

La News



"The Last of Us" e Col d'Orcia

Una storia tra pandemia e zombie: un plot ormai non così insolito, e da cui da cui è nato anche "The Last of Us", serie tv nata da un videogioco, di Sony Pictures Television per HBO, con un investimento di ben 100 milioni di dollari per i 9 episodi della prima stagione, che ha raggiunto numeri esorbitanti, in Usa come in Italia. Nella storia, si inserisce quella di Bill e Frank, che, con la fine che si avvicina, decidono di regalarsi una cena, brindando con il Brunello di Montalcino di Col d'Orcia. Product placement? Non proprio: per gli esperti di tv Usa, sarebbe stata una semplice scelta, di buon gusto, degli sceneggiatori, Mazin e Druckmann.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

"Wine in Moderation" educa ad educare

Il rapporto tra alcol e salute, da anni al centro del progetto europeo "Wine in Moderation", è un tema oggi più caldo che mai. La battaglia in Europa dell'Italia e degli altri Paesi del vino, contro la proposta irlandese di inserire in etichetta degli health warning che non distinguono tra uso ed abuso, rende infatti ancora più attuale il lavoro dell'associazione europea che promuove il consumo consapevole e responsabile. "Come produttori di vino siamo assolutamente convinte della differenza che esiste tra uso ed abuso, ma dobbiamo anche attivarci per formare ed educare il consumatore", spiega a WineNews il presidente di Wine in Moderation, Sandro Sartor (Ceo Ruffino), che alla ProWein di scena a Dusseldorf ha lanciato un nuovo strumento, un corso di formazione, per i professionisti del vino, che li... educi ad educare.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Masseto e Ornellaia salutano Axel Heinz

Un enologo che cambia cantina, fatto comunque importante, non è quasi mai una notizia. Se non quando la cantina è una delle gemme più luminose del panorama italiano, ed i cui vini al top a livello mondiale. Come Ornellaia e Masseto, di Frescobaldi, rese grandi dal genio manageriale di Giovanni Geddes, che, dopo una collaborazione iniziata nel 2005, salutano l'enologo e direttore Axel Heinz, che, con l'estate 2023 (a fine giugno, ndr), spiega una nota, vedrà concludersi la sua esperienza bolgherese, per tornare in Francia.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

La cucina italiana candidata a diventare Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità

La cucina italiana da oggi è la candidata ufficiale 2023 del Governo italiano a diventare Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità. Lo ha deciso il Consiglio direttivo della Commissione Nazionale Italiana per l'Unesco, presieduto da Franco Bernabè, che ha approvato all'unanimità la candidatura. Il dossier verrà ora trasmesso dal Ministero degli Esteri all'Unesco e inizierà l'iter di valutazione che dovrebbe concludersi, al più tardi, a dicembre 2025. "Abbiamo deciso di candidare la cucina italiana - ha affermato il Sottosegretario alla Cultura, Gianmarco Mazzi - per valorizzare un grande patrimonio nazionale, che riguarda non solo i 60 milioni di italiani che vivono nel nostro Paese, ma anche gli 80 milioni di italiani e i loro discendenti che vivono all'estero, oltre a tutti gli stranieri che amano lo stile italiano e a quello si ispirano". "Io penso che l'Italia abbia il dovere di fare sistema - ha dichiarato il Ministro della Cultura, Gennaro Sangiuliano - non esistono tante Italie, ma una sola Italia in cui ci sono le imprese, l'agricoltura con le sue eccellenze, il paesaggio, la cultura, l'arte, la letteratura e grandi valori come la cucina". Il Ministro dell'Agricoltura, Francesco Lollobrigida ha affermato: "io credo che la cucina italiana, senza nulla togliere alle altre, non abbia rivali. La sua complessità è data da un sistema di valori che nel tempo si sono andati a consolidare. La si deve guardare nella sua prospettiva poliedrica, dal produttore di qualità all'agricoltore, passando per l'allevatore e il trasformatore, che ci forniscono gli elementi che vanno in cucina. Qui i nostri cuochi li trasformano in un bene prezioso, che deve essere raccontato in sala da altro personale". Come evidenzia il professor Massimo Montanari, uno dei più importanti studiosi al mondo di storia medievale e di storia dell'alimentazione, che fa parte del Comitato Scientifico che ha portato avanti il complesso lavoro di candidatura, essa "vuole rappresentare la cucina italiana, domestica e non, come un mosaico in cui le singole tessere permettono di definire un insieme coerente che trascende l'unicità e la specificità di ogni singola tessera. Tutto ciò è il risultato di una storia plurisecolare caratterizzata da numerosi scambi, interferenze e contaminazioni reciproche" (continua in approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

