

La News**Il Brunello e il suo "custode": il tesoro di Franco Biondi Santi**

Il nonno Ferruccio Biondi Santi ha inventato il Brunello, il padre Tancredi ne ha sistematizzato il protocollo di produzione (tanto che fu uno degli ispiratori e promotori del disciplinare), e oggi, Franco Biondi Santi, è il "custode" intransigente della tradizione storica di Montalcino. Nella Tenuta Il Greppo custodisce con grande cura ed attenzione bottiglie storiche dal valore inestimabile: un tesoro di 2 bottiglie di Brunello di Montalcino Riserva 1888, 5 bottiglie di Riserva 1891, 3 di Riserva 1925, 22 di Riserva 1945, 734 di Riserva 1955 e 520 di Riserva 1964.

Primo Piano**L'eccezionale degustazione di un vino-mito: il Brunello di Montalcino Riserva 1891 Biondi Santi svela dopo 118 anni tutti i suoi straordinari segreti**

Una degustazione eccezionale per pochissimi fortunati, uno dei vini-mito di tutti i tempi, capace di trasmettere, dopo 118 anni, emozioni straordinarie: ecco la testimonianza esclusiva di Alessandro Regoli, direttore di www.winenews.it, all'apertura di una delle sei bottiglie esistenti di Brunello di Montalcino Riserva 1891 Biondi Santi, etichetta dall'enorme valore economico, ma soprattutto storico e culturale.

La degustazione nasce per festeggiare i 60 anni di matrimonio tra Franco Biondi Santi, classe 1922, e la moglie Maria Floria Petri, ed è avvenuta proprio nella Tenuta Il Greppo a Montalcino, la "culla" del Brunello. Proprio qui, nel 1888, Ferruccio Biondi Santi, enologo geniale e nonno di Franco, inventò la formula di questo vino, tanto che i vini del Greppo sono considerati universalmente l'archetipo del Brunello. "Una delle più grandi emozioni della mia vita di "narratore" del vino - racconta Alessandro Regoli - ero davanti ad un pezzo di storia, un vino più vecchio di qualunque essere umano. È come se il tempo si fosse fermato: sono passate decine di anni, eppure la Riserva Biondi Santi dimostra di avere un'evoluzione lentissima. Imperturbabile di fronte ai secoli, questa bottiglia è stata ricolmata nel 1927, nel 1970 e nel 1985. Si presenta con un colore cerasuolo, i profumi ancora vivi, intensi, eterei, di eleganza immensa: miele d'acacia, incenso, marmellata di castagne. In bocca si avverte ancora una punta d'acidità: non c'è traccia d'ossidazione, la persistenza è lunghissima. Un vino ancora vivo, vibrante, di grande personalità. Un confronto con un concetto di tempo totalmente differente da quello comunemente inteso. Un sogno!"

Focus**Il "Nuovo Mondo" alla conquista dell'Italia: accordo Costellation Brands - Cantina di Soave per la distribuzione esclusiva**

Mentre il mondo del vino italiano guarda con preoccupazione agli sviluppi della crisi economica, le eccellenze enologiche del Nuovo Mondo trovano un canale privilegiato per entrare nel mercato del Belpaese: Cantina di Soave, storica casa vitivinicola di Verona, è diventata partner del colosso internazionale Costellation Brands per la distribuzione esclusiva in Italia dei marchi Flagstone e Kumala (Sud Africa), Kim Crawford e Nobilo (Nuova Zelanda), Hardys (Australia) e Mondavi (California). Un accordo importante per Cantina di Soave - 2.200 soci produttori, 6.000 ettari di vigneto e 30 milioni di bottiglie prodotte all'anno per più di 70 milioni di euro di fatturato - e per il suo processo di differenziazione commerciale, perché, come spiega il direttore generale Bruno Trentini, "permetterà a Cantina di Soave di conquistare una ulteriore fascia di mercato in Italia senza erodere quella del core business dell'azienda, occupata da Soave, Valpolicella e Amarone".

**SMS
Giovani, via dai call center, tornate nei campi...**

È il "rivoluzionario" appello lanciato da Carlin Petri ai nostri giovani: invece di perdere gli anni migliori dietro lavori precari e malpagati, meglio tornare alla terra, che offre non solo una dimensione più umana e appagante, ma anche inesplorate opportunità economiche. Purtroppo in Italia quasi nessuno vuole fare il contadino: sono dure a morire le resistenze contro un mestiere che viene considerato, erroneamente, umile e modesto, in un Paese che ancora sogna per i suoi figli laurea, studi all'estero e posizioni prestigiose. Eppure l'agricoltura potrebbe essere la più potente via d'uscita da questa crisi.
Alessandro Regoli

 **IL TUO ROSSO SI MERITA UN RCR**

Scopri le nostre collezioni per il mondo della ristorazione**Cronaca****San Francesco e l'olio italiano!**

San Francesco d'Assisi, patrono d'Italia: ecco il "testimonial" davvero importante scelto dal Ministro per le Politiche Agricole Luca Zaia, per festeggiare l'entrata in vigore del regolamento Ue che obbliga a indicare in etichetta l'origine delle olive per gli oli extravergine e vergini, approvato il 4 febbraio 2009. Ad Assisi, paese natale del Santo, il 1 luglio sarà celebrata una Messa nella Basilica Superiore, con la "produzione" sul sagrato della prima bottiglia d'olio etichettata, che il Ministro Zaia donerà al Padre custode.

Wine & Food**Franco Frattini, il Ministro degli Esteri, in terra di Sagrantino**

Dopo aver raccolto gli apprezzamenti dell'ex Premier Massimo d'Alema, il Comune di Montefalco, perla culturale ed enologica dell'Umbria, con il suo Sagrantino, si prepara ad accogliere, il 20 giugno, un altro ospite illustre: il Ministro degli Esteri Franco Frattini. L'incontro tra Frattini e il sindaco Donatella Tesi sottolinea "l'importanza crescente che le amministrazioni locali virtuose sono chiamate ad assumere nella rappresentazione delle eccellenze qualitative espresse nei territori". Montefalco è una città "modello dello sviluppo rurale da seguire per combattere la crisi".

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

A che punto è la notte, ovvero, a che punto è la crisi nel mondo del vino? Si vede la luce in fondo al tunnel o è ancora presto? A WineNews le considerazioni di

importanti cantine da Nord a Sud del Paese: dalla piemontese Gancia alle trentine La-Vis e Mezzacorona, dalle venete Zonin e Zenato alla pugliese Leone De Castris.

