

La News



Tony Parker acquista Château St-Laurent

Tra le tante star della Nba, di oggi e di ieri, innamorate del vino, sono sempre di più quelle che decidono di metterci la faccia, con una propria linea o investendo direttamente in aziende e società. Da Stephen Curry a Carmelo Anthony, da Isaiah Thomas a James Harden, da Dwyane Wade a Tony Parker, tra i più grandi cestisti di sempre, quattro volte campione Nba con i San Antonio Spurs. Di passaporto francese, non sorprende che nella sua seconda vita abbia deciso di investire proprio sul vino. Prima entrando nel capitale di Château La Mascaronne, in Provenza, e dello Champagne Jeeper, quindi acquistando Château St-Laurent, nel Rodano.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

La Valpolicella celebra "Bepi" Quintarelli

Giuseppe Quintarelli, detto "Bepi", è una di quelle figure a cui il vino italiano deve molto. Figure che hanno fatto grandi intere denominazioni. A volte poco capite e sole a rappresentare quelli che poi sarebbero diventati territori vitivinicoli importanti e conosciuti nel mondo proprio grazie al loro lavoro. Nomi, solo per citare due territori, come Tancredi e Franco Biondi-Santi per il Brunello di Montalcino e Mario e Niccolò Incisa della Rocchetta per Bolgheri. In Veneto, a illuminare la Valpolicella con la qualità dei suoi vini è stato il Bepi. Oggi, a dieci anni dalla scomparsa, al carisma di Bepi Quintarelli è stata consacrata la sede del Consorzio per la Tutela dei Vini Valpolicella. A Sant'Ambrogio, nel quartier generale consortile di Villa Brenzoni Bassani, è stata svelata un'opera che rappresenta il territorio e i suoi vini, dedicata al "grande maestro" dell'Amarone.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Cambio di proprietà a Montalcino

Enrico e Marco Faccenda, fratelli del vino del Piemonte alla guida di Cascina Chicco, che affonda le proprie radici nel Roero, e che oggi conta su 60 ettari vitati e vigne in alcuni dei cru più prestigiosi del Barolo, sono i nuovi proprietari de La Crociana, azienda del Brunello di Montalcino a due passi dai vigneti di Biondi-Santi, che conta su 5 ettari vitati, di cui 3,5 a Brunello (valutati da WineNews tra i 750.000 ed il milione di euro ad ettaro) e 1 a Rosso di Montalcino, oltre a mezzo ettaro a Igt non ancora in produzione.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Confagricoltura: "una nuova alleanza tra imprese agricole e industria, per la competitività"

Un'alleanza agroindustriale tra le imprese agricole e il sistema industriale per assicurare più competitività all'agroalimentare italiano e sostenerlo nelle difficoltà congiunturali economiche, difendendolo meglio anche da quegli attacchi al Made in Italy che giungono dal fronte europeo e internazionale. È la proposta che Confagricoltura ha avanzato, tramite il presidente Massimiliano Giansanti, nell'assemblea generale dell'organizzazione datoriale agricola ieri ed oggi a Roma. Il presidente Giansanti ha teso la mano al presidente Confindustria, Carlo Bonomi - intervenuto all'assemblea assieme a molti rappresentanti di spicco del Governo italiano, come i Ministri Lollobrigida (Agricoltura), Urso (Made in Italy), Tajani (Esteri) e Salvini (Infrastrutture), con i loro commenti in approfondimento - ricevendo una dichiarata disponibilità ad un'alleanza che potrebbe rivelarsi davvero strategica e importante per le sorti dell'agroalimentare italiano. "Il mondo è cambiato - ha osservato Bonomi - tutti i mondi produttivi sono collegati, e sicuramente c'è necessità di avere un altro approccio, multidisciplinare e multirappresentativo del mondo associativo, rispetto ai temi del Paese". Il presidente Confagricoltura ha spiegato, a WineNews, il senso di questa alleanza e le prospettive che può aprire al mondo agricolo nazionale: "ci proponiamo di costruire un nuovo modello agroindustriale - ha detto Giansanti - che a monte e a valle dell'impresa agricola possa creare le giuste condizioni per far sì che il sistema sia sempre più performante ed autorevole, anche di fronte alle proposte che faremo congiuntamente alle istituzioni ed europee. È evidente - ha aggiunto Giansanti - che il sistema agroindustriale, soprattutto in Europa, è sotto attacco, dai temi legati al mondo del vino ai temi dell'imballaggio, dobbiamo quindi reagire in maniera compatta; questo è il momento dell'unione e della forza e il rafforzamento delle relazioni fra sistemi associativi non può che far bene a una maggiore capacità italiana di rispondere in maniera forte e decisa ai modelli di cambiamento immotivati che vengono proposti da Bruxelles, e presentarsi con proposte alternative forti, credibili e soprattutto condivise".

