



# La Prima di WineNews.it

100% ARTEGIANATE  
+NONINO  
Distillatori in Friuli dal 1897

1 MAGGIO - 31 OTTOBRE 2015, MILANO  
VINO A TASTE OF ITALY

vitality  
50<sup>a</sup> EDIZIONE VERONA  
10-13 APRILE 2016

n. 1735 - ore 17:00 - Martedì 13 Ottobre 2015 - Tiratura: 31016 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino  
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

## La News



### Una cantina da record

Non è ancora realtà, ma i lavori della più grande cantina del mondo inizieranno all'inizio di novembre e, per la seconda metà del 2017, regaleranno alla Rocca di Gibilterra il più grande impianto di stoccaggio di bottiglie di vino al mondo. A curare il progetto è la Gibraltar Wine Vaults, che sfrutterà parte delle 32 miglia di gallerie scavate dalla Royal Engineers nella Seconda Guerra Mondiale per ricavarne uno spazio in grado di ospitare 10,2 milioni di bottiglie di fine wines, in un ambiente perfetto per umidità, temperatura e stabilità. E al suo fianco, anche grazie alla sinergia con il Governo locale, sorgerà un centro visitatori che farà rivivere lo storico rapporto tra Gibilterra ed il vino.



### Un Barolo senza sughero!

Un vino da lungo invecchiamento e di assoluto prestigio come il Barolo tappato con una chiusura diversa dal solito? Sembrava impossibile (nonostante la legge italiana ed il disciplinare del Barolo lo consentano) e invece no, perché Agricola Brandini, unica azienda certificata biologica e partner dell'Associazione Vino Libero, ha scelto Select Bio di Nomacorc per il suo Barolo Docg 2011. È la prima volta che sul grande rosso piemontese viene utilizzata una chiusura alternativa al sughero, una piccola rivoluzione, ma anche una scelta che di certo non mancherà di suscitare reazioni contrapposte tra "puristi" ed "innovatori". Ma che, al di là di come la si pensi, rappresenta di fatto una forte attestazione di credito per il mondo delle chiusure alternative.

## Cronaca

### Vitality, da Concorso a Premio

Uno dei Concorsi enologici più longevi diventa Premio, adottando il sistema di giudizio in centesimi e incoronando solo vini dai 90/100 in su (non più Medaglie di ogni tipo), con commissioni specializzate per aree geografiche, per permettere ai vincitori di far capire al mercato il valore dei vini con punteggi più comprensibili. Ecco la "semplificazione" del "Concorso Enologico Internazionale di Vitality" edizione n. 22 per Vitality n. 50 (tutte le novità di scena a "Wine2Wine", Verona, 2-3 dicembre).



## Primo Piano

### Il vino corre in carrozza e vola nei cieli

Se non mancano, da anni, luoghi gourmet in stazioni o aeroporti, d'Italia e del mondo, dove trasformare l'attesa in un'esperienza di gusto di alto livello, anche in treno o in aereo viaggiare con un buon bicchiere di vino, ormai, è più che un capriccio per pochi. In Inghilterra, come racconta il "Daily Mail", i consumi di vino in treno sono aumentati del 15% negli ultimi 12 mesi, concentrati principalmente nei venerdì pomeriggio, quando i lavoratori della City tornano a casa per l'ultimo viaggio della settimana. Secondo i dati della Great Western Railway, sui treni da Londra, le vendite di bottiglie e mezze bottiglie di vino sono passate da 59.000 a 68.000 nell'ultimo anno (+15%), e anche i numeri della Virgin Trains confermano questa tendenza, con 73.000 calici di bianco, rosso e rosé serviti nello stesso periodo in prima classe, cui vanno aggiunti i 21.000 bicchieri consumati in seconda classe. E in aereo? Di nuovo c'è che, nonostante fusioni ed acquisizioni, la concorrenza sui cieli resta agguerrita, e si gioca principalmente sull'offerta premium, con il vino che diventa una vera e propria leva competitiva. Come spiega "Wine Spectator", infatti, chi viaggia in business, dietro alle esigenze di calendario, guarda immediatamente agli "extra", dalla tecnologia al cibo, passando ovviamente per il vino. Ecco perché sommelier e Master of Wine sono sempre più ricercati dalle compagnie aeree, che li mettono di fronte ad un lavoro di selezione durissimo. Un aereo, infatti, non è un ristorante, la capacità di stoccaggio è pressoché inesistente, e l'offerta non può che essere ristretta. Diventa difficilissimo, così, "indovinare" i vini giusti, e poi ci sono da tenere in conto altre due variabili: in alta quota le percezioni gustative cambiano molto, e certi vini, specie i rossi più tannici ed i bianchi più acidi, vanno evitati; quindi, attenzione alle quantità prodotte, perché la Emirates, ad esempio, in un anno ha stappato 750.000 bottiglie, e non sono molti i produttori capaci di muovere centinaia di migliaia di bottiglie della stessa etichetta in un solo anno. Un'altra novità è la nascita di una nuova figura professionale, lo "Sky Sommelier", hostess e steward con una spiccata conoscenza enoica.

## Focus

### Montalcino: La Cerbaiona passa di mano

Un'altra realtà del Brunello di Montalcino passa di mano e porta sul territorio nuovi capitali stranieri: è La Cerbaiona, griffe del Brunello tra le più amate dai wine lovers e tra le più apprezzate dalla critica, che i proprietari Diego Molinari, ex pilota di aeroplani, e la moglie Nora, hanno ceduto, stando alle stime WineNews, per 6 milioni di euro, ad un imprenditore statunitense, Gary Rieschel, fondatore di diverse società di venture capital, ed ora al timone della Qiming Venture Partners di Shanghai, che ha già investito in passato a Montalcino, a Castiglion del Bosco, con Massimo Ferragamo. La Cerbaiona, a detta di molti tra le prime dieci aziende del territorio per la qualità dei suoi vini, è una realtà piccola nei numeri (14,6 ettari sul versante Est di Montalcino, di cui 3,2 a vigneto e solo 1,7 iscritti a Brunello, per una produzione di 20.000 bottiglie annue, di cui 8.000 di Brunello di Montalcino, ndr) ma di grande prestigio. Negli anni il suo Brunello, considerato "old style", ha ricevuto punteggi altissimi da "The Wine Advocate", "Wine Spectator" e "Wine Enthusiast", e, con la vendemmia 2007, ha ricevuto il premio "Rosso dell'anno" dalla Guida "Vini d'Italia" del Gambero Rosso.

