

La News



Un podcast per raccontare "Ca' del Bosco"

Una storia lunga 50 anni, ricca di aneddoti e spunti, che ha fatto di una "casa nel bosco" uno dei punti di riferimento della Franciacorta, raccontata dalle voci di Pierfrancesco Favino e Martina Colombari, che si intrecciano con gli interventi di alcuni personaggi di spicco e celebrità dello spettacolo - da Adriano Galliani a Eros Ramazzotti - che, nel tempo, hanno instaurato un rapporto di amicizia e stima con chi di quella "Ca' del Bosco" ha fatto una griffe del vino italiano conosciuta in tutto il mondo, Maurizio Zanella: ecco gli ingredienti di "Vite nel bosco", podcast e documentario audio in quattro parti.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

Il vino e "l'etichetta ambientale"

Dal 1 gennaio 2022 entrerà in vigore l'obbligo di "etichettatura ambientale", per tutti gli imballaggi. E il settore del vino non fa eccezione. A spiegare cosa cambia, a WineNews, è l'avvocato Marco Giuri (Studio Giuri, Firenze), riferimento sulla normativa nel settore vitivinicolo. Le indicazioni obbligatorie che l'etichettatura ambientale di ogni imballaggio deve prevedere: una codifica alfanumerica, che rappresenta il materiale di imballaggio (esempio: tappo sughero, vetro bottiglia, alluminio gabbietta eccetera); la famiglia dei materiali che lo compongono; le indicazioni sulla raccolta a supporto nel conferimento a fine vita dell'imballo (informazione che serve al consumatore finale). Tali indicazioni relative ai materiali di imballaggio e al loro smaltimento potranno essere inserite sui singoli imballaggi, oppure sull'etichetta della bottiglia, o tramite QR code o link al sito Web.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

I migliori di "Vitae 2022" by Sommelier Ais

Sono 887 i vini premiati con le "Quattro Viti", il massimo riconoscimento di Ais, con la Marchesi Antinori al vertice con nove etichette, seguita da Santa Margherita con sette, e dalla famiglia Lunelli e da Gaja a quota quattro, mentre tra i 22 "Tastevin", si segnalano Letrari, Tasca d'Almerita e Le Macchiole, punti di riferimento dei propri territori: ecco la guida "Vitae 2022" firmata dai sommelier dell'Associazione Italiana Sommelier (Ais), guidata da Antonello Maietta (alla scadenza del mandato e non più ricandidabile).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Massimo Montanari: la cultura d'Italia tra cibo, cucina e civiltà contadina

La cultura italiana, nel paese dei mille campanili, esiste e come. Ed è una cultura, una "forma mentis" fatta di tante diversità che non solo si sommano, ma si moltiplicano tra loro. E niente rappresenta questo meglio dell'enogastronomia, fatta di centinaia di prodotti tipici e di vini strettamente legati quello da cui tutto parte, ovvero il territorio. Concetto oggi tutelato da strumenti come Dop e Igp, ma in realtà antichissimo, e già ben presente fin dal Medioevo, se non prima. Lo hanno sottolineato le "lectio magistralis" di Massimo Montanari, uno dei più grandi esperti di storia dell'alimentazione al mondo e docente dell'Università di Bologna, nella presentazione dell'Atlante Qualivita 2022, edito dall'Istituto dell'Enciclopedia Italia - Treccani e realizzato dalla Fondazione Qualivita. "Vite trentine e romanesche, piccioni di Terni e beccafichi di Romagna, mortadelle ferraresi e salsiccioni bolognesi, cavoli milanesi e bolognesi, zucche di Savona e funghi genovesi. Ciliege romane, pere fiorentine, riso di Salerno, riso di Milano. Sono solo alcuni dei tantissimi prodotti ricordati nel ricettario del 1570 di Bartolomeo Scappi (uno dei più celebri gastronomi e cuochi della storia, vissuto tra il 1500 ed il 1577 che fu, tra le altre cose, il cuoco di Papa Pio IV e Pio V, e autore di uno dei più celebri trattati di cucina di sempre, "L'Opera dell'arte di Cucinare", ndr), che dimostrano come il legame tra cibo e territorio sia quasi naturale, e non nuovo. Scegliere i prodotti migliori designati dal luogo da cui provengono, è una pratica antica", ha spiegato Montanari, che ha aggiunto: "ho scelto Scappi perché impersona, in un modo perfetto, il modello italiano. È un modo di fare cultura del cibo fondato sulla condivisione delle diversità. E una risposta alla domanda: esiste una cucina italiana? C'è chi dice di no perché ci sono tante realtà locali. Ma la cucina italiana esiste eccome, ed esiste da molto prima dell'Italia come Paese", ha spiegato Montanari, in un viaggio che da Scappi è passato per Pellegrino Artusi, arrivando ai giorni nostri, raccontando "il modello italiano, che funziona in un mondo globalizzato, dove la globalizzazione è soprattutto una opportunità, ma che comporta anche qualche rischio di omologazione. In Italia abbiamo, invece, tante diversità che non si omologano tra di loro" (l'intervento completo nell'approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Riccardo Cotarella: "vino, tesoro inesauribile d'Italia"