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

"Da Vittorio Shanghai" miglior ristorante italiano nel mondo

"Da Vittorio Shanghai", in Cina, è il "miglior Ristorante Italiano nel Mondo". Guidato dall'executive chef Stefano Bacchelli, con la supervisione della famiglia Cerea, si conferma una vera eccellenza nel mondo della ristorazione anche all'estero. Il secondo posto va a "Don Alfonso 1890" di Toronto, con lo chef Daniele Corona in cucina. Sul terzo gradino del podio, il ristorante contemporaneo creato da due nomi italiani di fama mondiale, la maison Gucci e lo chef modenese Massimo Bottura: "Gucci Osteria da Massimo Bottura" a Tokyo, guidato dallo chef Antonio Iacoviello. Ecco il meglio dei "50 migliori Ristoranti Italiani nel Mondo", svelati nel Galà della Cucina Italiana di "50 Top Italy". A completare la top 10 "Il Carpaccio", a Parigi, "Fiola", a Washington DC, "Sesamo", a Marrakesh, "Locanda Locatelli", a Londra, "Il Lago", a Ginevra, "Rezdôra", a New York, e "Buona Terra" a Singapore. I premi speciali, invece, sono andati, tra gli altri a Davide Oldani, "miglior Chef 2023 in Italia", ed ad Antonio Iacoviello, "miglior Chef 2023 all'estero". E ancora, quelli di "miglior Sommelier 2023" sono stati assegnati a Marco Reitano de "La Pergola" del Rome Cavalieri di Heinz Beck, ed a Laura Roncaccioli del Caffè Stern, a Parigi.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

"A me il vino abruzzese piace. Nel film ce l'ho con mio figlio, non con il vino d'Abruzzo"

"A me il vino abruzzese piace, e poi in Abruzzo ci vengo spesso per i miei spettacoli. In una scena di "Natale a tutti i costi" dico che il vino abruzzese "è una merda", ma perché arrabbiato con mio figlio (interpretato da Claudio Colica, ndr). Voglio dire al presidente del Consorzio dei Vini d'Abruzzo di avere pazienza e di vedere il film perché nella scena io poi aggiungo: "No, scherzo, è buono. È corposo". Perché nella scena mio figlio mi porta un vino e io dico quelle parole per lui, mica per il vino. Non c'entra niente il vino". Parola di Christian De Sica, nella conferenza di lancio del suo ultimo "Cinepanettone", che sarà in streaming su Netflix dal 19 dicembre, e che, con una battutaccia che coinvolge un vino abruzzese, riportata anche nel trailer, aveva fatto insorgere le istituzioni regionali ed il Consorzio Vini d'Abruzzo, guidato da Alessandro Nicodemi.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Riflessioni intorno al cibo, al giornalismo e alla critica, con il premio Pulitzer Michael Moss

A WineNews il giornalista investigativo e autore di libri come "Grassi, dolci, salati. Come l'industria alimentare ci ha ingannato e continua a farlo". "Oggi spesso perdiamo tempo dietro a dibattiti su questioni marginali, mentre le grandi industrie del junk food fanno quello che vogliono. Vino e salute? Come per tutti gli alimenti, dobbiamo ascoltare la scienza, e valutare se siamo disposti a correre gli eventuali "rischi" di consumarli, e in che quantità. Per il vino, io dico decisamente di sì!"

[Approfondimento su WineNews.tv](#)