



La Prima di WineNews.it

100% ARBIGNANATE
NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897

1 MAGGIO - 31 OTTOBRE 2015, MILANO
VINO A TASTE OF ITALY

vinitaly
50^a EDIZIONE VERONA
10-13 APRILE 2016

n. 1728 - ore 17:00 - Venerdì 2 Ottobre 2015 - Tiratura: 31016 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News



"Guida I Vini d'Italia" 2016

È il Barolo 2011 di Bartolo Mascarello l'unico vino con il massimo punteggio (20/20) della "Guida I Vini d'Italia" 2016 de "L'Espresso", caratterizzata dal consueto testa a testa fra Piemonte e Toscana per i vini più premiati, dove ha prevalso ancora una volta la terra del Barolo. Questo il "verdetto" della guida, diretta da Enzo Vizzari e curata da Ernesto Gentili e Fabio Rizzari in libreria e in edicola dal 2 ottobre. Bartolo Mascarello è tallonato a distanza ravvicinata (19,5/20) da altri tre grandi vini piemontesi: il Barbaresco Pajé Vecchie Viti 2010 di Roagna, il Barolo Riserva Monprivato Cà d'Orsio 2008 di Mascarello Giuseppe & Figlio, il Barolo Riserva Monfortino 2008 di Giacomo Conterno.

Primo Piano

Da domani, "Terra Madre Giovani" con Slow Food

Di tutti, ma propri tutti, i temi più importanti e di maggiore attualità del mondo del cibo: di questo si parlerà da domani a "Terra Madre Giovani - We Feed the Planet", il grande evento di Slow Food che, per la prima volta, nell'anno di Expo 2015 Milano, riunisce i giovani leader dell'agricoltura mondiale per "mostrare al mondo che chi davvero nutre il Pianeta è già all'opera" e discutere del futuro del cibo. Dal 3 al 5 ottobre, nel cuore di Milano (Superstudio Più e Mercato Metropolitano) e il 6 ottobre a Expo. Come da tradizione, sarà il fondatore di Slow Food Carlin Petri a dare il benvenuto con Joris Lohman, presidente Slow Food Youth Network, prima di mettersi in corteo per il Mercato, dove all'apertura ufficiale ci sarà anche il Ministro delle Politiche Agricole Maurizio Martina. Quindi, via all'evento, dove, accanto alle case history dell'agricoltura giovane del mondo, si parlerà dell'urgenza di cambiare l'attuale sistema alimentare, di migranti del sistema alimentare, insetti, donne in agricoltura, trattati di libero scambio (Ttip in primis) vs agricoltura di piccola scala, salute dei suoli, accesso alla terra e land grabbing, educazione alimentare, spreco, imprenditoria giovanile, ed orti. Tra i dibattiti, di "Cibo e Religione" parleranno Yahya Pallavicini, Imam e vicepresidente della Comunità Religiosa Islamica Italiana, Hamsananda Giri, monaco Indu, e l'attore Moni Ovadia. La Fao parteciperà al dibattito su "La Salute dei Suoli è la Nostra Salute", mentre in "Una Nuova Strategia per i Beni Comuni" si parlerà di come preservarli in un sistema globale che li minaccia. E, ancora, di "Cibo & Finanza" e di "Politiche Alimentari: Responsabilità Pubblica e Privata", ovvero della collaborazione pubblico-privata per garantire una ristorazione pubblica di qualità. A tracciare, infine, "Expo 2015 - Un Bilancio" saranno Roberto Burdese (Slow Food Internazionale), Giosuè De Salvo (Expo dei Popoli) e Mitchell Davis (direttore creativo Padiglione Usa). Expo dove ci sarà la "Conferenza di chiusura", "per condividere con il mondo ciò che abbiamo imparato in questi giorni, le persone che abbiamo incontrato e la nostra agenda per i prossimi anni" dice Slow Food.

