



## La News



### Buffon ed il suo vino

Vino e calcio sempre più a braccetto: dopo i tanti campioni che producono vino, da Iniesta a Barzagli a Pirlo, a quelli che hanno una linea a loro dedicata, come Messi, ora c'è anche il portiere dell'Italia campione del mondo e della Juventus Gigi Buffon. "Sono felice di presentarvi questo nuovo progetto", ha annunciato con un tweet lo stesso Buffon, che ha messo il proprio nome sulle etichette di 3 vini (Igp Salento) prodotti e distribuiti dalla realtà pugliese Fabio Cordella Cantine. E "in etichetta", con vini a loro dedicati, ci sono anche l'olandese Wesley Sneijder, protagonista dell'Inter del "Triplete", e Ivan Zamorano, bomber cileno ex del Real Madrid e dell'Inter (<https://goo.gl/C3GN9m>).

## Primo Piano

### Storia (e analisi) del "fenomeno" Brunello

È nella Tenuta Greppo di Biondi Santi che, nell'humus di ricerca e sperimentazione comune alle famiglie borghesi di Montalcino come gli Angelini, Anghirelli, Costanti, Padelletti e Paccagnini, nell'Ottocento è nato il Brunello, e ancora oggi se ne custodisce la tradizione, dal clone BBS/11 alle mitiche Riserva 1888 e 1955. Inizia da qui la storia che WineNews ripercorre (<https://goo.gl/IA7j8Z>) mentre il Consorzio, fondato nel 1967 da 25 produttori dopo la Doc (nel 1966; Docg dal 1980), celebra 50 anni (Montalcino, 28-29 aprile). Ma al di là dell'invenzione, il Brunello è un vino assolutamente moderno, il cui distretto è nato negli anni Ottanta dall'investimento "monstre" della famiglia Mariani con l'enologo Ezio Rivella di Castello Banfi. Che ha innescato lo sviluppo virtuoso - e di immagine - del territorio, con l'operato dei sindaci Ilio Raffaelli e Mario Bindi e nuovi investimenti, di aziende storiche come la Fattoria dei Barbi di Francesca Colombini Cinelli, e, poi, Col d'Orcia e Argiano (Gaetani Lovatelli d'Aragona e Marone Cinzano), Il Poggione (Franceschi), Altesino e Caparzo (Consonno e Gnudi Angelini), Case Basse (Soldera), Santa Restituta (Bellini), ma anche Castello Romitorio di Sandro Chia, primo di tanti vip-vigneron, accanto a un pugno di agricoltori locali (Baricci, Pacenti, Cencioni, Bartolommei, Pieri ...). Senza dimenticare, i riconoscimenti al Brunello della critica mondiale, come, ultimi, i 100/100 di "The Wine Advocate" a Casanova di Neri, Il Marroneto e Pian dell'Orino. Più 2.474%: oggi, basta questo dato di rivalutazione di 1 ettaro di vigneto a Brunello dal 1966 (erano 64 ettari e valeva 1.8 milioni di lire) ai nostri giorni (2.100 ettari e 400.000 euro), per capire il "fenomeno" Brunello (250 aziende, 170 milioni di euro di business) e l'inarrestabile appeal nell'attrarre capitali, dai grandi marchi del vino (da Antinori a Gaja) agli stranieri, che ne fanno un vino e un territorio tra i più prestigiosi a livello internazionale, con i quali a livello locale bisogna stare al passo, anche in termini di ristorazione, ospitalità e comunicazione, e in un futuro in cui, tra "richieste" di zonazione e riposizionamento di prodotti, i mercati sembrano guardare alla qualità come diversità.



