

La News



Le detenute di Rebibbia sono sommelier

Hanno appreso le tecniche di degustazione, imparato l'analisi sensoriale, la geografia dei luoghi e dei vigneti, e il senso di una produzione variegata dal Nord al Sud del mondo, comprendendo le diversità che anche il vino offre dal punto di vista emotivo. E lo hanno fatto dietro le sbarre, per riscattarsi. Sono le 23 detenute del Carcere Femminile di Rebibbia a Roma, che, il 14 aprile, in una cerimonia di consegna solenne e speciale, riceveranno il diploma del Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier da parte della Fondazione Italiana Sommelier (Fis). E che, tra qualche giorno, è pronto a partire anche per 34 detenuti del Carcere Maschile.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

Quanta Italia sulla Place de Bordeaux

Sbarcare sulla Place de Bordeaux, il sistema distributivo che mette insieme Chateaux, négociants e wine merchant di tutto il mondo, su cui poggia la commercializzazione dei vini di Bordeaux dal XVII secolo, più che una notizia è diventata una piacevole abitudine, tante sono le etichette italiane accolte da un canale commerciale privilegiato, ma ben cosciente che il vertice qualitativo del Belpaese condivide le stesse fette di mercato dei grandi vini di Francia. Vale per una platea piuttosto ristretta di cui, da qualche giorno, fa parte anche I Sodi di S. Niccolò 2018 di Castellare di Castellina. Poche settimane prima era arrivato anche il primo Barolo (e prima etichetta del Piemonte), il Barolo Cerequio 2018 di Michele Chiarlo, storica cantina di Calamandran, seguita a stretto giro dal Barolo di Parusso, ma ad aprire le porte della Place, nel 2008, era stato Masseto.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

"Amygdala.n", nuova installazione di Pasqua

Un'opera che trasforma il flusso di dati che riceve in arte e che è insieme linguaggio estetico, strumento analitico e dispositivo di misurazione visuale della temperatura emotiva del mondo, istante per istante: si chiama "Amygdala.n" la nuova installazione site specific commissionata da Pasqua Vini allo studio fuse* con la curatela di Reasoned Art a Palazzo Maffei Casa Museo a Verona, per "Vinitaly and The City" (10-11 aprile). Un tributo alla città che la fa dialogare con il mondo, liberamente visibile in Piazza delle Erbe.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Tra cambiamento, fiducia e grandi vini nel calice, le Langhe guardano con ottimismo al futuro

Guardano al futuro con fiducia le Langhe del vino, tra grandi Barolo e Barbaresco, ma non solo, nel calice, riflessioni sul futuro fatto di tanti cambiamenti guidati da valori come l'etica e la sostenibilità in vigna, in cantina e nel lavoro, e con un mercato che ha il vento in poppa, nonostante tutto: ecco i messaggi che arrivano da "Grandi Langhe", evento firmato dal Consorzio di Barolo Barbaresco Alba Langhe Dogliani, e dal Consorzio di tutela Roero, che, ieri, negli spazi delle Ogr - Officine Grandi Riparazioni di Torino, ha riunito 2.000 professionisti e appassionati da 15 Paesi nel mondo, venuti a scoprire le nuove annate di 11 denominazioni di Langhe (con il Barolo, vino principe del territorio, approfondito anche nel numero della newsletter mensile marzo 2022 "I Quaderni di WineNews") e Roero, ed a discutere del futuro nel convegno "Changes. Ambiente & Etica nelle Langhe del futuro" (in approfondimento, insieme ai nostri migliori assaggi). In un evento che, ha detto il presidente del Consorzio del Barolo, Matteo Ascheri, per il territorio, potrebbe diventare nel prossimo futuro "il Vinitaly di Langhe e Roero". "Torino è una piazza che, per anni, abbiamo un po' trascurato. Ci crediamo tantissimo - ha detto Ascheri, in un video, riportato da "La Repubblica" - anche per l'evoluzione di "Grandi Langhe". Noi vorremmo che diventasse un po' il Vinitaly del Piemonte. Per anni siamo andati a Verona (a Vinitaly, ndr) che è sempre stato interessante per noi, ma credo che anche da questo punto di vista sia il momento di fare delle scelte. Abbiamo la maturità, abbiamo i prodotti e i produttori che possono far sì che ci presentiamo in modo adeguato ed indipendente". Un evento a cui il territorio delle Langhe, in particolare, è arrivato con il vento in poppa. "Il 2021 - ha detto Matteo Ascheri, a WineNews - è stato sorprendente sia sul mercato, con una crescita delle vendite del 22% per Barolo e Barbaresco, e del 15% per tutte le denominazioni nel complesso, con il superamento dei 66 milioni di bottiglie vendute, ma anche per una vendemmia eccellente in qualità e quantità. E il 2022 è partito bene. Ovviamente, preoccupa, la guerra, che speriamo finisca presto, ma per noi i mercati importanti sono Usa, Uk, Canada e Germania, dove le cose vanno bene, e, quindi, il sentiment, nel complesso, è positivo, per il futuro".

