



## La News



### Il simbolo delle "Anteprime"

Il "Gallo Nero", simbolo del Chianti Classico, con i volti di tutti i produttori, grandi e piccoli, storici e "giovani", perché un territorio, pur con le sue differenze, è patrimonio ed espressione di tutti. Ecco, per noi, l'immagine della settimana delle "Anteprime di Toscana". Dopo "Buy Wine" (13-14 febbraio), si inizia a Firenze con l'Anteprima del Chianti (14 febbraio) e la collettiva dei terroir emergenti (15 febbraio). Si prosegue con l'Anteprima della Vernaccia a San Gimignano (16 febbraio), la Chianti Classico Collection alla Leopolda di Firenze (17 e 18 febbraio) e il Vino Nobile di Montepulciano (19 febbraio). Finale con il Benvenuto Brunello, il 20 e 21 febbraio, a Montalcino.



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

SMS

### WS-Corriere, "oggi sposi"!

Bella news per l'Italia del vino: due nomi top dell'editoria mondiale "Wine Spectator" (Marvin Shanken Communications) e "Corriere della Sera" (Rcs Mediagroup) si "sposano", con la "benedizione" della gm Vinaly International, Stevie Kim, per la guida delle migliori 103 cantine d'Italia per "Opera Wine 2015" (21 marzo, Verona), unica degustazione che la rivista Usa organizza in Italia, a Vinaly. Lo staff di "Wine Spectator", che seleziona le cantine (gran turnover sul 2014, stando ai rumors), firmerà le note di degustazione, e il giornalista e regista dell'operazione Luciano Ferraro, capo redattore cronache italiane del quotidiano, le schede dei produttori. Il volume, poi, andrà in abbinamento al "Corriere della Sera" e sarà anche catalogo "OperaWine".

## Cronaca

### Russia in ginocchio

La Russia accusa gli effetti della crisi del Rublo, anche per il commercio di vino: il più grande importatore del Paese, Rusimport, ha annunciato che cinque delle sue società sono sull'orlo del fallimento. Dal dicembre 2014, infatti, le importazioni enoiche hanno subito un vero e proprio collasso: spedizioni giù del 44%, con gli importatori costretti a tagliare gli acquisti a causa di un Rublo troppo debole rispetto alle valute straniere, e prezzi al dettaglio cresciuti, in tempi brevissimi, del 30-50%.



**BAGLIO DI PIANETTO**  
CHATEAU SICILIANO

## Primo Piano

### Toscana, i successi del "melting pot" enoico

Se la Toscana del vino ha, storicamente una vocazione internazionale, a livello commerciale (e lo dicono i numeri dell'export, che nel 2014 dovrebbe superare il record storico di 760 milioni di euro, +1,8% sul 2013), questa caratteristica si ritrova sempre più anche nel tessuto sociale dei territori del vino del Granducato, con migliaia di stranieri che, da ogni parte del mondo, vivono e lavorano in tutti i rami della produzione enologica toscana, produttori essi stessi, o occupati nel suo indotto, contribuendo nettamente al suo successo. Secondo l'inchiesta "Versa il melting pot nel bicchiere" di WineNews alla vigilia di "Buy Wine" (Firenze, 13-14 febbraio) & "Anteprime di Toscana" (a Firenze e nei territori, 14-21 febbraio), nei più famosi Comuni della Toscana del vino, campione dell'indagine dedicato alla Toscana (Regione in cui gli stranieri rappresentano il 10,3% della popolazione), i non italiani arrivano spesso a costituire in media il 12% della popolazione totale (con punte anche del 15%), dato più alto della media nazionale, visto che l'incidenza percentuale degli stranieri sulla popolazione complessiva in Italia si attesta all'8,1%. In particolare, analizzando la presenza di stranieri nei più importanti Comuni del vino toscano, dove l'economia enoica la fa da padrone, si scopre che tutti hanno una percentuale superiore alla media italiana. Una percentuale che arriva quasi al doppio (15%) tra i vigneti di Brunello a Montalcino e di Morellino a Scansano; che si assesta attorno al 12% in un grande terroir come Bolgheri a Castagneto Carducci e in Val di Cornia a Suvereto; passando per il 10% tra i filari del Nobile a Montepulciano e della Vernaccia a San Gimignano; una percentuale che, infine, è di poco superiore alla media nazionale a San Casciano Val di Pesa, nel cuore del Chianti Classico (elaborazione WineNews su dati Istat al 1 gennaio 2014). Un primato che si innesca in un contesto nazionale che vede più di 4,9 milioni di stranieri residenti in Italia su una popolazione di oltre 60 milioni e 780.000 abitanti, secondo le ultime rilevazioni Istat. Con il lavoro straniero sempre più fondamentale per tutto il made in Italy agroalimentare. Ed il vino, non solo toscano, non fa eccezione.

## Focus

### Biondi Santi, niente Brunello e Riserva 2014

La tutela della più alta qualità e di un nome che la rappresenta da oltre un secolo, a volte, richiede dei sacrifici importanti: niente Riserva, e neanche Brunello di Montalcino Biondi Santi Tenuta Greppo della vendemmia 2014. È la decisione di Jacopo Biondi Santi, alla guida della cantina dove, nell'Ottocento, è nato uno dei vini più celebrati al mondo. "È una questione di serietà: quando l'annata climaticamente va male, noi il Brunello - spiega, in esclusiva, a WineNews - non lo facciamo. E, quindi, tutte le uve che avevamo selezionato per produrre Brunello di Montalcino verranno usate per produrre il Rosso di Montalcino". Vendemmia 2014 che, come noto, è stata tra le più complesse degli ultimi anni per quasi tutta Italia, e Montalcino non ha fatto eccezione. Una decisione nel segno della continuità e della storia dei vini di Biondi Santi, una buona pratica agricola propria della Tenuta Greppo e della famiglia, già replicata in passato. Grandissime aspettative, invece, per il Brunello di Montalcino Biondi Santi Tenuta Greppo 2010 che esce quest'anno, e per la Riserva, che arriverà il prossimo: "vini magnifici fatti insieme a mio padre Franco", aggiunge Jacopo. La leggenda continua.



**Chianti. lovers**  
14 FEBBRAIO ANTEPRIMA 2015

**VERDICCHIO**  
TALENTI SI NASCE, CAMPIONI SI DIVENTA!



## Cronaca

## Wine & Food

### Anteprime "alternative", dagli eventi "paralleli" allo streaming

Anteprime "alternative": sempre di più le cantine e le aziende, beneficiando della presenza di giornalisti, buyer e operatori chiamati a raccolta nei territori, dai Consorzi, nelle varie "Anteprime", organizzano cene ed eventi paralleli tra le proprie mura. Ma c'è anche chi va "fuori" dal territorio, come Castello Banfi, che ha presentato i suoi vini con "Brunello Live Streaming 2010", in collegamento con i ristoranti stellati "Unico" di Milano e "Tenda Rossa" di Firenze, gli hotel di lusso "Hotel St. Regis" di Roma e "Grand Hotel Vesuvio" di Napoli, passando per Montalcino, New York e altre città.

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

In cucina non basta più essere bravi, bisogna essere anche socialmente responsabili, nella scelta di alimenti sani e che rispettino l'ambiente. Perché "la nostra tradizione culinaria

è inestricabilmente legata ai luoghi in cui siamo cresciuti", come racconta a WineNews lo chef Sean Brock, grande nome della cucina del Sud degli Stati Uniti.

