



## La News



## Petrini per il Brunello

Da Montalcino, il Brunello lancia il suo ponte verso l'Expo2015: sarà Carlo Petrini, uno dei più importanti intellettuali e personaggi del nostro tempo, fondatore e presidente di Slow Food, secondo rumors WineNews, l'autore della piastrella che celebra le stelle dell'annata 2014, svelata sabato a "Benvenuto Brunello" con Petrini. Nell'anno dell'Expo dal tema "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita", il Brunello sceglie un "testimonial" che ha declinato il tema del ridare giusto valore al cibo, nel rispetto di chi produce, in armonia con l'ambiente e grazie ai saperi di cui sono custodi territori e comunità locali, nella più importante associazione internazionale impegnata a livello globale.



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

SMS

## Il puzzle enoico della Cina

Abituati, come siamo, a guardare alla Cina esclusivamente come mercato da conquistare, ci ritroviamo a sapere poco o nulla di quello che, ormai, è il settimo produttore mondiale di vino. Eppure, già Marco Polo, alla fine del 1200, nel suo "Milione", raccontava delle antiche tecniche di vinificazione domestica del popolo degli Uyghur. Una tradizione rinata nel 1892, quando sorse la più grande azienda enoica del Paese, Château Changyu, nella provincia di Shandong. Ed oggi? Oggi la Cina è un puzzle, dove le tessere dell'espansionismo viticolo del Governo di Pechino si incastrano con terroir difficili ma promettenti, dove la mano dell'uomo ha imparato a tenere a bada gli elementi, ed i grandi brand del vino mondiale ci puntano per crescere.

## Cronaca

### Champagne, il futuro in vigna

Lo Champagne guarda al futuro e l'attenzione delle grandi aziende, come Bollinger e Roederer, si sposta dalle tecniche di vinificazione al vigneto, perché "la direzione deve necessariamente essere quella di un maggiore controllo sulla produzione e sul vigneto", come spiega il Ceo di Bollinger, Jérôme Philpon. Cambiano, così, le strategie future delle grandi maison, che, per aumentare la loro produzione, metteranno nel mirino nuove acquisizioni più che puntare ancora sulla storica collaborazione dei piccoli viticoltori.



**BAGLIO DI PIANETTO**  
CHATEAU SICILIANO

## Primo Piano

### Brunello 2014: "tre stelle". Entusiasmo per il 2010

Sono 3 le stelle (su 5) del Brunello di Montalcino, assegnate all'ultima vendemmia, la 2014, annata difficile e complessa per le avversità climatiche. Lo rivela, in anteprima, WineNews, stando ai rumors sul rating del rosso toscano, aspettando la comunicazione ufficiale, sabato 21 febbraio, a "Benvenuto Brunello" a Montalcino, con la "messa a dimora" della tradizionale piastrella celebrativa. Un'anteprima del Brunello, al via da domani al 23 febbraio, molto attesa, con l'annata 2010, una delle più grandi vendemmie di sempre, già celebrata dalla critica internazionale che l'ha assaggiata in anteprima, pronta a svelarsi al grande pubblico, insieme a Riserva 2009 e Rosso 2013. Entusiasmo altissimo, già da settimane, su ogni fronte: chi ha già avuto modo di "conoscere" il 2010, come le più grandi firme della critica enologica internazionale, l'ha subito incoronato come uno dei più grandi Brunello di sempre. Per Kerin O' Keefe, italian editor del celebre magazine Usa "Wine Enthusiast", è semplicemente "un'ottima annata, tra le più attese di sempre", mentre per Walter Speller, voce e firma dell'autorevole Jancisrobinson.com, "si tratta davvero di una grande annata", e Monica Larner corrispondente in Italia per "The Wine Advocate", ha definito la 2010 del Brunello "un'annata superba per testare il vero potenziale di invecchiamento del Sangiovese". Ed anche il mercato, già dall'anteprima americana di "Benvenuto Brunello", andata in scena il mese scorso a New York e San Francisco, ha risposto presente. Diversa la storia dell'annata 2014 che, però, va saputa analizzare. "È sicuramente difficile a livello climatico - spiega, a WineNews, l'enologo Paolo Vagaggini - ma i produttori che sono stati capaci di attrezzarsi, preservando la sanità delle uve, e facendo grande selezione, riusciranno a fare prodotti molto interessanti". Specie in certe zone, argomento che riporta alla ribalta il grande tema della zonazione, non tanto per una gerarchia qualitativa, quanto per sottolineare le differenze di un territorio in cui il produttore ha comunque un ruolo centrale, come dimostra la rinuncia all'Annata ed alla Riserva del Brunello 2014 di Jacopo Biondi Santi, alla guida della cantina mito del Brunello.

## Focus

### Usa-Italia, 40 anni d'amore e di vino

Gli Usa celebrano il vino italiano, un successo che oggi vale 1,4 miliardi di dollari di import enoico, ma nel 1975 arrivavano a mala pena a 44 milioni di dollari: 40 anni di crescita che saranno festeggiati al "Gala Italia" dell'Italian Wine & Food Institute guidato da Lucio Caputo, di scena stasera a New York, in un evento che sarà aperto dal saluto del Sindaco di New York, Bill de Blasio, e dagli auguri del neo Presidente della Repubblica, Sergio Mattarella. Come detto, però, la vita non è stata sempre semplice per il vino italiano: a metà degli anni '70, schiacciato dalla Francia, era pressoché irrilevante, con i soli 360.000 ettolitri esportati in Usa nel 1974. Poi, arrivarono gli investimenti, l'Enoteca di New York firmata Pietro Sartori, ed il genio di Lucio Caputo, e la storia cambiò. Già nel 1986 le importazioni toccarono i 2,2 milioni di ettolitri, con un incremento del 511%, mentre i fatturati passarono da 37 milioni di dollari a 230 milioni di dollari. La crescita fu inarrestabile, nel 2001 arriva il sorpasso sulla Francia, sia in quantità che in valore, e nel 2006 le esportazioni verso gli Usa superano la soglia del miliardo di dollari. Il resto è storia recente, ed il prossimo obiettivo è toccare quota 1,6 miliardi ...

