



# La Prima di WineNews.it

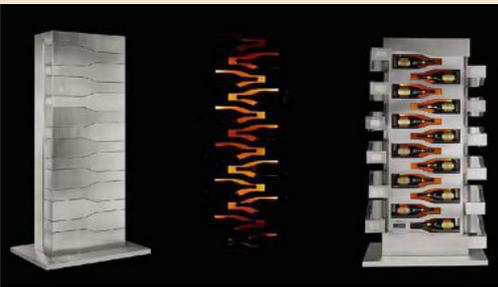
100% ARBORIZZATE  
+NONINO  
Distillatori in Friuli dal 1897

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

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

n. 1736 - ore 17:00 - Mercoledì 14 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



## Rarità tra NY e Londra

Per i collezionisti e per gli amanti del vino, due appuntamenti da non perdere, firmati Sotheby's. Le grandi annate di Château Margaux, dal 1900 al 2010, per la prima volta direttamente dalle cantine dello Château bordeaux, finiranno sotto il martello, a New York il 17 ottobre, nell'asta "A Celebration of the Mentzelopoulos Era", dedicata alla famiglia che guida l'azienda dal 1978: 239 lotti valutati 1,4 milioni di dollari. Il 21 ottobre, invece, l'appuntamento è a Londra, con il mitico "Vertical Limit", il frigorifero di design verticale pensato da Veuve Clicquot e Porsche Design Studio: la quotazione si attesta sulle 80-100.000 sterline, comprese le 12 magnum di vecchie annate.



## Da Diageo a Treasury

Grandi manovre nel mondo del vino: Treasury Wine Estates, proprietaria in Italia di Castello di Gabbiano, nel Chianti Classico, è pronta a sborsare 600 milioni di dollari per la maggioranza della divisione vino di Diageo in Usa e Gran Bretagna. L'accordo, che dovrebbe concludersi nei prossimi tre mesi (è bene ricordare che Diageo è quotata in borsa, ndr) include brand come Beaulieu, Sterling, Provenance, Rosenblum, Acacia, Hewitt and Blossom Hill, mentre Justerini & Brooks, Chalone, ma anche i vigneti e la cantina di Acacia, restano fuori. Il prezzo concordato è di 552 milioni di dollari cash e di altri 48 al momento del passaggio ufficiale di proprietà, e per i vertici di Treasury Wine Estates l'affare dovrebbe portare in poco tempo al raddoppio delle vendite sul settore premium e luxury in America.

## Cronaca

## Il vino premia gli "audaci"

Il "Personaggio più audace" è l'astronauta Samantha Cristoforetti, il "Cervello in fuga al contrario" è l'astrofisica Sandra Savaglio, l'"Imprenditore più audace" è Lapo Elkann (Italia Independent Group e Garage Italia Customs) e poi Fabio Zaffagnini, promotore del flashmob pro Foo Fighters Rockin' 1000, e lo chef stellato più giovane d'Italia Lorenzo Cogo: a loro va il "Premio Leonia Frescobaldi per l'Audacia 2015", stasera a Milano, con il Ministro dell'Istruzione Stefania Giannini.



