

La News



Renzo Rosso sull'Etna, con Benanti

Renzo Rosso, il patron di Diesel e proprietario, con la holding Otb, di altri brand della moda come Maison Margiela, Marni e Jill Sander, nel mondo del vino già da tanti anni, prima con Diesel Farm, sulle colline di Marostica, e più recentemente con una quota di Masi Agricola, la griffe dell'Amarone della famiglia Boscaini, di cui detiene il 10%, punta sull'Etna, territorio in rampa di lancio della viticoltura italiana di qualità. Come racconta il quotidiano "Il Sole 24 Ore", Renzo Rosso, attraverso la società di investimento Red Circle Investments, ha rilevato il 40% di Benanti per 7,5 milioni di euro, con la prospettiva però di investire ancora per far crescere la cantina.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

Cibo, italiani (ancora) spreconi

Nel nostro Paese ogni settimana vengono gettati nella spazzatura 674,2 grammi di cibo a testa, per un valore di 9,2 miliardi. I più virtuosi nel mondo sono Sudafrica e Giappone, che sprecano la metà dell'Italia (rispettivamente 324 e 362 grammi a testa alla settimana), mentre in Europa è la Francia a fare meglio, con 634 grammi. Maglia nera per Germania (892 grammi) e Regno Unito (859 grammi), mentre gli Stati Uniti svettano in cima alla classifica dei Paesi più spreconi, con 1.338 grammi a testa. Sono questi i dati dell'Osservatorio Waste Watcher International - attraverso i dati del World Foodwaste Report, un progetto della campagna Spreco Zero, su monitoraggio Ipsos - che indaga i comportamenti di 9.000 cittadini di 9 Paesi del mondo, in vista della Giornata Mondiale dell'Alimentazione.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Cantina Italia, le scorte "post vendemmia"

È la prima fotografia ufficiale delle giacenze nelle cantine del Belpaese a vendemmia quasi conclusa, o comunque in dirittura d'arrivo: al 30 settembre 2022 sono stoccati 39,2 milioni di ettolitri di vino, -10,1% sul 31 luglio 2022, 11,5 milioni di ettolitri di mosti e 5,1 milioni di ettolitri di vino nuovo ancora in fermentazione (Vnaif). Il 51,4% del vino in giacenza è Dop, e 20 denominazioni, Prosecco in testa contribuiscono al 57,1% del totale delle giacenze (il 55% del totale è al Nord, il 22% nel solo Veneto). A dirlo l'ultimo report "Cantina Italia".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

"I migliori 100 Vini e Vignaioli d'Italia 2023", racconto della "resistenza" dei produttori italiani

A Francesca Moretti, "donna della svolta green del gruppo Terra Moretti", va il "Premio dell'Anno 2023": a Valentina Argiolas, ai vertici della cantina di famiglia che ha fatto grande la Sardegna del vino, quello di "Vignaiola dell'Anno", mentre a Sting, star del rock e produttore, insieme alla moglie Trudie Styler, con la sua tenuta Il Palagio, in Toscana, va il "Premio Vignaiolo Verde": sono alcuni dei premi speciali de "I migliori 100 Vini e Vignaioli d'Italia 2023", la guida enoica del "Corriere della Sera", firmata dal vicedirettore "ad personam" del più importante quotidiano italiano, Luciano Ferraro, insieme al critico e "wine killer" Luca Gardini, che sarà in edicola da domani, sabato 15 ottobre, insieme al giornale. Impreziosita dalla prefazione di una delle firme di punta del "Corriere della Sera" del vino italiano, Aldo Cazzullo, elogio alla diversità enoica dell'Italia, "unico Paese al mondo dove il vino si fa dappertutto" (il testo integrale in approfondimento). Tra i premi speciali, ancora, si segnalano il "Premio Giovane Vignaiolo" a Vlady Bortolin alla guida di Colesel, griffe del Prosecco Docg e del Cartizeo, ed il "Premio Enologo dell'Anno", che va a Maurizio Saettini, consulente enologo che ha lavorato con cantine come Castello di Vicarello, Castello di Velona, Basile, Mesa e Conralta. I migliori vini in assoluto? Con il punteggio di 110/100, una sorta di "laurea con lode", in questa edizione, figurano il Barolo Monvigliero 2018 di Comm. G.B. Burlotto, il Barolo Ravera Doc Riserva Vigna Elena 2016 di Elvio Cogno ed il Sassicaia 2019 della Tenuta San Guido. Con 100/100, invece, seguono il Barolo Ester Canale Rosso Particella 251P dell'Antica Vigna Rionda 2018 di Giovanni Rosso, il Barolo San Rocco 2018 di Azelia, e poi quattro diverse espressioni di Toscana Igt, come l'Oreno 2020 di Tenuta SettePonti, il Saffredi 2020 di Fattoria Le Pupille ed il Solengo 2020 di Argiano, ed i Sodi di San Niccolò 2018 di Castellare di Castellina, ed ancora due grandi firme della Franciacorta, come il Brut Teatro alla Scala di Bellavista, ed il Dosaggio Zero Cabochon Doppiozero di Monte Rossa. "Il vino italiano supererà anche questa fase difficile. Un elogio alla "resistenza" dei produttori, in prima fila contro il cambiamento climatico. Le parole del futuro? Sostenibilità, bevibilità ed e-commerce", ha commentato Luciano Ferraro a WineNews.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Degustazioni "di design", con "Architetto in cantina"

