

La News



L'Appassimento verso l'Unesco

Senza l'appassimento, tecnica antica della Valpolicella, non esisterebbe nemmeno l'Amarone, uno dei vanti del made in Italy. In questi giorni è stata raggiunta un'ulteriore tappa nel percorso di riconoscimento della pratica di appassimento delle uve della Valpolicella a Patrimonio Culturale Immateriale dell'Unesco. Il processo (presentato a Vinitaly 2022) entra nel vivo grazie alla "call to action" organizzata dal Comitato Promotore e coordinata dal Consorzio per la Tutela dei Vini della Valpolicella: l'intero territorio della denominazione ha fatto squadra per valorizzare la tecnica usata per Amarone e Recioto.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

Merano Wine Festival: sostenibilità e business

Un summit sulla sostenibilità, "Respiro e grido della terra", il consueto appuntamento con "Naturae et Purae", dedicato ai vini bio, Piwi e non solo, ed uno speciale focus sui vini sostenibili con Georgia, Campania e Abruzzo a confronto: ecco il "Merano Wine Festival" n. 31 del "The Wine Hunter" Helmuth Köcher, di scena dal 4 all'8 novembre, in quello che fu, e resta, il "salotto buono" del vino italiano, ma che è sempre più piccola fiera con convegni, masterclass ed una parte business to business, che, quest'anno, vedrà anche la partecipazione annunciata di oltre 50 buyer dal mondo, con la "Buyer & Financial Area", nata da una partnership tra Merano Wine Festival e "5 Hats". 6.500 gli enoappassionati e gli addetti ai lavori attesi, oltre 700 produttori tra "Wine Food Spirits Beer", più di 330 etichette nella The WineHunter Area, con tante cantine top del Belpaese.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Il Prosecco per i Gondolieri di Venezia by Bisol

Da una parte le colline di Valdobbiadene, da cui nasce uno dei vini italiani più amati a livello internazionale; dall'altra, la città di Venezia, con le sue calli e le sue gondole, città unica e tra le più desiderate al mondo: a suggellare il legame tra questi due luoghi straordinari, non a caso entrambi Patrimonio dell'Unesco, nasce il Prosecco Superiore per i Gondolieri di Venezia, una creazione esclusiva di Bisol1542 per la storica associazione nata oltre 1100 anni fa. È un millesimato 100% Glera, con profumi di mela, ginestra e biancospino.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

"Il vino non è come le altre bevande alcoliche, ed il suo consumo non va demonizzato"

È prodotto partendo da un solo ingrediente, l'uva, e non viene realizzato tramite una ricetta come, invece, accade per la birra e i super alcolici. In quanto tale non va equiparato alle altre bevande alcoliche e non va demonizzato. Ecco i concetti sostenuti dal sistema vino internazionale riunito da ieri in Romagna nel Forum Mondiale delle Cooperative del Vino (con realtà da Italia, Spagna, Francia, Uruguay, Cile, Argentina, Portogallo e Brasile), grazie all'organizzazione di Caviro, alla presidenza del gruppo per il 2022. "A causa di un approccio semplicistico e non supportato da dati, in Europa ma anche in numerosi altri Paesi del mondo, si sta delineando una scuola di pensiero che accusa anche il vino di essere dannoso per la salute al pari delle altre bevande alcoliche - ha evidenziato Carlo Dalmonte, presidente Caviro, aprendo il Forum - questo minaccia la sopravvivenza di un settore che affonda le radici nella nostra cultura e nella nostra storia e che sostiene la biodiversità e l'economia di molti Paesi". "Bisogna distinguere il vino dalle altre bevande alcoliche nonostante ci sia, ovviamente, una presenza di alcol anche nel vino - ha spiegato, nel Forum, Luigi Moio, Presidente Oiv (Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino) - il vino è un prodotto mono ingrediente, tutti i componenti necessari per produrlo sono all'interno del grappolo d'uva, e l'alcol si forma naturalmente durante la fermentazione e l'85-86% del contenuto del vino è acqua. Tra l'altro, il vino consumato durante i pasti, a piccoli sorsi e in modo responsabile e corretto, non crea i problemi soprattutto legati ai superalcolici. Inoltre il suo grado di acidità, l'alta presenza di acqua e di tannini, contribuiscono a ripulire la bocca conferendo ulteriore sapore al cibo. Occorre, però, distinguere l'abuso dal consumo responsabile". "Non si combatte l'abuso proibendo ma facendo informazione - ha aggiunto Luca Rigotti, Coordinatore Vino Alleanza delle Cooperative Agroalimentari e Presidente del Gruppo di Lavoro Vino del Copa-Cogeca - tutti i consumi eccessivi sono dannosi e occorre investire nell'educazione rispetto ad un consumo moderato e consapevole. Stiamo lavorando intensamente e su questo fronte occorre lavorare insieme, per trasferire il concetto di vino come alimento e qual è il modo giusto di consumarlo".