Focus

Only for "Wine & Fashion victim"

È tempo della raccolta delle uve più trendy d'Italia, dove vino e moda, icone del made in Italy, si incontrano per la gioia dei "Wine & Fashion victim": è "La Vendemmia" in Via Montenapoleone a Milano (5-11 ottobre), con le boutique che ospitano sommelier e oltre 90 cantine. Qualche esempio? Alla Boutique Rolex c'è Bellavista, da Breguet Damilano e da Damiani Castello della Sala di Antinori. Zegna incontra Ferrari, Gianfranco Lotti la Banfi, Giuseppe Zanotti Argiolas, Hogan le cantine Bosco del Merlo-Paladin e Moncler la Tenuta San Leonardo. Da Officine Panerai c'è Luce della Vite, da Pederzani Castello di Cigognola, da Pinko Tedeschi e da Prada le Cantine Gaja. Ferragamo, con la sua cantina Castiglion del Bosco, ospita Grappa Nonino, Simonetta Ravizza il Castello Bonomi-Paladin e Valentino, Tom Ford e Borsalino Cà del Bosco. Venica è da Alexander McQueen, Caprai dal marchio dello stesso Gruppo, Cruciani; Zenato da Banner, Altesino da Berluti, Velenosi da Le Silla, Zonin 1821 da Missoni, Planeta da Duvetica, Masi da Parosh e Col D'Orcia da Turri. Per l'opening, ci sarà l'asta di vini offerti dal Comitato Grandi Cru d'Italia e battuta da Christie's per Dynamo Camp Onlus.



SOAVE ORIGINE STILE VALORE

SMS Sostenibilità "etica"

A sentir raccontare le esperienze di produzioni sostenibili di tanti vignaioli italiani c'è da stupirsi di quanti passi avanti siano stati fatti nell'adottare pratiche eco-friendly. Ma, soprattutto, di quanta "etica" sia entrata nel settore. La sostenibilità economica, ambientale e sociale della filiera vitivinicola è legata allo sviluppo del territorio, nel rispetto delle sue tradizioni e della sua cultura, e sempre più spesso si traduce nella tutela del paesaggio e nell'agricoltura sociale. Da Berlucchi a Bonollo, da Planeta a Caprai, e i progetti Viva del Ministero dell'Ambiente a Tergeo dell'Uiv, su cui nei giorni scorsi ha fatto il punto Confagricoltura, le case history sono tante (e molte altre ancora) e l'attenzione ai temi della sostenibilità accresce il valore di un vino agli occhi del consumatore, in Italia e all'estero.

Chianti
CONSORZIO VINO CHIANTI
A CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EC REGULATION N. 1308/2013

VERDICCHIO
TALENTI SI NASCE, CAMPIONI SI DIVENTA!
IL VINO BIANCO PIÙ PREMIATO D'ITALIA FINCHE' NEL 2013

Cronaca

Il "Premio Masi"

Un enologo top, una popstar internazionale, uno chef 3 stelle Michelin, un grande fisico ed una Botte di Amarone, sulla quale lasceranno la loro firma come vuole la tradizione. Sono Giuseppe Martelli, dg Assoenologi, al quale va il Premio Masi Internazionale Civiltà del Vino n. 34, Elisa, Massimiliano Alajmo e Carlo Rovelli, che riceveranno invece il Premio Masi Civiltà Veneta, i vincitori del "Premio Masi", di scena domani alla Foresteria Serego Alighieri e alla Cantine Masi, a Gargagnano di Valpolicella.



Wine & Food

Comunità rurali: dopo le "Bandiere blu" arrivano le "Spighe verdi"

Anche le comunità rurali avranno il loro bollino di eccellenza: dopo le "Bandiere blu", nate 28 anni fa e diffuse in 67 paesi, arrivano le "Spighe verdi", un eco-label volontario che distingueranno i Comuni italiani che si impegnano sulla strada dello sviluppo sostenibile dell'ambiente rurale. Il progetto, nato dalla collaborazione di Foundation for Environmental Education e Confagricoltura, è nato dall'idea di avere un eco-label anche per le località interne che non hanno il mare, alle quali fornire linee guida per sviluppare iniziative a favore dell'ambiente, partendo dall'esperienza delle "Bandiere blu".

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Il vino italiano in Giappone sta andando molto bene. Esistono però ancora grossi problemi su "come" comunicare il vino ai giapponesi. Con la giusta comunicazione, il Giappone

è una miniera enoica ancora da scoprire". Così il giornalista nipponico Isao Miyajima, grande conoscitore della storia e del vino italiani.

International Exhibition Management PRESENTA
Simply Italian GREAT WINES