

## La News



### Francia, il vigneto è geo-localizzato

Una sorta di Google Earth, molto dettagliata, ma dei vigneti: l'ha creata in Francia l'Inao (Institut national de l'Origine et de la Qualité), che sta mettendo in rete su Geoportail, il portale dell'Institut Géographique National (che ha l'ambizione di proporre la visualizzazione del Paese in alta definizione) la mappa virtuale di ogni singola parcella di tutte le Aoc del Paese, da Côtes du Rhône Villages a Fronton, da Saint-Emilion a Gaillac, solo per fare qualche esempio tra le centinaia di Aoc di Francia. Un lavoro immenso e ancora in progress, che, una volta ultimato, restituirà l'esatta fotografia - con tanto di geolocalizzazione - del patrimonio vitivinicolo d'Oltralpe.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## BERTANI

## SMS

### Un hotel firmato Simonit & Sirch

Non è un hotel come tutti gli altri: l'Accademia Vine Lodge, appena inaugurato a Capriva del Friuli, nel cuore del Collio, è un progetto innovativo che coniuga hospitality ed experience, firmato dal duo di maestri di potatura Marco Simonit e Pierpaolo Sirch, famosi a livello internazionale per i loro metodi innovativi. Un luogo dalla duplice vocazione: qui i wine lover trovano un ambiente country e raffinato in mezzo ai vigneti, luogo ideale per partire alla scoperta delle incantevoli colline del Friuli Venezia Giulia e godere di esperienze esclusive. Ma il country hotel è anche un punto di riferimento per coloro che frequentano la Vine Master Pruner Academy, il corso per maestri potatori, scenario ideale per scambi professionali tra addetti ai lavori (continua in approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## Cronaca

### Montepulciano tra vino, gastronomia e storia

Montepulciano, perla del Rinascimento, apre le porte alla settimana più attesa, quella del Bravio delle Botti, anticipata da qualche anno da due appuntamenti enogastronomici: "Cantine in Piazza", ovvero le migliori espressioni del Nobile di Montepulciano, nella cornice rinascimentale di Piazza Grande, e "A Tavola con il Nobile", la sfida ai fornelli che, negli anni, ha dato la possibilità di recuperare oltre 200 ricette della tradizione, riportando alla luce il lavoro delle massaie e tramandando la tradizione gastronomica di un tempo.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## Primo Piano

### "50 Best Wine Trips" by "Decanter", Toscana in testa, sul podio con Champagne e California

E sempre la stagione giusta per visitare i territori del vino. E a stilare la sua lista dei "50 Best Wine Trips" è la celebre rivista inglese "Decanter". In testa ai suggerimenti c'è la Toscana, con i suoi tanti territori che vanno dalla collina al mare, dal Chianti Classico a Montepulciano, da Bolgheri a Montalcino, da San Gimignano con la sua Vernaccia a Carmignano, dal grande Chianti al piccolo Montecucco, che apre la porta della Maremma. E ovviamente, tra le tante realtà di primo piano del vino della Toscana, c'è anche una selezione delle 10 cantine da non perdere, tra quelle che organizzano visite al pubblico. E così, si va dallo storico Castello di Nipozzano del gruppo Frescobaldi, nel Chianti Rufina, a Capezzana, storia del Carmignano, passando per la bellezza architettonica della cantina di Antinori nel Chianti Classico a Bargino, e quella storica e arricchita da una grande collezione di arte contemporanea a Castello di Ama. A Bolgheri, tappa fissa a Le Macchiole di Cinza Merli, poi la giovane Tenuta Prima Pietra a Riparbella, nel Pisano, e poi la splendida Castiglion del Bosco, a Montalcino, e Col d'Orcia di Francesco Marone Cinzano. In terra di Nobile di Montepulciano, invece, la cantina portabandiera selezionata è Salcheto di Michele Manelli, per finire con Monteverro, a Capalbio. Proseguendo nella "top 10" delle destinazioni mondiali, dopo Champagne, Napa e Sonoma in California, e Bordeaux in posizione n. 5 c'è ancora l'Italia. Con il Lago di Garda, tra Bardolino, Chiaretto, Lugana, Custoza, Valtenesi e Doc Garda, e cantine come Perla del Garda, Costaripa e non solo. In top 10 anche Montalcino, terra del Brunello, con cantine come Banfi, Castelgiocondo (Frescobaldi), Campogiovanni (San Felice), Il Palazzone, Siro Pacenti, Camigialdi, Altesino e Caparzo di Elisabetta Gnudi Angelini, Casanova di Neri, Mastrojanni, Villa Le Prata, Argiano, Capanna di Cencioni, Canalichio di Sopra e Le Ragnaie, tra le altre. E poi, ancora, al n. 8, il Sud Italia, scrigno enologico che si fa sempre più notare nel mondo. Con cantine e resort come Sergio Mottura nel Lazio, Feudi di San Gregorio ed i Cacciagalli in Campania, il Palazzotto in Basilicata, Vinilia; in Puglia, Capofaro Locanda & Malvasia di Tasca d'Almerita e La Foresteria di Planetina in Sicilia, e ancora Argiolas, in Sardegna.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