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

250 anni di Masi, un pezzo di storia dell'Amarone

250 anni di storia aziendale sono sufficienti per poter fare una sorta di bilancio del lavoro fatto fino ad oggi. Che, in due secoli e mezzo, non può essersi limitato a produrre semplicemente vino, ma si è assunto la responsabilità di un territorio e di una tradizione da preservare il più possibile e promuovere in tutto il mondo. Questa consapevolezza è evidente nelle parole di tutte le tre generazioni attualmente attive in Masi, quando raccontano tutto quanto ha accompagnato un percorso vitivinicolo importante per la Valpolicella e l'Italia intera, celebrato il 14 ottobre in cantina. Con la visione limpida sul passato di Sandro Boscaini, quando racconta la decisione che prese da giovane nel 1978 di trasformare con successo e non poche difficoltà un vino conosciuto solo dai locali come l'Amarone, in un vino apprezzato nel mondo. La gratitudine di Giacomo Boscaini (nipote di Sandro), anche per chi, per oltre 100 anni, ha raccolto dati oggi fondamentali. E la visione del futuro di Raffaele Boscaini (figlio di Sandro), che ha preso in custodia le lunghe radici di una progressione tecnica e umana familiare tradotta in vino, per trasmetterli alle giovani generazioni della famiglia. Una storia lunga, raccontata nel calice (e in approfondimento), da 17 annate di Amarone, distribuite fra il 1958 e il 2016, fra 4 diverse etichette.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Dai più grandi chef e vini bianchi a "Ein Prosit" alle sfumature de "Il Nizza È", gli eventi

Da "Ein Prosit", tra gli eventi simbolo dell'enogastronomia in Italia nel mettere in relazione la cultura culinaria, la tradizione vinicola e la conoscenza delle materie prime in primis del Friuli, a Udinec, a "Il Nizza È" con tutte le sfumature del Nizza Docg a Nizza Monferrato; da "LightLand", la mostra a Milano del progetto fotografico di Cusumano con il maestro Vittorio Storaro e un'asta charity di Christie's, a "Inconfondibile", unico Festival dedicato ai vini ancestrali e rifermentati in bottiglia, sempre a Milano; da "Bologna In Vino" a Fico Eatly World, ai corsi, degustazioni e cene di Signorvino; dal primo anniversario del "Terraforte", il progetto enogastronomico del Castello del Terriccio con lo chef Cristiano Tomei, a "Be.Come 2022" a Siena. Sono tantissimi gli eventi segnalati nell'agenda di WineNews (date e dettagli in approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

New York, capitale del vino mondiale e punto di riferimento per i produttori del Belpaese

La "prima volta" nella Grande Mela nei racconti e nei ricordi dei grandi protagonisti del vino italiano. Nella città che non dorme mai, l'Istituto Grandi Marchi, con la regia della IEM di Marina Nedic e Giancarlo Voglino, incontra media e trade. A WineNews Raffaele Boscaini (Masi), Piero Mastroberardino, Alessia Antinori (Marchesi Antinori), Santiago Marone Cinzano (Col d'Orcia), Alberto Tasca (Tasca d'Almerita), Maurizio Zanella (Ca' del Bosco), Felix Jermann, Francesco Zaganelli (Lungarotti) e Cesare Benvenuto (Pio Cesare).

[Approfondimento su WineNews.tv](#)