### Gelo & burocrazia

Mentre l'agricoltura ed il vino italiano contano gli ingenti danni delle gelate dei giorni scorsi, anche in Francia il freddo ha colpito duramente i vigneti, soprattutto in Champagne, ma anche in Alsazia, Chablis, Jura, Languedoc, Val de Loire e Sud-Ouest. Intanto, nel Belpaese, le organizzazioni agricole si mobilitano, anche chiamando in causa lo Stato: "c'è l'assoluta necessità di mettere in atto strumenti legislativi adeguati per rimborsare gli agricoltori - ha detto il presidente Confagricoltura, Massimiliano Giansanti - anche perché lo strumento assicurativo non sta dando i risultati aspettati: burocrazia, errori gestionali e procedure informatiche non funzionanti per la compilazione dei Piani Assicurativi Individuali stanno ritardando l'erogazione dei contributi comunitari. Intervenga il Ministro Martina" ...

## Focus

### "Sicilia en Primeur", tra primati e futuro

Regione d'Italia con il vigneto più grande in assoluto (110.000 ettari, sui 637.000 del Belpaese), "giardino biologico" con oltre 32.297 ettari vitati certificati (sugli 83.643 di tutto il Paese, dati Sinab 2016), la Sicilia è un "continente vinicolo" che esprime una biodiversità nel calice come poche altre, e che è sempre più tutelata dalle iniziative di tante cantine virtuose e con tanti progetti, come "Viva", unico promosso dal Ministero dell'Ambiente, di cui ormai è Regione pilota a livello nazionale. Intreccio di grandi cantine e piccoli produttori, sempre più forte di una economia enoica in salute, anche grazie ad una Doc Sicilia che continua a crescere (+11% nel 2016 sul 2015, oltre 28 milioni di bottiglie) e ad una produzione di sempre maggiore qualità (il 70% Dop o Igp), e con il fenomeno Etna, sui cui tanti continuano ad investire. Ecco la cornice di "Sicilia en Primeur" n. 14, l'anteprima mondiale dei vini siciliani firmata Assovini (focus sulla vendemmia 2016), dal 25 al 29 aprile a Catania, nella location unica del Parco di Radicepura a Giarre, tra l'Etna e il Mar Ionio, nato dal sogno del florovivaista Venerando Faro, su 5 ettari, con 3.000 specie di piante e una "Banca dei Semi" (<https://goo.gl/drmDGS>).



## Cronaca

### Il Ristorante Ornellaia

Promuovere il vino con una ristorazione di alto livello griffata dalla cantina stessa: dopo le case history di successo, tra le altre, di Antinori e Frescobaldi, un altro grande nome del vino di Toscana percorre questa strada. È Ornellaia, tra le etichette icona dell'Italia enoica, che nel 2018, aprirà il primo Ristorante Ornellaia al mondo, a Zurigo, "nella Bahnhofstrasse, una delle vie più lussuose ed esclusive del mondo, insieme a "Bindella" che, fin dalla prima annata, commercializza i vini di Ornellaia in Svizzera".



## Wine & Food

### Acker Merrell & Condit's nel segno di Romanée Conti e Krug

7 milioni di dollari raccolti ed il 100% dei lotti assegnati: ecco il risultato della "Legendary Cellar of Wolfgang Grunewald", l'asta firmata Acker Merrell & Condit's che ha portato sotto il martello una delle collezioni private più preziose degli Stati Uniti, ritoccando ben 245 record. Merito, principalmente, della griffe di Borgogna Romanée Conti, che ha messo in fila i top lot: su tutti due magnum di Romanée Conti 1999, aggiudicate a 92.625 dollari, e due di Romanée Conti 2005, a 86.450 dollari. Ma bene anche Krug, i grandi di Bordeaux e i bianchi di Borgogna (<https://goo.gl/oMaKUX>).

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Tra cambiamenti climatici non necessariamente nefasti e mutazioni dei gusti dei consumatori verso i rosé, passando per similitudini e differenze con le bollicine dell'Italia

enoica (e un plauso alla Franciacorta), a WineNews presente e futuro della Champagne per Denis Bunner, vice Chef de Cave Maison Bollinger (in Italia con Meregalli).

