

La News



In tenda per i vini di Borgogna, in Norvegia

La passione, spesso, conduce a fare cose fuori dall'ordinario, per soddisfare le proprie voglie, parafrasando l'inarrivabile Fabrizio de' André in "Bocca di rosa". E quella per il vino, ovviamente, non fa eccezione. E, nella fredda Norvegia, dove il vino viene venduto in regime di monopolio, c'è chi addirittura ha trascorso settimane accampato in tenda (con temperature che la notte scendono a -20°) davanti ai negozi di Vinmonopolet per acquistare una bottiglia dei rarissimi vini di Borgogna, come, per esempio, il Domaine de La Romanée-Conti Romanée-Conti Grand Cru 2020, "offerto" per l'equivalente di 6.100 sterline ...

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

I fine wines tra Dubai e Qatar

Dubai e il Qatar stanno conquistando il titolo di nuove frontiere per i fine wines del mondo: nonostante le rigide normative sull'alcol (che può essere consumato solo in abitazioni private o nei locali autorizzati, come bar, ristoranti e hotel), lo scenario per i grandi brand e gli appassionati è sempre più favorevole, grazie alla recente eliminazione delle tariffe doganali, alla massiccia presenza di stranieri, sia residenti che turisti, e ad una ristorazione in crescita. Lo sostiene Amayès Aouli, a capo della divisione vino e alcolici della casa d'oste Bonham's. Dubai, meta di turisti high-spender, ha recentemente abbassato le tariffe del vino, e da gennaio 2023, è stata abolita l'accisa del 30% sulla vendita di vino e alcolici. Il Qatar, con il suo ricco patrimonio culturale e la fiorente scena enogastronomica, è pronto a diventare un potente attore nel mercato dei fine wines.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Eleonora vince MasterChef n. 13

Eleonora Riso, 27 anni, di Livorno, cameriera in un famoso ristorante di Firenze, è la nuova MasterChef italiana, la n. 13, vincitrice, ieri sera, del capitolo finale del cooking show più amato e seguito della storia della cucina in tv (firmato Sky Original e prodotto da Endemol Shine Italy), dopo una nuova e avvincente sfida ai fornelli. Il suo menù degustazione "Ichigo Ichie" - un mix di cucina giapponese e tradizioni culinarie personali - ha conquistato i giudici Bruno Barbieri, Antonino Cannavacciuolo e Giorgio Locatelli.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Fontanafredda, Biondi-Santi, Bertani e Tedeschi: il valore del tempo

Un racconto in bottiglia degli anni e delle stagioni, per guardare al futuro senza dimenticare l'enorme valore del tempo passato e del proprio heritage: da Fontanafredda a Biondi-Santi, da Bertani a Tedeschi, i grandi marchi del vino italiano investono sulle "biblioteche" del vino, veri e propri archivi delle loro etichette storiche, indispensabili per capire a pieno un territorio e la sua evoluzione stilistica, con l'obiettivo di sviluppare un inedito storytelling, ma anche di creare un prezioso deposito a cui attingere per tasting fuori dall'ordinario, rivolti a clienti d'eccezione, buyer importanti e giornalisti di riferimento. Ultima in ordine di tempo a far rinasce i suoi Barolo più iconici è Fontanafredda, che, dopo sessanta anni, fa tornare alla luce alcune rare bottiglie di Barolo Vigna La Villa, Vigna La Rosa, Vigna La Delizia e Barolo Riserva. A Fontanafredda, nel cuore delle Langhe Patrimonio Unesco, dal 1858 - anno della fondazione a opera dell'allora Re d'Italia Vittorio Emanuele II - i grandi vini del territorio hanno continuato a rappresentare una terra tra le più affascinanti al mondo, valorizzandone le caratteristiche uniche. Vini rari d'annata, custodi di una memoria storica in grado di rispondere alle sfide del presente, che ora Fontanafredda è pronta a svelare al mondo, attraverso un excursus di oltre 60 anni di pregiati Barolo provenienti dalle Mga (Menzioni geografiche aggiuntive) dell'azienda. La Cantina Tedeschi ha deciso di aprire il suo archivio storico, che custodisce cinquant'anni di storia dell'Amarone e quindi anche della sua evoluzione: 15 etichette dall'annata 2017 a ritroso, decade per decade, fino al 1974. Sempre in Valpolicella Bertani (Angelini Wines & Estates) ha investito per 10 anni, a partire dal 2012, nel libro-strumento della "Library", un'enciclopedia che raccoglie 64 anni di storia e 43 vendemmie (molte delle quali disponibili sul mercato). Infine, tra le pochissime cantine che in Italia possono potersi permettere un archivio strutturato delle vecchie annate c'è senz'altro Biondi-Santi, marchio-icona del Brunello di Montalcino. Ricchissima la collezione di vecchie bottiglie custodite nel caveau dell'azienda (oggi di proprietà del gruppo francese Epi, della famiglia Descours). Come la Riserva 1888, ovvero il primo Brunello della storia, o la leggendaria Riserva 1955.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

