

## La News



## “Bottiglie Aperte” a Milano

La “Milano da bere” conferma la sua filosofia: lo fa offrendo un viaggio nell'Italia del vino grazie a “Bottiglie Aperte”, l'8 e il 9 ottobre al Palazzo delle Stelline. All'edizione n. 6, “lo sguardo - spiega l'ideatore Fedederico Gordini - si volge sempre più agli operatori e agli appassionati più esigenti, che troveranno una selezione di 150 produttori con oltre 600 referenze in degustazione, tra grandi e piccole realtà, affermate ma anche emergenti. Un numero che cresce mantenendo inalterata la qualità delle aziende”. In tutto, ci saranno 17 Masterclass, e il ricavato ricostruirà una casa famiglia per i disabili dell'Istituto Alberghiero di Amatrice ([www.bottiglieaperte.it](http://www.bottiglieaperte.it)).



**VILLA SANDI**  
VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

SMS

## Prosecco, via all'aumento

La Regione Veneto, come precedentemente riportato da WineNews, ha accolto la richiesta di incremento della superficie vitata a Glera avanzata dal Consorzio del Prosecco Doc. Saranno 1.200 i nuovi ettari (978 per il Veneto e 222 per il Friuli), portando il totale a 24.450 entro il 2019. Le regole di concessione degli ampliamenti favoriranno gli imprenditori under 40 e le aziende che hanno in cantiere stiripi o reimpianti nell'area della Doc, mentre le nuove assegnazioni favoriranno le aziende “bio” e quelle che aderiscono al Sistema di qualità nazionale di produzione integrata. “Un aumento controllato”, lo ha definito l'Assessore regionale Giuseppe Pan, “senza mettere a rischio gli equilibri di mercato che regolano l'economia della produzione Doc del vino più conosciuto e venduto al mondo”.

## Cronaca

### Bibenda-Ais, la sentenza

Somiglianze “significantive” tra la guida di Bibenda Editore, la ex “Duemilavini”, e “Vitae” dell'Associazione Italiana Sommelier (Ais), sia relative al formato fisico che nelle schede descrittive, e “forti elementi di assonanza nella sequenza degli argomenti”: è con queste parole che tre giudici del Tribunale di Roma hanno condannato per plagio Ais in primo grado di giudizio, inibendo l'Associazione a pubblicare nella forma corrente “Vitae” ed a pagare danni (ancora non quantificati) a Bibenda Editore.



## Primo Piano

### Basilicata enoica, da “Collisioni Vino” al cinema

Aglianico e Vulture, un binomio inestricabile, un po' come Nebbiolo e Piemonte o Sangiovese e Toscana, con ancora tanta strada davanti, perché tra Barile, Rapolla, Rionero, Melfi e Venosa ci sono decine di storie, cantine e centinaia di bottiglie da scoprire, protagoniste, ieri e oggi, della nuova tappa “on the road” in Basilicata di “Collisioni Vino”, il progetto enoico del celebre Festival Agrirock di Barolo, curato dal wine writer Ian D'Agata (l'intervista: <https://goo.gl/m6mKqR>). Lo sfondo sono 5.196 ettari di vigneti (1.300 di Doc regionali) per 4.000 aziende, di cui cento producono le proprie etichette, per un totale di 400 etichette e 6,7 milioni di bottiglie di vino, pari al 2,6% della produzione agricola regionale, e sei marchi di qualità: Docg Aglianico del Vulture Superiore, Doc Aglianico del Vulture, Terre Alta Val d'Agri, Grottino di Roccanova, Matera e Igt Basilicata, pronte a fare sistema per promuoversi attraverso la sinergia tra produttori, Consorzi ed istituzioni. E poiché niente, come il cinema, è capace di far sognare ed innamorare di storie e di luoghi, questo stesso sfondo diventa anche set di “Wine to Love”, film diretto dall'attore lucano Domenico Fortunato e prodotto da Cesare Fragnelli, con Matera, Città Europea della Cultura 2019 e la filiera enoica a fare da fil rouge. A partire proprio dal Vulture, il terroir più noto ed unico, per la sua storia geologica, con il vulcano che, dall'ultima eruzione 130.000 anni fa, condiziona l'intero territorio, nel cui cratere i contadini usano un'espressione poetica per raccontare come sia “il tufo che allatta la pianta”, rendendo perfetta la maturazione dell'Aglianico, il vitigno principe ma dalla storia più “recente” legata all'antica Enotria, e che studi recenti vogliono figlio del Pinot Nero. Sui 1.300 metri del vulcano, la vite è esposta agli enormi e benefici sbalzi termici - persino superiori ai 20 gradi - con i venti caldi delle giornate d'estate e freschi della notte, che arrivano dalla terra e dai tre mari che bagnano la Basilicata (Ionio, Tirreno ed Adriatico). Tutte queste caratteristiche, figlie del vulcano, nel bicchiere si traducono nella grande personalità dell'Aglianico, e in vini morbidi, bevibili ed eleganti.

