

La News



I Ferragnez e i vini dell'anniversario

Non poteva che far parlare di sé anche per la passione per il vino, la coppia più famosa d'Italia. Una passione che Chiara Ferragni e Fedez hanno condiviso con milioni di followers sui social, dal Castello di Montepò, la Tenuta di Jacopo Biondi Santi e i figli Tancredi, Clemente e Clio, tra i vigneti del Morellino a Scansano, in Maremma, scelta per festeggiare l'anniversario di matrimonio, con tappe a Castello di Vicarello e Siena, passando per Castagneto Carducci. A Montepò, da quanto apprende WineNews, Jacopo e Tancredi Biondi Santi hanno guidato i Ferragnez, appassionati ed interessati, in una degustazione del rosato JeT e dei rossi Sassoalloro e Schidione.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

Anche Masi in Oltrepò Pavese

Nessun cambiamento avviene all'improvviso, ma c'è sempre qualche segnale che lo anticipa, basta saperlo cogliere. E se due indizi fanno una prova, diventa lecito immaginare che qualcosa di buono stia accadendo in Oltrepò Pavese, che, in nemmeno un mese, ha dato il benvenuto a due delle più importanti famiglie del vino del Belpaese: dopo la Guido Berlucchi, sbarca in Oltrepò Masi Agricola, griffe della Valpolicella guidata da Sandro Boscaini, che ha annunciato la firma di un contratto preliminare per acquisire il 100% di Casa Re, di proprietà della famiglia Casati e titolare dell'azienda vitivinicola a Montecalvo Versiggia, nell'Oltrepò Pavese, alle porte di Santa Maria della Versa: 13 ettari vitati a corpo unico, perlopiù a Pinot Nero e destinati, nelle intenzioni di Masi, alla produzione di Metodo Classico.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Bordeaux, addio a Cabernet e Merlot?

Il global warming non si arresta in vigna, e a Château La Tour Carnet, Marc Plantevin, ricercatore dell'Università di Bordeaux, da marzo 2022, ha iniziato a studiare l'adattamento dei vitigni tradizionali della Regione - Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc - all'aumento delle temperature previsto per il 2050, compreso tra 2° e 4° C. Cercando, contestualmente, delle alternative, e focalizzandosi su 25 varietà - perlopiù mediterranee - piantate nel 2013, trovando ottime risposte (in approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Cresce la vite a Pompei, che arriva a 5,8 ettari di vigneti tra l'antica città e gli altri siti

Da un lato, la creazione di una "Doc Campania", capace di fare da ombrello a tutti i territori e alle 19 Dop e 10 Igp che già esistono, su cui il confronto tra Consorzi, aziende e Regione è aperto per rafforzare il brand di una Regione il cui nome è ancora poco conosciuto, anche per aver "vissuto di rendita" su siti turistici tra i più noti e visitati al mondo come la Costiera Amalfitana e Pompei. Dall'altro, lo stesso Parco Archeologico di Pompei punta a produrre un "vino pompeiano", capace di racchiudere in bottiglia archeologia, cultura ed agricoltura, con il progetto dell'Azienda Agricola Pompei, in partnership con un'azienda privata che collabori alla coltivazione delle "viti degli antichi romani" e all'impianto di nuove - per arrivare a 5,8 ettari di vigneti tra l'antica città e gli altri siti come Stabia, Oplontis, Boscoreale e Longola, dagli attuali 1,7 - valorizzando il patrimonio di biodiversità e rigenerando un territorio che fin dall'antichità è tra i più fertili al mondo, e per diventare meta anche di turismo rurale. In un senso o nell'altro, meglio ancora se nello stesso, la "Campania Felix", come la descrisse Plinio il Vecchio, terra di viticoltura e sapori antichissimi, oggi tra i giacimenti enogastronomici più importanti d'Italia che vuole fare sinergia in un'ottica di "distretto", è la conferma di come vino e cibo rappresentino un testimonial straordinario del nostro Paese, se legati ai simboli del patrimonio culturale. "Nel Vivaio di Pompei possono essere sperimentate anche le viti come faremo con le barbatelle di vitigni antichi della Georgia, per impostare un nuovo vigneto sperimentale - spiega, a WineNews, Paolo Mighetto, direttore dei lavori della gestione del verde del Parco - negli anni è già stata fatta una selezione di vitigni antichi (Piedirosso, Caprettone, Fiano, Coda di Volpe e Greco di Tufo), attestati in queste zone e che ci permette di vinificare anche in purezza. La produzione di vino verrà condotta nel Parco, dal grappolo alla bottiglia, che è la vera novità, nel passaggio dalla concessione al partenariato nella gestione dei vigneti. Il sogno è un vino che arriva dal vigneto della Casa Europa o del Foro Boario, come fossero dei Cru frutto di una "zonazione archeologica". Tra qualche giorno comunicheremo l'azienda che si è aggiudicata l'appalto, festeggiando una nuova vendemmia a Pompei".

