di Santa Chiara, da Istine a Montenidoli, da Pomona a Cesconi, da Tornesi a Pojer e Sandri, da Pisoni a Sanlorenzo, da Balter a Palazzone, da Grosjean a Puntozero, da Le Guaitte di Noemi a Sciani, da Le Fraghe a Giovanna Tadini, solo per citarne alcune - ma anche i rappresentanti dei Vignerons Indépendant di Francia ed altre tre delegazioni di produttori, la Bulgarian Association of Independent Winegrowers (Baiw), i Vignaioli Indipendenti della Slovenia (Zdvvs) e la neonata Federazione Italiana Olivicoltori Indipendenti (Fioi), sono pronti ad animare il Mercato dei Vini dei Vignaioli Indipendenti (guidati da Matilde Poggi) n. 10, di scena a Piacenza Expo, dal 27 al 29 novembre. Un Mercato che sarà momento d'incontro e ritrovo per appassionati e operatori, occasione per scoprire da vicino le storie e i vini dei Vignaioli Fivi, che lanceranno "FIVI4Future - I Vignaioli coltivano la ricerca", un progetto strategico pluriennale che si articola in numerose azioni mettendo al centro la sostenibilità ambientale e la tutela della biodiversità nei vigneti. Non mancano i momenti di confronto, a partire dall'Assemblea Fivi, di scena domenica 28 novembre, dove Gian Marco Centinaio, Sottosegretario al Ministero delle Politiche Agricole, incontrerà i vignaioli, che premieranno Ampelio Bucci con il "Vignaiolo dell'Anno", dedicato a Leonildo Pieropan. In programma anche cinque masterclass: sabato 27 novembre, in agenda, "Il Mercato dei vini Fivi: una storia indipendente - Dieci anni di Mercato raccontati, assaggiati e disegnati dal vivo", cui seguirà "Etna. I vini del vulcano - Un territorio speciale", raccontato da Salvo Foti, e "Custodi del vino - Storie di un'Italia che resiste e rinasce", con Laura Donadoni e Bruno De Conciliis. Domenica 28 novembre si comincia con "Castelli di Jesi e Matelica: quasi amici - Il Verdicchio tra storia e strategie per il futuro" e si chiude con "Avanguardia Refosco - Dal sottosuolo al Morus Nigra in 5 annate".

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Arriva la Slow Wine Fair, la "Terra Madre del Vino"

Accornero, Borgogno, Casa E. Di Mirafiore, Castello di Neive, Cagno, Ettore Germano, Mattero Correggia, Parusso e Vigne Marina Coppi dal Piemonte, Benanti, Centopassi, Marco De Bartoli, Planeta, e Valle dell'Acate dalla Sicilia, Castello di Meleto, Castello di Radda, Colombaio di Cencio, Cortonesi, Dei, Giorgio Meletti Cavallari, I Fabbri, Isole e Olena, Le Chiuse, Ridolfi, Tenuta di Ghizzano e Tolaini dalla Toscana, Bianca Vigna, Fongaro, Secondo Marco, Serafini e Vidotto, Speri e Villa della Torre (Allegrini) dal Veneto, Bosco del Merlo, Di Lenardo, Edi Kleber, Le Vigne di Zamò, Primosic e Ronchi di Cialla dal Friuli Venezia Giulia, Castello Bonomi, Mamete Prevostini, Derbusco Cives e Tenuta Mazzolino dalla Lombardia, ed ancora cantine dai territori più importanti di Italia, Francia e Germania, Portogallo, Spagna, Usa e non solo: sono solo alcune delle 421 cantine che, ad oggi, hanno deriso alla "Slow Wine Fair", la nuova fiera enoica firmata Slow Wine, in partnership con Bologna Fiere ed il Sana, di scena, nella città emiliana, dal 26 febbraio al 1 marzo 2022. Una fiera al debutto, già definita la "Terra Madre del vino", ma che, visti i numeri e le aziende, spiega Giancarlo Gariglio, curatore di Slow Wine, "si segnala come un evento imprescindibile per ogni professionista del settore e per gli appassionati".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

"Les Grandes Tables du Monde": entrano Bartolini e Oldani. Boulud migliore chef al mondo

"Les Grandes Tables du Monde", che dal 1954 riunisce i migliori ristoranti del mondo, aprono le porte, nell'annuale Congresso di Parigi, a sette nuovi locali, tra cui spiccano i due italiani: il "Ristorante Enrico Bartolini al Mudec", unico tre stelle Michelin di Milano e punta di diamante dello chef più premiato d'Italia (9 stelle in tutto), e il "D'O" di Davide Oldani, l'allievo prediletto del grande Gualtiero Marchesi, a Cornaredo. È francese, invece, il miglior chef del mondo, Daniel Boulud, "capace di incarnare, per tantissimi americani, il meglio della gastronomia francese". Nato a Lione, a New York si prende la scena tra i fornelli del "Le Cirque" del mitico Sirio Maccioni, prima di aprire, nel 1993, il "Daniel", con cui si consacra definitivamente. Tra i premiati anche Marco Amato, de "La Pergola" di Roma, il tre stelle Michelin di chef Heinz Beck, come miglior pasticciere.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

La Toscana del vino: terra di grandi classici, grazie ad una continua innovazione

La visione del presente e del futuro di produttori come Lodovico Antinori (Tenuta di Biserno), Giovanni Folonari (Ambrogio e Giovanni Folonari Tenute), Antonio Michael Zaccheo (Carpineto), Cesare Cecchi (Cecchi e Consorzio Igt Toscana), Luca Sanjust (Petrolo) Sergio Zingarelli (Rocca delle Macie) e Francesco Mazzei (Mazzei e Consorzio Vini Maremma)

[Approfondimento su WineNews.tv](#)