## Focus

### “La Vendemmia” è di moda a Milano

Fare shopping nelle boutique “di grido” del Quadrilatero della moda degustando i migliori vini italiani, vivendo l'esperienza di quel lifestyle made in Italy che il mondo ci invidia: moda e vino, lusso e gusto, sono gli ingredienti de “La Vendemmia” n. 8, evento di Montnapoleone District e Comitato Grandi Cru d'Italia (9-15 ottobre; [www.montnapoleone.luxury](http://www.montnapoleone.luxury)), che fa incontrare le griffe della moda con le cantine del Belpaese - oltre 100 brand - in via Montnapoleone e dintorni, con le tradizionali “Shopping Experience”, assaggi di vini e nuove collezioni, nel segno della sartorialità italiana (peccato però che, alla vigilia, non sia possibile conoscere gli abbinamenti come ogni anno, ndr). Di sicuro ci sarà l'“Italian Masters”, l'asta benefica per Dynamo Camp di Christie's (12 ottobre, Palazzo Bovara) con bottiglie da collezione e “wine experience” delle cantine dei Grandi Cru, protagoniste anche di un esclusivo Wine Tasting (13 ottobre, Palazzo Serbelloni). E se “La Vendemmia” invade anche i ristoranti e gli hotel più esclusivi, da Milano sarà possibile partire alla volta di celebri cantine o della “Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba” n. 87, in un “gemellaggio” tra il made in Italy più prestigioso.



**Chianti**  
CONSORZIO VINO CHIANTI

A CAMPAIGN FINANCING  
IN ACCORDING TO  
REG. EC N. 1308/2013



**conero**  
RED MARINE WINE

## Wine & Food

### Piccoli “Cuochi per un giorno” e chef stellati ai fornelli a Modena

L'alta cucina si “rimpicciolisce” per raccontarsi ai bambini, educandoli divertendoli al rapporto sano con il cibo: succede a Modena dove migliaia di piccoli “Cuochi per un giorno” si mettono ai fornelli con gli chef stellati, nel Festival Nazionale di Cucina 0-12 (7-8 ottobre; [www.cuochiperungiorno.it](http://www.cuochiperungiorno.it)). E dove, con la loro curiosità e creatività, cucinando ricette della tradizione, mescolando e spianando, i bambini coniugano il “fare davvero” con il desiderio di imitare l'adulto, realizzando quelli che Maria Montessori definiva “esercizi di vita pratica” che aiutano corpo e mente a crescere.

## WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Nel Coro della Maddalena di Alba la “sacerdotessa” della performing art Martina Abramovic porta in scena l'installazione “Holding the Milk”, tra parallelismi tra la sua arte e la

quotidianità del “Duomo” del tristellato Enrico Crippa e l'“effetto Abramovic” sui panorami Unesco della Langa nelle parole di Federico e Roberta Ceretto.



PRESENTA  
**Simply Italian**  
GREAT WINES