## Primo Piano

## Simonit & Sirch "curano" i vigneti top di Francia

Mani e know how italiani sempre più spesso chiamati in causa per salvaguardare alcuni dei patrimoni più preziosi del vino mondiale, come i vigneti dei nomi più prestigiosi di Francia: Simonit & Sirch Preparatori d'Uva, con il loro metodo di potatura della vite, che già lavorano con nomi come Château d'Yquem (il bianco più prezioso al mondo, leggendario Sauternes, unico vino in assoluto ad avere la qualifica di Premier Cru Supérieur) e la griffe dello Champagne Louis Roederer, sono stati chiamati anche tra i vigneti di Château Latour, uno dei mostri sacri di Bordeaux, e di Moët & Chandon, lo Champagne più famoso al mondo. "È un grandissimo orgoglio - commenta a WineNews Marco Simonit - ed anche il riconoscimento al lavoro di un gruppo, visto che siamo oltre 20 persone che ogni anno girano il mondo per far crescere la propria esperienza". Motivi diversi, quelli che hanno spinto le due griffe francesi, icone assolute del vino mondiale, a rivolgersi ai Preparatori d'Uva (che lavorano con oltre 25 realtà di Francia e 130 nel mondo, dall'Italia alla California, dal Sudafrica all'Argentina). "Nel caso di Latour il motivo - spiega Simonit - è la grande incidenza delle malattie del legno, mal dell'esca in primis, che ogni anno falciava il 10% delle piante, soprattutto di Cabernet Sauvignon. Oggi l'unica cosa efficace è la prevenzione, ed è essenziale una potatura che limiti al minimo le ferite alla vite, perché è da queste che le malattie si fanno strada. In Champagne invece Moët & Chandon ci ha chiamato per migliorare la longevità e l'omogeneità dei suoi vigneti, aspetti fondamentali per la costanza qualitativa e la distintività dei vini. Qui è il clima rigido che amplifica l'effetto dell'essiccazione del legno dovuta ad una potatura invasiva, che mina proprio la longevità delle viti". Ma in entrambi i casi l'approccio è lo stesso: "studiare la situazione, costruire un modello "taylor made" che non stravolga il modo di fare delle aziende, ma lo evolva, e trasmettere poi queste pratiche ai loro potatori, in un progetto di medio termine, di almeno 5 anni, perché diventi loro patrimonio con il nostro contributo. Che è quello che facciamo in ogni azienda in cui lavoriamo, ed è la più grande soddisfazione".

## Focus

## Il consumo di vino torna a crescere Oltralpe

Il vino non è più al centro del tavolo dei pasti giornalieri e fa sempre meno parte del quotidiano. Anche in Francia, dove il vino è una tradizione indissolubile. I consumi dei transalpini sono passati dai 100 litri all'anno pro capite del 1960 ai 42 litri del 2015, ma la Francia detiene ancora il record mondiale di consumo di consumo di questa bevanda davanti a Portogallo e Italia. Ora però pare che questa tendenza stia cominciando a cambiare, e secondo una ricerca di France AgriMer i consumatori di vino nel Paese, nel 2015, sono tornati a crescere. E questo grazie alla moda delle "apericene", nelle quali sempre più giovani consumano vino. Dopotutto, si legge nella ricerca, il consumo di vino è legato alla convivialità, e le "apericene" sono i momenti in cui i giovani stanno più insieme. Ma AgriMer ha anche stilato la classifica delle Regioni che bevono di più, basandosi, però, solo sulle vendite nei supermercati e negli ipermercati nel 2014, che hanno veicolato oltre 972 milioni di litri di vino, di cui il 53% rosso, il 17% bianco e il 30% rosè. Al top la Regione del Ouest-Sud (la parte centrale della costa ovest francese) con 21,6 litri a testa, fanalino di coda la "Région parisienne", con solo 10,24 litri a testa.



## Wine & Food

## Domani a Milano una "Vendemmia Altagama"

Alcuni dei più grandi vini italiani nel calice, e la loro "genesì", la vendemmia, raccontata in video, per immagini e suoni: ecco la "Vendemmia Altagama", di scena domani a Milano, nello spazio Panorama in Piazza Gae Aulenti, con protagoniste le griffe del vino del Belpaese che fanno parte della Fondazione Altagama (www.altagama.it) che "riunisce le imprese che promuovono nel mondo l'eccellenza, l'unicità e lo stile di vita italiani". Nomi che vanno da Allegrini a Bellavista, da Cà del Bosco a Ferrari, da Feudi di San Gregorio a Livio Felluga, da Luce (Frescobaldi) a Masi Agricola, da Mastrojanni a Ornellaia.

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Tra le feste ancora lontane ma in arrivo, e la convivenza con il fenomeno Prosecco, i sentiment di due prime firme del Metodo Classico italiano: Maurizio Zanella di Cà del

Bosco, griffe del Franciacorta, e Alessandro Lunelli di Ferrari, cantina leader del Trentodoc (e produttrice anche di Prosecco, in partnership con la famiglia Bisol).

