



# La Prima di WineNews.it



n. 1799 - ore 17:00 - Venerdì 15 Gennaio 2016 - Tiratura: 31087 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino  
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

## La News



## Prezzi del vino, Toscana al top

C'è la Toscana in testa alla "classifica" delle quotazioni all'origine dei vini top d'Italia, con il Brunello di Montalcino, a 882 euro a quintale (sul podio con Amarone della Valpolicella, a 875 euro, e Barolo, a 742, dati Ismea ad ottobre 2015). Ma ottime quotazioni spuntano anche Nobile di Montepulciano (395 euro), Bolgheri (300) Chianti Classico (236 euro) e Morellino di Scansano (180). Il bianco di Toscana per eccellenza, la Vernaccia di San Gimignano, è sui 130 euro, il Chianti sui 112. Numeri positivi, verso il debutto delle nuove annate delle denominazioni, tutte assieme, nelle "Antepime di Toscana" con Toscana Promozione (12-20 febbraio, e il 12-13 c'è "Buy Wine").



## "5 Star Wines" by Vinitaly

La qualità del vino certificata e comunicata con un simbolo visibile sulla bottiglia, utilizzabile come strumento di marketing e di distintività per i produttori negli affollati scaffali di enoteche e supermercati, anche in Italia, come già avviene in molti mercati esteri, per "guidare" i consumatori nell'acquisto: ecco il "5 Star Wines", che sostituisce il Concorso Enologico Internazionale di Vinitaly (<http://goo.gl/DxcsyC>), con una giuria internazionale messa insieme da Veronafiere (guidata da Ian D'Agata, con Master of Wine, Master Sommelier, giornalisti e sommelier di alto livello) che assegnerà il riconoscimento ai vini in gara che avranno ottenuto un punteggio minimo di 90 centesimi. Il simbolo sarà "un logo geometrico, moderno, che ricorda stilizzata l'Arena di Verona".

## Cronaca

### "Private label" ok, Coop n. 1

Cresce in Italia il business delle "private label", che ha raggiunto nel 2015 un fatturato di 9,5 miliardi di euro, il 18,3% del totale del largo consumo confezionato (52 miliardi di euro). Con i consumatori che guardano sempre meno a prodotti di primo prezzo, e sempre di più a quelli premium e "bio". A dirlo Federdistribuzione e Adem Lab (Università di Parma), al "Marca 2016" di Bologna. Tendenze confermate da Coop, leader della gdo italiana, con 3 miliardi di euro di fatturato a "marchio proprio" (il 30% del totale).



BAGLIO DI PIANETTO  
CHATEAU SICILIANO

## Primo Piano

### Il "Ministero dell'agroalimentare" piace alla politica

Piace molto agli agricoltori (Confagricoltura e Coldiretti) e meno ai trasformatori (Federalimentare), il nuovo "Ministero dell'agroalimentare", che (in attesa di leggere i testi dei decreti) riunirà sotto un unico dicastero tutte le competenze e le risorse economiche (comprese quelle oggi dello Sviluppo Economico) su una filiera che il Presidente del Consiglio Renzi ha ribadito essere "centrale per il Paese". Ma sembra mettere d'accordo le "istituzioni" che in Parlamento rappresentano l'agricoltura: dal presidente e vicepresidente della Commissione Agricoltura alla Camera, Luca Sani e Massimo Fiorio (entrambi Pd), al presidente della Commissione del Senato Roberto Formigoni (Ncd), sentiti da WineNews. "L'obiettivo auspicabile - dice Sani - è quello di portare tutte le competenze relative ad un settore strategico sotto l'attuale Ministero delle Politiche Agricole. Oggi c'è una divisione dello Sviluppo Economico che si occupa dell'agroalimentare, e questo frammenta le competenze su una filiera strategica. Riunirle sotto un unico Ministero, compresa le tante risorse economiche che ci sono, come quelle per la promozione, renderebbe la gestione più snella, visto che oggi, per esempio, si deve andare spesso di decreti interministeriali concertati, con tutto il tempo e la complessità che questi richiedono. È un passo in avanti positivo, comunque, e anche realizzabile in tempi relativamente rapidi, direi qualche mese, visto che su questa materia il Governo ha la delega e può procedere con i decreti legislativi". Una "svolta utile", l'ha definita il Ministro Martina, che è anche "segnale di valorizzazione della nostra agroindustria - aggiunge Fiorio - di quella parte di trasformazione dei prodotti che è un'eccellenza tutta italiana, e che talvolta si rischia di mettere in ombra guardando solo all'eccellenza agricola, che produce la materia prima". "Dobbiamo vedere i contenuti del Decreto, ma non c'è dubbio che sia una cosa positiva - aggiunge Formigoni - ed è un cambiamento che, al di là del nome del Ministero, coglie il rapporto che è profondamente cambiato tra i campi e l'industria, tra la produzione di materie prime e la loro trasformazione in prodotti che arrivano sulle tavole d'Italia e del mondo".

## Focus

### Cambi climatici e capacità d'invecchiamento

Entro il 2050 le temperature dovrebbero aumentare di 1-4 gradi e, senza adeguamenti tecnici, a cambiare non saranno soltanto gli aromi del vino, ma anche la sua capacità d'invecchiamento. A lanciare l'allarme è il professore e ricercatore dell'Institut de Sciences de la Vigne et du Vin dell'Università di Bordeaux, Philippe Darrie. Ne risentirà, così, il contenuto di metossipirazina, da cui dipendono le note verdi e di pepe di Cabernet Sauvignon, nei Merlot e nei Sauvignon Blanc, che calerà. Allo stesso modo, in caso di stress idrici importanti, sarà sintetizzato meno rotundone, che dà al Syrah la sua tipicità. E ancora, soffriranno i precursori degli aromi tiolici, le molecole responsabili degli aromi di gemma di cassis, bosso, pompelmo, frutto della passione di Gewürtztraminer, Sauvignon Bianco, Riesling e Pinot. Al contrario, aumenteranno i terpeni, i lattoni ed i furanoni, con note di frutta cotta sempre più marcate. "Sarà difficile - spiega il professor Philippe Darrie - salvaguardare il potenziale di invecchiamento dei grandi vini, che dovrebbero mantenere acidità e capacità antiossidanti attraverso corretti livelli di glutazione, che invece risultano dimezzati nelle annate più torride".



**Chianti lovers**  
14 FEBBRAIO ANTEPRIMA 2016

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