"Progettare in Toscana vuol dire fare un passo indietro"

"Se sei in un luogo straordinariamente bello come la Toscana progettare una cantina vuol dire fare un passo indietro: l'architetto deve avere un atteggiamento di grandissima umiltà e capire che deve lavorare per contemplare ciò che c'è attorno. Noi in Toscana, e in particolare a Montalcino, non dobbiamo attirare, ma lanciare gli sguardi verso il paesaggio": l'architetto Marco Casamonti dello Studio Casamonti & Partners, professore ordinario alla Facoltà di Architettura di Genova, che firma il progetto della nuova cantina di Poggio Antico, nel territorio del Brunello (dopo aver disegnato quella pluripremiata di "Antinori nel Chianti Classico", che, nel 2022, è stata insignita del titolo di "cantina più bella del mondo" dal Concorso World's Best Vineyards), si racconta a WineNews. "L'architetto deve valorizzare il contesto in cui opera, e qualche volta, se il contesto è di straordinaria bellezza, più sta in punta di piedi e meglio è - continua Casamonti - fare una cantina d'autore in realtà significa fare progetti semplici: da noi il paesaggio è già fortemente complesso e ricco di biodiversità, tra cipressi, ulivi, lecci e vigneti, quindi non si può sfidare la complessità. Si deve fare un passo indietro e lavorare con il massimo rigore, lasciando alla natura questa esplosione straordinaria di colori con cui non si può competere".

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Dai 50 anni della Doc del Gavi al "Salone del Vino" di Torino, la prossima meta è il Piemonte

Con il Gavi, il "bianco cortese" del "rosso" Piemonte, che celebra 50 anni di Doc (oggi Docg, ndr) dando prova, nella masterclass "Green & Longlife" firmata dal Consorzio, della sostenibilità e della resilienza del vitigno Cortese e della longevità di questo vino, alla base del suo successo nel mondo, all'ombra del bellissimo Forte di Gavi; con i Comuni dell'Alto Piemonte e Gran Monferrato eletti "Città Europea del Vino" 2024 che danno il via ad un anno di appuntamenti; e con il ritorno del "Salone del Vino" di Torino, il più grande palco del vino piemontese anticipato dalla "Notte Rossa Barbera" nelle tipiche piole, aspettando "La Prima dell'Alta Langa" firmata dal Consorzio Alta Langa per la prima volta nel Teatro Regio della prima capitale d'Italia (per addetti ai lavori), e non solo: nell'agenda di WineNews, molti gli eventi in Piemonte (ma non solo), nei prossimi giorni.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

"La nuova cantina di Poggio Antico, a Montalcino: una terrazza per guardare il Monte Amiata"

A WineNews l'architetto Marco Casamonti, già firma di "Antinori nel Chianti Classico". "Se il territorio è bello, l'architettura fa un passo indietro. Poggio Antico sarà un progetto di contemplazione del paesaggio, di grandissima semplicità: una grande terrazza con un pergolato d'uva. Poi tutto avverrà sotto terra, dove si va a prendere il fresco, dove matura il vino e dove si lavora. Le cantine d'autore saranno sempre di più, danno alto valore aggiunto, perchè le persone vogliono conoscere i luoghi dove sono prodotti i vini".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)