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Spalletti, un produttore di vino sulla panchina della Nazionale

Il 9 settembre, in veste di "vignaiolo", Luciano Spalletti, probabilmente, sarebbe stato tra le vigne a controllare lo stato di forma delle uve della sua Tenuta La Rimessa, a Montaione, sulle colline toscane, al centro di un triangolo che ha per vertici Firenze, Siena e Livorno. Invece, in quel di Skopje, in Macedonia del Nord, esordirà come Ct della Nazionale Italiana, per iniziare il suo percorso di qualificazione ad Euro2024, e segnando il debutto, per la prima volta, di un produttore di vino sulla panchina dell'Italia. E se per l'ex Ct Mancini, appassionato di Verdicchio delle sue Marche (è nato a Jesi) e del Sagrantino di Montefalco di della griffe Capraia, il vino "è un lavoro di squadra come il calcio", e quello italiano il migliore del mondo, come ci ha raccontato in un'intervista di qualche anno fa, per il nuovo Ct, Luciano Spalletti, le analogie tra vigna e rettangolo verde sono tante: "il lavorare all'area aperta, il creare strategie, contenuti, e cercare soluzioni, e poi ovviamente ci sono risultati: sia vincere una partita importante che aver prodotto un ottimo vino da grande soddisfazione", spiega in un video sul sito de "La Rimessa". E quando i risultati per gli Azzurri arriveranno, di certo, non mancherà il vino con cui brindare, prodotto direttamente da "mister" Spalletti.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Le buchette del vino, geniale invenzione del Rinascimento, in mostra a Firenze

In un presente in cui il chilometro zero e la vendita diretta sono temi mainstream, c'è chi, già nel Rinascimento, aveva inventato un sistema geniale per mescolare direttamente dalla cantina ai passanti in strada: le buchette del vino di Firenze - come WinNews racconta da anni - hanno rappresentato, fin dal Cinquecento, una vera e propria istituzione nella città toscana. Oggi queste singolari aperture sono protagoniste di una mostra esperienziale che ne racconterà la storia (fino al 16 settembre, Palagio di Parte Guelfa, a Firenze), organizzata dall'Associazione Culturale Buchette del Vino, con reperti originali ed una ricostruzione della "stanza del vinaio". 300 le buchette finora scoperte in Toscana: l'esposizione prevede anche una postazione di touch screen con mappe interattive e l'elenco di tutti i finestrini del vino oggi esistenti e quelli che, pur scomparsi, risultano documentati.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

"Una "Doc Campania" per il vino? Percorso affascinante, ma salvaguardiamo storia e diversità"

A WineNews, da Pompei, Ilaria Petitto, alla guida di Donnachiara e vicepresidente del Consorzio Vini d'Irpinia. "Abbiamo denominazioni storiche, produzioni diverse e spesso di alta collina. In Irpinia poi abbiamo denominazioni che sono più conosciute nel mondo della stessa Campania. Comunque un brand regionale può servire, ma dobbiamo capire come tutelare tutti senza penalizzare nessuno. Il nostro gap con altri territorio d'Italia è il non sapersi raccontare".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)