## Focus

### Massimo Montanari: il rapporto tra uomo, cibo e ambiente

"L'interesse per la storia dell'alimentazione è antico e risale a prima dell'Ottocento. Per molto tempo è stato legato più alle curiosità del grande banchetto o alla tavola vuota dei contadini affamati, che sono anche un topos storiografico, mentre il suo rapporto con l'ambiente è mancato. E proprio questa la novità degli ultimi 50-60 anni: avvicinarsi al tema dell'alimentazione guardando al percorso che dalla terra porta alla tavola. E la terra vuol dire l'ambiente e tutto ciò che l'uomo riesce ad ottenere dall'ambiente, realizzando che può offrire risorse importanti, o creare lui stesso un ambiente per produrre cibo con le attività di coltivazione e di allevamento. Il bello dello studiare la storia dell'alimentazione è il rendersi conto di come gli aspetti materiali e mentali della storia sono strettamente connessi: non ci sono cose senza idee, ripeto spesso, e non ci sono idee senza cose". Lo ha detto a tu per tu, con WineNews, Massimo Montanari, tra i più importanti storici dell'alimentazione al mondo, spiegando perché la storia dell'ambiente è un ambito relativamente giovane della storiografia generale, guidandoci in un vero e proprio "excursus" storico del rapporto tra uomo, cibo e ambiente, dal Medioevo ad oggi (in approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## Wine & Food

### Vini subacquei: seguendo il trend del momento c'è anche chi incappa nell'illegalità

I vini subacquei sono uno dei trend enologici più in voga del momento, sia in Italia che all'estero, tanto che per seguirlo c'è anche chi incappa nell'illegalità. E successo in California, dove sono state sequestrate e successivamente distrutte 2.000 bottiglie che stavano affinando nell'Oceano Pacifico. Il Procuratore distrettuale di Santa Barbara, John Savnoch, ha emesso un provvedimento nei confronti dell'azienda Ocean Fathoms - formata da due soci in affari, Emanuele Azzaretto e Todd Hahn - accusati di non avere richiesto i necessari permessi per poter conservare i loro vini sott'acqua. Ocean Fathoms ha iniziato ad immergere casse di vino appena al largo della costa nel 2017, secondo l'ufficio del Procuratore, senza però ottenere i permessi richiesti dalla Commissione costiera della California o dal Corpo degli ingegneri dell'Esercito degli Stati Uniti ...

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## WineNews.tv

### Stabilizzare il lavoro agricolo: la sfida del settore per garantire serenità a dipendenti e imprese

A WineNews, il punto di vista di Roberto Caponi, direttore delle politiche del lavoro, welfare e sicurezza di Confagricoltura. "Il lavoro agricolo è stagionale, ma il 10% di lavoratori a tempo indeterminato è una percentuale da migliorare. Ad esempio con dei contratti pluriennali. Per un vero e proprio indeterminato, lavorando quindi tutto l'anno, servono degli incentivi importanti affinché sia conveniente per entrambe le parti. Per lo Stato sarebbe un costo limitato, perché risparmierebbe sulla disoccupazione agricola".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)