Le cantine d'autore tornano ad aprire le loro porte, tra assaggi di grandi vini nei luoghi in cui nascono, ma con un occhio particolare all'architettura, tra design ed eco-sostenibilità, con visite e degustazioni guidate dagli architetti stessi: il 15 e 16 ottobre, torna "Architetto in Cantina", evento firmato dalle rete di cantine Toscana Wine Architecture, primo esempio in Italia a valorizzare vino, design, territorio e turismo, che riunisce cantine di design come Antinori nel Chianti Classico (in foto), Caiarossa, Cantina di Montalcino, Castello di Fonterutoli, ColleMassari, Fattoria delle Ripalte, Il Borro, Le Mortelle, Petra, Podere di Pomaio, Rocca di Frassinello, Salcheto e Tenuta Ammiraglia di Frescobaldi. "Degustare i vini dove sono prodotti non solo è un'esperienza unica - spiega una nota - ma arricchisce la conoscenza del territorio e, in questo caso, il senso del bello. Gli antichi Greci ricorrevano al concetto di "kalokagathia" per sostenere la complementarità tra "bello" e "buono", legati a doppio nodo da un filo verde: quello della sostenibilità. Veri e propri templi del vino, progettati dai grandi maestri tra cui Mario Botta, Renzo Piano e Tobia Scarpa, oltre ad essere perfettamente integrati con il paesaggio circostante, ne diventano un elemento imprescindibile di tutela nel momento in cui limitano al massimo il proprio impatto sull'ambiente".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Tra fame e sprechi, la denuncia di Slow Food al sistema alimentare dominante

Il cibo oggi pare essere dappertutto: da un lato se ne produce in quantità sufficiente a sfamare 12 miliardi di persone, dall'altro - secondo i dati Fao - tra 702 e 828 milioni di individui patiscono la fame. In mezzo a questi due opposti c'è lo spreco alimentare: quasi un terzo del cibo viene gettato via senza essere consumato. Slow Food denuncia le assurdità del modo attuale di produrre e consumare cibo, per la Giornata mondiale dell'Alimentazione, domenica 16 ottobre. "Questo appuntamento non può che fare perno sul tema dell'equità: viviamo in un'epoca in cui ancora si muore di fame. E non per scarsità alimentare, ma per povertà - sottolinea Barbara Nappini, presidente Slow Food Italia - il sistema alimentare dominante oggi è lo specchio di un mondo che ragiona all'incontrario, che agisce sulla base dei profitti invece che dei diritti, che promuove sfruttamento e non benessere".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Il senso, il valore ed il ruolo delle vecchie annate, tra collezionismo, prestigio e conoscenza

Dal tasting di Barolo Borgogno, in asta da Finarte il 28 ottobre (con 1.900 etichette, a partire dal 1931), le riflessioni del sommelier Nicola Bonera. "Innanzitutto sono il racconto di qualcosa di realizzato quando molti di coloro che assaggiano certi vini non erano neanche nati, e solo per questo vale la pena. Per un ristorante sono l'opportunità di offrire esperienze uniche, se ben valorizzati. Per una cantina, un elemento di prestigio, e la possibilità di valutare e raccontare un percorso fatto nel tempo".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)