

**La News**



**Carpineto, 50 anni di Toscana**

In parallelo allo sviluppo delle denominazioni più storiche e prestigiose di Toscana, come Chianti Classico, Nobile di Montepulciano e Brunello di Montalcino, c'è chi ha sviluppato un'azienda che, partita da Greve in Chianti, nel cuore del Gallo Nero, nel 1967 e poi approdata a Montepulciano, ora, alle soglie dei 50 anni, ha chiuso il cerchio nella terra del Brunello: è Carpineto, fondata da Giovanni Carlo Sacchet ed Antonio Mario Zaccheo, che ha visto entrare in piena operatività la sua tenuta di Montalcino, 53 ettari di terreno di cui 10 vitati (3,5 a Brunello) in vigneto Rogarelli. Mettendo insieme, in cinque decenni, oltre 200 ettari di vigneto nei territori top del Granducato.



**SMS Sistema Paese**

Non c'è mai stata tanta attenzione da parte del Governo per la nostra cucina, tanto da "stringere" un'alleanza con tutti gli attori, pubblici e privati, del made in Italy, per farlo crescere ancora in qualità e notorietà - dalle materie prime, quelle vere, al piatto - rispondendo ad una domanda crescente nel Pianeta. Ecco la "Settimana della Cucina Italiana nel Mondo" (21-27 novembre), 1.300 eventi in 105 Stati, coordinati dalla Farnesina. "Il fatto che per la prima volta il Paese faccia un'operazione del genere, dà la misura della novità - spiega a WineNews il Ministro delle Politiche Agricole Maurizio Martina (<http://bit.ly/2faynoC>), promotore con Affari Esteri, Sviluppo Economico, Istruzione e Beni Culturali - facendo squadra, con il cibo di qualità portabandiera dell'Italia e strumento di diplomazia".

**Cronaca**

**Tra export & Italia**

"Le risorse messe in campo dal Governo per l'export agroalimentare made in Italy sono senza precedenti, va detto, e in tempi di spending review. I risultati ci sono: record nel 2015, aumento, anche se più contenuto, nel 2016. Sarebbe un peccato vanificare questo sforzo con una azione di disinformazione che mina certi tipi di consumo, come avviene sulla filiera della carne, in Italia, mercato che invece deve riprendere". Così il presidente Federalimentare, Luigi Scordamaglia (<https://goo.gl/7Lw9iB>).



**Primo Piano**

**"Merano WineFestival" tra novità e conferme**

Più spazio alla selezione "bio&dynamica" (4 novembre), dedicata ai vini naturali, biologici e biodinamici di 100 aziende italiane e 30 internazionali, mentre "Wine International" (dal 4 al 7 novembre) accoglierà 60 produttori in un percorso degustativo che parte dal Sud America, attraversa la Francia e la Mitteleuropa ed approda in Romania, toccando Austria, Germania, Croazia, Serbia, Slovenia, Uruguay, Cile e Argentina, ma la selezione più attesa sarà, come sempre, quella di "Wine Italia" (dal 5 al 7 novembre), la più grande, che raccoglie le 300 aziende, da tutte le 20 Regioni del Belpaese, che hanno conquistato le commissioni d'assaggio di "The WineHunter" con i loro vini. E ancora, la viticoltura eroica dalle zone più impervie, dove si inerpicano vigne coltivate in minuscoli fazzoletti di terra strappati alla montagna, alle rocce, al mare, sarà la protagonista di "Extremis" (dal 5 al 7 novembre), mentre le etichette che hanno conquistato l'Award 2016 saranno alla "Merano Wine Award Area" (dal 5 al 7 novembre), con le piccole aziende emergenti al centro della selezione "New Entries" (7 novembre), e le annate più vecchie dei vini selezionati, anche oltre 10 anni, in degustazione alla "Longevity Vintage Collection" (7 novembre). Senza dimenticare due ospiti d'eccezione, che sono anche due conferme, entrambi da Oltralpe: l'"Union des Grands Crus de Bordeaux" (5 e 6 novembre), con 25 storici Châteaux che proporranno in degustazione in anteprima i loro prodotti più prestigiosi, e la "Catwalk Champagne" (8 novembre), una sfilata delle migliori case di Champagne, importate in Italia dal "Club Excellence", l'associazione che riunisce importatori di fine wines di tutto il mondo. Senza dimenticare le "Charity Wine Masterclasses", momenti di approfondimento sul vino, guidati da relatori di eccezione, il cui ricavato verrà devoluto, come ogni anno, al Gruppo Missionario di Merano per finanziare progetti nel Benin, e tanto spazio anche al food di altissima qualità, "Gourmet Arena", la "Merano Wine Chef's Challenge - Cooking Farm" e non solo. Dal 4 all'8 novembre il gotha del vino italiano si ritrova, in buona compagnia al "Merano WineFestival" n. 25 (<https://goo.gl/Fd3JLu>).

**Focus**

**Un "Vivaio" del vino italiano**

E se ci fosse un "Vivaio" anche del vino, che racconta un mondo "nuovo", che tanti ragazzi stanno scrivendo con passione, dedizione e coraggio, piccoli produttori (meno di 50.000 bottiglie), giovani e bravi (a parlare è la qualità dei loro prodotti), da poco nel vino e che, non essendo figli d'arte, si arrabattano per emergere? Per farli conoscere, lo ha inventato Eatly in un progetto in collaborazione con Slow Food, che, ora, dopo un test a Eatly Lingotto a Torino e dopo aver coinvolto quasi 70 cantine, è pronto al battesimo ad Eatly Roma nel "Festival del Vivaio per bravi, giovani e piccoli produttori" (12-13 novembre), tra seminari con Slow Wine e degustazioni con i produttori. "Conoscevo un giovane produttore di Serralunga d'Alba il cui padre, scomparso da poco, pur non avendo un'azienda, aveva provato a fare vino - spiega a WineNews Andrea Cantamessa, responsabile settore vino, alcolici e birre di Eatly - lui, seguendo le orme, ci era riuscito e raccontandomi la sua storia davanti a un calice dei suoi vini, mi chiese: e ora come si fa a venderli? Quando Eatly mi ha chiesto un progetto "nuovo" per il vino italiano, ho ripensato alla sua domanda e a tutti quelli come lui che avrebbero potuto farcela".



**Wine & Food**

**Il top dell'"Annuario dei Migliori Vini Italiani" 2017 di Luca Maroni**

Poggio Le Volpi, con due etichette, e poi Jasci & Marchesani, Tenuta Romana, Farnese Vini, Cantine San Marzano, Mastroberardino, Nativ, Donnafugata, Provinco, Tosone, Barbanera, Montalbera - Terra del Ruché, Giordano Vini, Montecapponne, Bollina: ecco le cantine che hanno firmato i 16 vini capaci di raggiungere il vertice dei punteggi, 99 punti, nell'"Annuario dei Migliori Vini Italiani" 2017 di Luca Maroni, che sarà presentato a Milano nell'evento "Il buono nel bello", dal 2 al 4 dicembre. 38, invece, le etichette che hanno ottenuto 98 punti (<https://goo.gl/nvJ8a5>).

**WineNews.TV**

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Il vino ed il cibo raccontano tante cose dei popoli. E riportarne le esperienze del gusto dopo un viaggio è bellissimo. Si può viaggiare e capire molto anche attraverso i profumi ed

i sapori. Anche se non sono tutto, e qualcuno sta diventando monotematico, oggi". Così a WineNews il giornalista-viaggiatore Giuseppe Severgnini.

**NONINO**

Acquista online  
Grappa Nonino

SHOP.GRAPPANONINO.IT