



# La Prima di WineNews.it



n. 1853 - ore 17:00 - Giovedì 31 Marzo 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



### "Les Plumes d'Or du Vin"

Da Robert Parker e Jeb Dunnuck ("The Wine Advocate") a Jancis Robinson (jancisrobinson.com), da Antonio Galloni ("Vinous") a James Molesworth ("Wine Spectator"), da James Suckling (jamesuckling.com) all'"italiano" Ian D'Agata (collaboratore, tra gli altri di "Decanter") fino a Jeannie Cho Lee ("Le Pan Magazine"); ecco i candidati come "migliore critico internazionale di vino" de "Les Plumes d'Or du Vin et de la Gastronomie", nuovo premio enogastronomico, promosso dall'associazione "Chefs des Grandes Tables du Monde" (170 ristoranti da 24 Paesi) ed i più celebri produttori di vino di Francia (premiazione il 19 maggio a Parigi).



### L'asta più attesa di sempre

Una delle più ricche e vaste collezioni private degli Stati Uniti e del mondo, quella di William I. Koch (uomo d'affari che vanta un patrimonio di 4 miliardi di dollari e tra i maggiori filantropi d'America), 20.000 bottiglie da ogni angolo del mondo, stimate tra i 10,5 ed i 15 milioni di dollari, finirà sotto il martello di Sotheby's, a New York, dal 19 al 21 maggio. 2.700 lotti ad animare una delle aste più attese di sempre, dai top di Bordeaux e Borgogna, con le annate più rare del secolo scorso, incluse 10 bottiglie di Château Mouton Rothschild 1945, stimate tra gli 80.000 ed i 120.000 dollari, ai grandi vini del Piemonte, tra cui spiccano le 12 bottiglie di Barolo Monfortino Riserva 1990 di Giacomo Conterno, stimate tra gli 8.500 ed i 12.000 dollari.

## Cronaca

### Passo avanti sulla Xylella

La Xylella fastidiosa è responsabile della malattia che sta distruggendo gli olivi nell'Italia meridionale, conferma un nuovo studio (http://goo.gl/uWEA35). Anche l'oleandro e la poligala a foglia di mirto soccombono al ceppo pugliese del batterio, mentre gli agrumi, la vite e il leccio sembrano resistergli. A ribadirlo l'Efsa, l'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare. "Dati importanti che aiuteranno la ricerca e la pianificazione di contromisure" commenta Giuseppe Stancanelli dell'Efsa.



## Primo Piano

### Bollicine, Champagne non teme Prosecco. Ma ...

Fanno notizia non di rado, in Italia, vini di grandi denominazioni in offerta nei supermercati a prezzi stracciati, purtroppo, con nomi come Barolo, Brunello di Montalcino, ma anche Franciacorta e altro, intorno ai 10 euro a bottiglia. Ma non è un fenomeno solo italiano. Ha fatto scalpore, per esempio, la svendita che le più grandi catene gdo in Uk, nei giorni di Pasqua, come riporta "The Drink Business", hanno praticato sullo Champagne, con bottiglie allo scaffale a prezzi anche di 7,5 sterline. Un dato clamoroso, tanto più in un mercato ricco, come quello del Regno Unito, dove vanno considerate le 2 sterline di tasse che se ne vanno per una bottiglia di spumante. Con il re degli spumanti mondiali che, dunque, in uno dei mercati più importanti per le bollicine, viene venduto (anche se per periodi limitati, ovviamente) al prezzo (o anche a meno) del più economico Prosecco, per esempio. E che questa corsa al ribasso sia dovuta proprio al boom dello spumante italiano di maggior successo nel mondo, viene da chiederselo. Anche perché dal consumatore, il Prosecco, Doc e Docg che sia, viene percepito ancora proprio come alternativa più economica allo stesso Champagne, come dice un sondaggio della testata enoica più diffusa la mondo, "Wine Spectator", che ha chiesto ai propri lettori una opinione sul Prosecco. Ebbene, il 36% lo considera una buona alternativa economica allo Champagne, mentre un 15% lo definisce il suo sparkling wine preferito. Certo, difficile fare un parallelo tra prodotti realizzati in zone e con metodi completamente diversi, e che hanno prezzi, nella media, non comparabili, visto che gli ultimi dati di Wine Monitor (2015) in materia parlano di 25,3 euro al litro per lo Champagne e di 3,59 per il Prosecco, e di un valore dell'export che è stato di 2,7 miliardi di euro per lo Champagne, e di 990 milioni di euro per il totale degli spumanti italiani (una buona metà imputabili al Prosecco). Ma qualche preoccupazione tra le maison francesi inizia a serpeggiare, come confermano le parole di Julie Campos, managing director del Centre Viticole Champagne Nicolas Feuillatte, il terzo più grande produttore di Champagne, che ha definito "un suicidio" la vendita sottocosto nei supermercati inglesi.

## Focus

### Lodovico e Sophia, di padre in figlia

Sophia è giovanissima, ma sa già qual è il suo vino, il primo che ha ideato. In una mano mostra "Sof", elegante e delicato rosé, Igt 2015, a base Syrah, prodotto in quei vigneti che, da Bolgheri, scendono al mare, con la sua bottiglia che, quasi, le somiglia: in raffinato vetro satinato, trasparente quanto basta per mostrare il suo tenue color pesca, che cattura lo sguardo, prima ancora del palato. Al suo fianco, ha il suo babbo, non un personaggio qualunque, e dunque si direbbe abituato a certe emozioni, ma tant'è che anche i suoi occhi sono tutti per la figlia: Lodovico Antinori, "deus ex machina" della Tenuta dell'Ornellaia, creatore di miti autentici dell'enologia mondiale, come Masseto e Ornellaia, prima, e poi, alla Tenuta di Biserno, di etichette grandiose come Il Pino di Biserno, Biserno e Lodovico. Ma questo non conta. Ancora una volta, scrive una nuova pagina della sua celeberrima carriera, ma il suo ruolo è quello di guidare, consigliare, sostenere quella creatività fatta di grandi intuizioni propria di una famiglia con alle spalle secoli di storia enoica, accompagnando Sophia Antinori nel debutto come produttrice nell'"alta società enoica", oggi alla Tenuta di Biserno, a Bibbona, a due passi dai cipressi di Bolgheri.