"La natura in Italia è stata poco generosa di oro, rame, materie prime e così via, ma abbiamo un tesoro di inestimabile valore come il vino. Che è inesauribile, che esiste da quando esiste l'uomo ed esisterà fino a quando esisterà l'uomo, una bandiera di ricchezza territoriale e biodiversità incredibile. Abbiamo questo tesoro, non ne abbiamo altri uguali. E spesso non ricordiamo cosa il vino rappresenta anche economicamente: dà da vivere a tante famiglie, c'è un indotto incredibile. Il vino non è un bevanda, è un estratto di cultura di storia di tradizione ed innovazione. Ma non è stato sempre così". È la riflessione di Riccardo Cotarella, presidente di Assoenologi e dell'Union Internationale des Oenologues, nella presentazione dell'Atlante Qualivita 2022. "Negli ultimi 50 anni - ha sottolineato Cotarella - c'è stata una rivoluzione copernicana, e noi enologi ci sentiamo i protagonisti principali di questo rinnovamento. Oggi serve scienza, pura, in vigna e in cantina, per conoscere bene il terreno, le caratteristiche della vigna, e mitigare gli effetti del cambiamento climatico. Ma è fondamentale l'elemento umano, la cura maniacale che serve per fare il vino. Se guardate gli occhi di un produttore quando parla del suo vino è come quando parla di un figlio. Ma tutto è nel legame del territorio".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Continua l'ascesa del panettone artigianale, arretra l'industriale. E non solo per le feste

In un mercato in contrazione, la proposta industriale arretra, mentre continua a consolidarsi la crescita dell'artigianale: è "L'evoluzione nei consumi del panettone in Italia" secondo l'Osservatorio Csm Ingredients con Nielsen, sull'ultima campagna di Natale 2020, che evidenzia come il panettone artigianale continua la sua ascesa (+3,2%, a 118,5 milioni di euro, sui 217 milioni dell'industriale), grazie ad un pubblico di consumatori che lo considera un regalo di qualità ed un "lusso democratico", oltre che una presenza ormai irrinunciabile nella tavola delle feste (per 7 famiglie su 10, con una spesa media di 25 euro), acquistandolo in pasticceria o nell'e-commerce. Ma si rileva anche un cambiamento generale nella domanda di questo amatissimo dolce italiano, che parte già da ottobre, aprendo interessanti prospettive di destagionalizzazione.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Tra viticoltura eroica e accoglienza, Nebbiolo e ricambio generazionale: la Valtellina del vino

Viaggio in uno dei territori più affascinanti del Belpaese, con i produttori che ne hanno fatto la storia, e che ne stanno scrivendo il futuro. Con le voci di Danilo Crocco (Presidente Consorzio Vini Valtellina) Davide Fasolini (Dirupi), Isabella e Guido Pelizzatti Perego (Arpepe), Cristina Scarpellini (Tenuta Scerscé e fondazione Province), Mamete Prevostini, Armando Lanzetti (Retici Balzi Wine Hotel), Aldo Rainoldi e Michele Silvestri (Bastiàncuntrà).

[Approfondimento su WineNews.tv](#)