

La News



Il vino nato tra i missili

La foto che ritrae il vignaiolo ucraino Mykhailo Molchanov tra i filari della sua azienda alle porte di Mykolaiv, di fianco ad un missile russo, è una delle immagini più iconiche delle prime settimane di guerra. Da quel 5 marzo, nella Regione si contano più giornate sotto le bombe (220) che senza subire attacchi (50), eppure la speranza è resistita. Tra soldati russi e missili, sparati dal lanciarazzi BM-21, detto "Grad", Mykhailo e suo figlio Georgiy Molchanov hanno continuato a prendersi cura dei pochi ettari di Slivino, da cui ad ottobre è nata una nuova etichetta, "Grad Cru". Bottiglie andate a ruba, e proventi destinati a sostenere l'esercito ucraino.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

Il crollo della "vocazione"

Sui mercati più importanti, e in maniera particolare su quelli europei, il numero dei consumatori abituali di vino, così come la frequenza di consumo, segna un trend in costante calo, ormai da anni. L'ultima conferma, in questo senso, arriva dai dati raccolti, sui consumi in Gran Bretagna, dal Vintrac di Wine Intelligence in questo 2022, sviscerati e dibattuti dal COO di Wine Intelligence, Richard Halstead, nell'incontro "The battle of generations in the UK", che ha animato la presentazione del Wine Paris & Vinexpo Paris (13-15 febbraio), da cui emerge che il numero di bevitori regolari di vino di età compresa tra 18 e 39 anni è sceso dal 37% del 2010 al 26% di oggi. C'è da chiedersi cosa cerchino i consumatori più giovani, piuttosto che continuare ad interrogarsi sui motivi di un tale crollo della "vocazione" (continua in approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

40 anni di Tavernello, "on air"

È il vino italiano più venduto al mondo, esportato in 46 Paesi, un successo di marketing che non ha mai arrestato la sua ascesa e che dal 1983 è il preferito dalle famiglie del Belpaese: il Tavernello, iconico vino in brick e brand di punta di Cantine Cavio, la più grande cooperativa vinicola d'Italia, sta per compiere i suoi primi 40 anni, e li festeggia con un nuovo spot televisivo. Nell'advertising l'accento viene posto sull'attenzione all'ambiente e al territorio, ma soprattutto sul rispetto dei valori umani, da sempre nella mission di Cavio.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Le 17 tavole stellate Michelin guidate dalle griffe del vino nei territori più belli

Tra i nuovi ingressi della "Guida Michelin Italia" 2023, solamente uno arriva da un territorio del vino: il Campo del Drago, la tavola del Rosewood di Castiglion del Bosco, che all'accoglienza affianca la produzione di Brunello di Montalcino. Per un ristorante che "entra", uno che "esce": Osteria Perillà, di Podere Forte, nel cuore della Val d'Orcia. Inizia da qui l'analisi di WineNews che ripercorre la geografia della liaison tra vino ed alta ristorazione. Partendo dal Piemonte, con Tenuta Carretta, a Piobesi d'Alba, nel cuore delle Langhe, che oltre a produrre Barolo punta sulla cucina di qualità con il Ristorante 219. Tra gli 11 "tre stelle", il Piazza Duomo di Alba di Enrico Crippa è legato a doppio filo alla famiglia Ceretto, griffe di Langa. Poco lontano, Damilano, nel complesso della cantina di Morra d'Alba, ospita dal 2013 la cucina di Massimo Camia. Al Villaggio Fontanafredda, la ristorazione ruota intorno al GuidoRistorante, lo stellato gestito da Ugo e Piero Alciati. Tra i filari dei tre cru di Barolo (Villero, Cerequio e Brunella) della famiglia Boroli sorge la Locanda del Pilone, e Rêva vanta un ristorante stellato, il Fre, nella galassia di Yannick Alleno. In Veneto, a Villa Cordevigo nascono le etichette di Vigneti Villabella e i piatti del ristorante stellato Oseleta. Anche la griffe del Trentodoc Ferrari, guidata dalla Famiglia Lunelli, ha il suo ristorante stellato: Locanda Margon. Bisol, simbolo del Prosecco, ha mantenuto le redini del progetto gastronomico di Venissa, sull'Isola di Mazzorbo, a Venezia. Montalcino conferma la stella con la Sala dei Grappoli, il ristorante di Poggio alle Mura, borgo e relais di Banfi. Borgo San Felice, il relais diffuso circondato dai filari di Chianti Classico di San Felice, ospita il Poggio Rosso. Nel cuore del Parco della Maremma, c'è L'Andana (famiglia Moretti), resort di lusso che ospita la Trattoria Enrico Bartolini. Nel Chianti Classico, a Badia di Passignano (Famiglia Antinori), trova dimora l'Osteria di Passignano. In Campania troviamo il "Tre Olivi" del Savoy Beach Hotel a Paestum, della famiglia Pagano, proprietaria anche della cantina San Salvatore 1988, in Calabria il Dattilo, ristorante stellato dell'azienda agricola Ceraudo, e in Puglia il Ristorante Casamatta, a due passi dall'azienda di famiglia, Trullo di Pezza.

