



n. 1824 - ore 17:00 - Giovedì 18 Febbraio 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



## Yquem apre ai wine lovers

Aprirsi al mondo, anche in un settore tradizionalmente chiuso come quello del vino, è diventata una necessità. Difficile isolarsi in cantina, anche per una griffe come Château d'Yquem (www.yquem.fr), simbolo del Sauternes di Bordeaux, la cui produzione é iniziata nel XVIII secolo. Che, adesso, apre ufficialmente le porte della sua cantina ai wine lovers: tre visite al giorno, dal lunedi alla domenica (ma nel week end l'orario è ridotto), che dureranno 90 minuti e porteranno un massimo di 12 persone tra le botti e le bottiglie del pregiato Sauternes, per un costo di 60 euro, in cui sono compresi due assaggi, l'annata di Yquem e uno dei suoi "Y", la gamma di vini secchi.



### Tra Vernaccia e Nobile

Se il Chianti Classico è storicamente il primo territorio del vino di Toscana, c'è un vino che vanta radici persino più antiche: la Vernaccia di San Gimignano, citato dai grandi scrittori e poeti del Medioevo e Rinascimento, da Dante e Boccaccio, da Michelangelo e da Lorenzo il Magnifico, e bianco per antonomasia della Regione, che proprio ieri ha svelato l'Annata 2015, fatta di vini profumati, equilibrati e con una bella struttura, e la Riserva 2014, figli di un'annata difficile (qui gli assaggi di WineNews, http://goo.gl/FcHePr). E poi, c'è il Prugnolo Gentile, ossia il Sangiovese declinato nel Nobile di Montepulciano, che ha presentato oggi l'Annata 2013 e la Riserva 2012 del vino poliziano (qui le bottiglie che ci hanno colpito di più, http://goo.gl/UqvPwg).

# Cronaca

#### Obiettivo 50 miliardi di euro

Il percorso verso l'obiettivo dei 50 miliardi di euro di export agroalimentare nel 2020 è iniziato nel migliore dei modi: secondo gli ultimi dati Istat, nel 2015 si è registrata una crescita a due cifre sul 2014 per i prodotti agricoli (+11,2%), e un robusto +6,5% per l'industria alimentare, per un complessivo +7,3% che, se fosse confermato nei prossimi anni, porterebbe il valore delle esportazioni di settore a 52,4 miliardi nel 2020, persino oltre l'obiettivo del Governo, come raccontano le proiezioni di Confagricoltura.



## Primo Piano

# Dal 1966, +2.474 il valore dei vigneti del Brunello

Dal 1966 ad oggi, l'incremento di valore di un ettaro di vigneto a Brunello è del 2.474%, secondo un'analisi di WineNews. Un record, a 50 anni esatti dal riconoscimento della Doc, per Montalcino, dove si coltiva il Sangiovese più amato al mondo. Ecco perché i vigneti montalcinesi "siedono" sull'Olimpo di quelli più pregiati al mondo, con una crescita in valore di oltre 25 volte tra il 1966 e il 2016: 50 anni fa, infatti, un ettaro di terreno vitato e/o vitabile (fabbricati annessi) valeva 1,8 milioni di lire, pari agli odierni 15.537,15 euro (cifra ottenuta con il calcolo dei coefficienti Istat per l'attualizzazione dei valori) ed oggi un ettaro di Brunello vale ben 400.000 euro. Valori importanti, che sottolineano un tasso di crescita notevole, anche considerando l'incidenza del costo della vita e l'introduzione dell'euro, a conferma del ruolo di primaria grandezza nel panorama enologico non solo italiano, ma anche mondiale, che il Brunello di Montalcino ha conquistato in un lasso di tempo relativamente breve. Da quando, cioè, il 28 marzo 1966, il Decreto del Presidente della Repubblica assegnava al rosso toscano la denominazione di origine controllata, che, disegnando la geografia enoica italiana, consegnava ai Consorzi di tutela la possibilità di stabilire la classificazione dei vini italiani. In questo senso, il Brunello è riuscito a posizionarsi ai vertici della gerarchia, ma nel recente passato la situazione non era affatto così prospera: tra il 1955 e il 1970 Montalcino entrò in una profonda crisi economica e sociale, diventando una delle località più depresse del territorio di Siena, dove la penuria di lavoro causò un preoccupante calo della popolazione residente (gli abitanti passarono dai 10.203 del 1951 ai 6.297 del 1971, secondo le cifre dei censimenti Istat). Ma Montalcino, evidentemente, è cresciuto in fretta, anche in fatto di ettari di vigneto dedicati alla coltivazione del Brunello, passando dai 64 ettari del 1967 (anno di costituzione del Consorzio) agli attuali 2.101 ettari. Una scommessa vinta, certificata dai mercati e dalla critica internazionale, che ne fanno uno dei territori del vino più importanti, dove l'interesse crescente degli investimenti, si traduce in compravendite eccellenti.

### **Focus**

# Nobile, un "patrimonio" a cinque stelle

Il Nobile di Montepulciano celebra i 50 anni della denominazione nel miglior modo possibile, con le "cinque stelle" assegnate all'annata 2015, nella giornata dedicata all'Anteprima 2016, che ha presentato l'Annata 2013 e la Riserva 2012 del vino poliziano

(www.consorziovinonobile.it). Un risultato che fa da propellente al "patrimonio" del Nobile, che vale qualcosa come 500 milioni di euro: in 200 milioni di euro è stimato il valore patrimoniale delle aziende agricole enoiche, 150 milioni è il valore patrimoniale dei vigneti (in media un ettaro vitato costa sui 150.000 euro) e 65 milioni di euro è il valore medio annuo della produzione vitivinicola, senza contare che il 70% dell'economia locale è indotto diretto del vino. Una cifra importante, per un territorio in cui, su 16.500 ettari di superficie comunale, 2.200 sono ettari vitati (il 16%). La produzione 2015 (7 milioni di bottiglie di Nobile e 2,8 di Rosso di Montepulciano) ha confermato l'importanza fondamentale dell'export, con la quota finita all'estero che ha toccato l'80%, con Germania, Usa e Svizzera al top e l'Asia che raggiunge la quota del 7%, mentre il 47% del mercato interno è rappresentato dalla Toscana.



Chianti lovers
14 FEBBRAIO ANTEPRIMA 2016

VERDICCHIO LA WING MARIAN
ANGERIA 2015
TALENTI SI NASCE, CAMPIONI SI DIVENTAI



## Wine & Food

### Dalla California il passo decisivo alla lotta alla Xylella?

La malattia di Pierce o, come la conosciamo in Italia, Xyella, potrebbe avere le ore contate. Non letteralmente, ma la ricerca sul flagello degli ulivi pugliesi, e cha dall'altra parte dell'Oceano attacca la vite, causando danni per 100 milioni di dollari ogni anno, ha forse compiuto un passo decisivo: gli scienziati dell'Università di Davis, in California, hanno scoperto l'enzima che consente alla Xylella di diffondersi da un impianto all'altro. L'hanno chiamato "LesA" e ha fatto luce sulle modalità con cui il batterio attacca la pianta, e la speranza è che possa rivelarsi la chiave di volta per una cura definitiva.

### Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

La Vernaccia di San Gimignano compie mezzo secolo, e delle 5,5 milioni di bottiglie prodotte ne esporta il 52%, mentre il territorio assorbe il 35,7% della produzione. A WineNews la presidente del Consorzio, Letizia Cesani: strategie per conquistare i Millenials Usa, un'Anteprima che funziona e l'entusiasmo per A.Vi.To.