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Tra vino, design e bellezza, le "Nuove Cantine italiane"

Dalla Cantina Podernuovo, la "Bulgari Winery" di Alvisi Kirimoto a Palazzone a San Casciano dei Bagni in Toscana, alla Cantina Antinori nel Chianti Classico firmata da Archa Associati nel cuore del Gallo Nero, dalla Cantina Pacherhof dello studio Bergmeisterwolf a Novacella in Alto Adige, alla Cantina Gorgo, progetto dell'architetto Bricolo Falsarella a Custoza, dalla Cantina del Bruciato della Tenuta Guado al Tasso di asv3-officina di architettura e Fiorenzo Valbonesi per Marchesi Antinori a Bolgheri, alla Cantina Pizzolato di Made associati a Villorba a Treviso, dal progetto di Markus Scherer per Nals Margreid a Nalls tra i vigneti altoatesini, alla Cantina dei 5 Sogni di Matteo Clerici - Fondamenta - hus nelle Langhe, da Feudo di Mezzo, la cantina sull'Etna di Planeta firmata da Santi Albanese e Gaetano Gulino, alla Distilleria Puni dell'architetto Werner Tscholl sempre in Alto Adige, fino alla Cantina Masseto, "tempio" del Masseto a Bolgheri ideato dallo studio Zitomori. Ecco le "Nuove Cantine italiane. Territori e Architetture", 11 progetti d'eccellenza che coniugano vino e design, tecnologia e innovazione con la bellezza, raccontati da "Casabella" e Veronafiere-Vinitaly in una mostra di Roberto Bosi e Francesca Chiorino a Palazzo Balladoro-Banca Passadore a Verona (8-13 aprile, e in un convegno l'8 aprile) per "Vinitaly n. 54".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Illy, bilancio 2021 a 101,3 milioni di euro per il Polo del Gusto. Con la crescita di tutti i marchi

Il 2021, per il vino italiano e per l'enogastronomia di qualità, più in generale, è stato un anno di crescita importante. La conferma arriva anche dal Polo del Gusto, la sub-holding del Gruppo Illy che raggruppa tutti i marchi extra-caffè, ha approvato il bilancio relativo all'anno 2021, che per la prima volta ha superato i 100 milioni di fatturato, segnando un +36% sul 2020, e un +13% sul 2019. A trainare, spiega il gruppo, sono state in particolare Dammann Frères (storica maison di tè francese) che ha chiuso l'anno con un fatturato di 37,2 milioni di euro, e Domori, top brand del cioccolato, che ha chiuso con 26,3 milioni di euro di fatturato. Ma bene anche Mastrojanni, cantina che è una delle griffe e dei riferimenti qualitativi del Brunello di Montalcino (3,6 milioni di euro di fatturato), Agrimontana, Prestat ed F-GEL (Brand Bonetti).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Morellino, quando il vino tira le fila di un territorio ricco di bellezza e ancora tutto da scoprire

Il Morellino di Scansano, nel 2021, ha raggiunto quotazioni mai viste prima, con gli sfusi venduti a 350 euro ad ettolitro. Il focus, però, non è sul mercato, quanto sulla ricchezza complessiva di un territorio ancora ai margini delle rotte turistiche, dove il vino si fa aggregatore delle tante eccellenze - gastronomiche, naturali e paesaggistiche, tra mare ed entroterra, nella Maremma più selvaggia ed incontaminata - su cui va alzato il sipario. A WineNews, le parole di Alessio Durazzi e Bernardo Guicciardini Calamai, direttore e presidente del Consorzio del Morellino di Scansano.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)