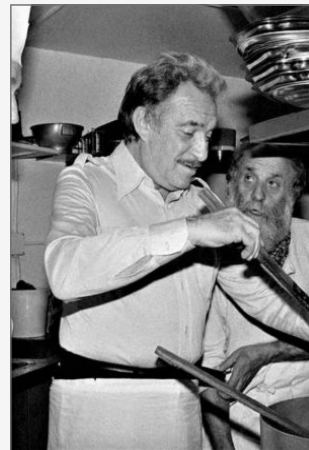
[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Ugo Tognazzi ed il vino, secondo il figlio Gianmarco

È stato uno dei grandi protagonisti della commedia all'italiana, ma Ugo Tognazzi, di cui quest'anno ricorre il centenario dalla nascita - l'attore era nato a Cremona nel 1922 - è stato anche un grande appassionato di cibo. La sua villa di Velletri, La Tognazza, è stata al centro di serate memorabili in cui Ugo si metteva ai fornelli e preparava pranzi e cene per decine di persone, inclusi i grandi nomi del cinema. Suo figlio Gianmarco, intervistato di recente da WineNews, ricorda che Ugo, già alla fine anni Sessanta, quando tutti andavano nei supermercati, era un filosofo ante-litteram del biologico, tanto che a casa si mangiava solo quello che nasceva nella sua tenuta. E racconta di come porti avanti l'attività di famiglia, producendo sei etichette di vino: Tapioco, Antani, Casa Vecchia, Conte Mascetti, Come se fosse, Voglia Matta. "Il nostro vino - spiega Gianmarco - lo possiamo definire "Toscasio", un blend delle uve di due Regioni, Toscana e Lazio. La nostra filosofia, che è quella con cui sono cresciuto con mio padre, segue la logica della commistione. Nelle pietanze e in questo caso anche degli uvaggi. Il divertimento e la passione per il vino nascono dalla sperimentazione e dall'alchimia. Io vedevo Ugo come un alchimista in cucina, faceva abbinamentiazzardatissimi, certe volte mostruosi, altre volte geniali".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Le Stelle ed i riconoscimenti dei ristoranti spingono l'Italia tra i turisti enogastronomici

Il fine dining italiano ha raggiunto quest'anno il massimo storico per riconoscimenti internazionali, a partire dalla Stelle Michelin. Ma al di là della fascia top, è tutto il comparto a rivedere la luce dopo la pandemia. L'Italia, per il "Rapporto sul Turismo Enogastronomico Italiano 2022" di Roberta Garibaldi, ad Enit, ha il record europeo di imprese (oltre 277.000 nel 2019, ultimo dato disponibile). E nel periodo 2019-21 il numero delle attive è sorprendentemente aumentato arrivando a 339.772, considerando tutti gli ambiti del comparto (ristoranti, ristorazione mobile, bar, esercizi senza cucina, fornitura di pasti preparati e altri servizi di ristorazione), con la Lombardia prima Regione, seguita da Lazio e Campania. E a fronte del caro prezzi e della mancanza di personale, per la ristorazione italiana si avvicina comunque un Natale carico di attesa.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Il "riposo" delle Langhe, con il Barolo in cantina, guardando alla vendemmia 2022 e al futuro

Le riflessioni di Roberto Conterno, "Mister Monfortino", tra i produttori italiani più quotati al mondo, con la sua Giacomo Conterno; Stefano Gagliardo, che, con la Poderi Gianni Gagliardo, declina le Menzioni Geografiche Aggiuntive in ben otto Barolo; Roberta Ceretto, che con la Ceretto valorizza il territorio tra grandi vini, cultura e arte contemporanea; Davide Abbona, nuova generazione della Marchesi di Barolo, "custode" della sua storia; e Luca Sandrone, che, con Luciano Sandrone, ha scalato negli ultimi anni più posizioni nel Liv-ex in assoluto, a livello mondiale.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)