"World's Most Wanted Italian Wines" by Wine-Searcher

Il Sassicaia di Tenuta San Guido, il Tignanello e il Solaia della Famiglia Antinori, il Masseto e l'Ornellaia di Frescobaldi, il Monfortino Barolo Riserva di Giacomo Conterno, il Flaccianello della Pieve di Fontodi, Le Pergole Torte di Montevettine, il Barbaresco di Gaja ed il Brunello di Montalcino di Biondi Santi (Tenuta Greppo): ecco i "World's Most Wanted Italian Wines" by Wine-Searcher, le dieci etichette più cercate dai wine lovers nell'ultimo anno, su uno dei portali di riferimento, a livello globale, del mondo del vino. Una classifica che, al suo interno, nasconde tendenze interessanti e tutte da tenere in considerazione. Come emerso già un anno fa, infatti, il numero delle ricerche complessive dedicate al vino italiano è in costante calo. Dopo un picco di interesse, culminato nel 2021, il trend mostrava cenni di rallentamento già dallo scorso anno. Sorprende, inoltre, che la top 10 non comprenda poi molti di quelli che sono, anche e soprattutto per i consumatori, i veri punti di forza del vino italiano: la diversità e la territorialità. Sette dei vini in classifica sono Supertuscan o Bolgheri (e quindi di taglio bordolese), e solo tre prodotti da varietà autoctone: Brunello, Barolo e Barbaresco, ossia i tre più grandi rossi del Belpaese enoico.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Con la guerra, addio clientela internazionale, e il "Twins Garden" di Mosca chiude i battenti

La Russia, dopo più di un anno dall'invasione dell'Ucraina, deve fare i conti con l'isolazionismo cui l'hanno condannata le scelte scellerate del suo Presidente, Vladimir Putin. Che oggi salvano gas e petrolio, ma la crescita economica che il Paese ha vissuto negli ultimi anni. Che ha portato la classe media a diventare sempre più solida, facendo di Mosca e San Pietroburgo due città all'avanguardia, meta di milioni di turisti occidentali. Tutto finito, almeno per ora. E in molti ne pagano le conseguenze. Come il mitico "Twins Garden", ristorante dei gemelli Berezutsky (che avevamo intervistato nel 2016, al Salone del Gusto di Torino), capace di conquistare le "due stelle" Michelin nell'unica edizione della rossa in terra russa, nel 2021, e n. 29 della "50 Best Restaurants", che ha annunciato la chiusura definitiva.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

I vini no e low alcol dividono consumatori e produttori. Ma cresce il loro spazio sul mercato

Mentre in Europa ed in Italia si cerca la via giusta per normalarli, con buona parte della politica e del mondo produttivo che li guarda con diffidenza e vorrebbe che non fossero chiamati "vino", dalla ProWein di Dusseldorf le testimonianze di chi ci ha scommesso da produttore, come Christian Nett, della cantina tedesca Nett, e di chi ci ha puntato tutto come "mercante", come Frederic Chouquet-Stringer, fondatore di Zenotheque.

[Approfondimento su WineNews.tv](#)