

La News



Vecchie annate, bene comune

Il nome di Montalcino è legato al vino almeno dal 1553, l'anno della resistenza all'assedio spagnolo, ma la storia del Brunello è assai più recente. Risale alla seconda parte dell'Ottocento, e si intreccia a quella della famiglia Biondi Santi: fu il garibaldino Ferruccio Biondi Santi (1870) a selezionare un clone particolare di Sangiovese e vinificarlo in purezza. Ma importanti sono stati anche i contributi della famiglia Colombini (Fattoria dei Barbi), e, di recente, i Cinzano (Col d'Orcia), che oggi, insieme a Biondi Santi, custodiscono un patrimonio inestimabile: le vecchie annate, capaci di raccontare la storia di uno dei più grandi rossi del Belpaese (guarda il video: <https://goo.gl/XS4CBu>).



SMS Trump, vino e manodopera

La politica (a parole, per ora) isolazionista del Presidente americano Donald Trump sembra non essere valida per almeno una delle sue attività: Trump Vineyard Estates, la cantina della Virginia acquisita dall'immobiliarista newyorkese nel 2011, ha infatti chiesto 23 permessi speciali per autorizzare al lavoro temporaneo manodopera straniera nei vigneti dell'azienda di Charlottesville, che è guidata dal figlio di Trump, Eric, dall'inizio della campagna elettorale. Trump Vineyard Estates ha chiesto i permessi tra l'aprile e l'ottobre 2016, quando la retorica di "The Donald" era già ben chiara in tema di forza lavoro straniera; ma a quanto pare, i visti H2-A si sono resi necessari per rendere più appetibili i poco più che undici dollari l'ora che l'azienda è disposta a pagare in cambio di manodopera vitivinicola.

Cronaca

La Versa a Terre d'Oltrepò

"Cantina di Soave, coerente con quanto dichiarato in precedenza, ha ritenuto di non partecipare all'asta odierna per l'acquisizione di La Versa": così la Cantina di Soave commenta l'acquisizione della storica cantina dell'Oltrepò, La Versa, da parte della realtà più grande del territorio, la Terre d'Oltrepò. Un'asta a cui Cantina di Soave ha scelto di non partecipare, dopo l'offerta irrevocabile di acquisto presentata nelle settimane scorse, e superata appena prima della scadenza dei termini, il 15 febbraio.



Primo Piano

Il Brunello di Montalcino, tra zonazione e assaggi

"Il futuro del Brunello di Montalcino, che ha una storia relativamente giovane, passa dalla zonazione che deve essere fatta, per non rimanere indietro rispetto ad altri grandi territori d'Italia e del mondo, dall'educazione alle diversità tra zona e zona che il mondo degli appassionati vuole conoscere, e dal sempre maggiore investimento su "single vineyards" e "cru", che è solo agli inizi": parola di Monica Larner, responsabile dall'Italia per "The Wine Advocate" di Robert Parker, la rivista più autorevole ed influente del mondo del vino, da "Benvenuto Brunello 2017" (<https://goo.gl/llglFs>), dove sono state anche assegnate ufficialmente le "5 stelle" (come anticipato da WineNews) alla vendemmia 2016, sancite dalla piastrella celebrativa firmata dalla Guida Michelin. Un Brunello di Montalcino che vola nel mondo (il 70% finisce all'estero, il 30% negli Stati Uniti), e per il quale, secondo la Larner, la celebrata annata 2010 (e con la quale "The Wine Advocate" ha assegnato per la prima volta i 100/100 al grande rosso toscano, con il Tenuta Nuova di Casanova di Neri, il Madonna delle Grazie de Il Marroneto e con il Pian dell'Orino, ndr), "ha segnato un passaggio importante, anche dal punto di vista simbolico, iniziando di fatto un nuovo capitolo dopo qualche anno difficile e dopo la scomparsa di Franco Biondi Santi (per anni alla guida della cantina dove è nato il Brunello di Montalcino nell'Ottocento, la Tenuta Greppo, ndr). Un percorso che è ad un nuovo inizio, con una qualità ormai apprezzata in tutto il mondo, e tanti produttori giovani". In ogni caso, quello che conta di più, "almeno per il nostro approccio a "The Wine Advocate", è raccontare e valutare quello che si esprime nel calice". E alla prova del calice, tra i migliori assaggi di WineNews su una vendemmia 2012 che ha espresso buoni vini in generale, ma non di primissima grandezza, salvo rare eccezioni, si segnalano i Brunello di Montalcino 2012 di Poggio di Sotto, Canalicchio di Sopra, Salvioni, Baricci, Le Potazzine, Le Chiuse, Pietroso, Collelceeto, Cupano, Castiglion del Bosco e, ancora, il "Vecchie Vigne" de Le Ragnaie, il "Vigna Loreto" di Mastrojanni e il "Lupi e Sirene" di Podere Le Ripi (<https://goo.gl/V51rRt>).

Focus

Il Sagrantino di Montefalco vola

Finisce per il 60% all'estero (soprattutto in Usa, Germania e Cina) il Sagrantino di Montefalco, rosso principe dell'Umbria (con il territorio che rappresenta il 16% della produzione regionale) rilanciato dal produttore Marco Caprai (foto), e che oggi muove un giro d'affari stimato in 35 milioni di euro, che arrivano a 100 con l'indotto. Con una produzione che, dal 2013 ad oggi, è cresciuta del 207%, dalle 812.000 ai 2,4 milioni di bottiglie (potenziali). E bene anche le vendite, che, spiega il Consorzio Tutela Vini Montefalco, rispetto al 2013, hanno registrato il +19% per il Montefalco Sagrantino Docg. Numeri che arrivano da "Anteprima Sagrantino 2013", di scena oggi e domani a Montefalco, dove debutta l'annata 2013 del Montefalco Sagrantino Docg, valutata con 4 stelle su 5 (e dove è stata presentata la vendemmia 2016, che il Consorzio definisce "la classica annata da grandi vini"). Una buona annata nel complesso, dove emergono, tra gli assaggi di WineNews, i Sagrantino di Montefalco 2013 "25 anni" e "Collepiano" di Caprai, il "Colle Grimaldesco" di Tabarrini, il "Collenottolo" di Tenuta Bellafonte e, ancora le annate di Antonelli, Romanelli, Villa Mongali, Perticaia, Bocale, Pardi e Adanti.



Wine & Food

Tra salse e fermentazione, la cucina secondo Yannick Alléno

"Gli italiani sono come i francesi, ma in più hanno il buon umore: io amo l'Italia". Parola di Yannick Alléno, al centro dell'ultima edizione francese della Guida Michelin con le nuove tre stelle conquistate dal suo "Le 1947" a Courchevel, protagonista ieri nel cuore delle Langhe, all'Enoteca Regionale del Castello di Grinzane Cavour, dove è stato premiato per la sua capacità di essere "moderno e visionario, contribuendo a rinnovare la grande cucina francese attraverso studio, ricerca, estro e creatività". Il segreto? "Sta nelle salse, ma solo i prodotti fermentati riescono ad esprimere un terroir".

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Due grandi brand mondiali dell'enogastronomia si alleano: la Guida Michelin firma la piastrella che celebra le "5 stelle" della vendemmia 2016 del Brunello di Montalcino.

Marco Do (Michelin Italia): "uniti dalla passione per l'eccellenza". E su un percorso "itinerante" della presentazione delle Guide Michelin nei grandi territori del vino ...

