



## La News



## Brunello, un'invenzione

A volte raccontare un vino come "espressione" di un territorio, non basta. Prendiamo il Brunello: dietro al vino italiano più conosciuto al mondo c'è, è innegabile, il territorio di Montalcino, da sempre vocato alla qualità, e al Sangiovese, nella varietà "Brunello", capace di dar vita a vini da lungo invecchiamento, che solo qui possono esser prodotti, forti di un clima mite e microambienti molto diversi. Ma se non fosse stato inventato, oggi non ci sarebbe. A ripercorrere la storia con WineNews, nel fil rouge della ricerca continua, dal clone BBS/1 alla zonazione, Jacopo Biondi Santi, dalla Tenuta Greppo dove nell'Ottocento è nato il Brunello (<http://bit.ly/2oEGY7v>).



## Ornellaia per l'arte

"L'Essenza", il tema scelto dall'artista brasiliano Ernesto Neto, che ha vestito la "Vendemmia d'Artista" di Ornellaia 2014, conquista il Solomon R. Guggenheim Museum and Foundation di New York, tempio mondiale dell'arte contemporanea progettato dal grande architetto Frank Lloyd Wright, e cornice dell'asta di Sotheby's che ha portato sotto il martello 9 lotti della griffe di Bolgheri, che hanno raccolto un totale di 104.000 euro, fondi che sono stati interamente devoluti, come succede ormai dal 2009, alla location che ha ospitato l'evento, lo stesso Solomon R. Guggenheim Museum and Foundation diretto da Richard Armstrong (<https://goo.gl/ZjDRiq>). Un progetto, quello di Ornellaia, che in 8 anni ha raccolto e donato più di 1 milione di euro alla cultura in tutto il mondo.

## Cronaca

### Cina 2017, partenza in frenata

Il 2017 della Cina inizia in chiaro scuro: nel periodo gennaio-marzo, come raccontano i dati ufficiali delle dogane, resi pubblici da "Decanter China", le importazioni di vino imbottigliati sono cresciute, ma solo in volume (+5,6%) sul 2016, mentre in valore sono diminuite del -3,6%. Una tendenza che segna una frenata dopo un 2016 vissuto a tutta velocità: nel primo trimestre dell'anno scorso, infatti, la crescita sullo stesso periodo 2015 fu addirittura del 31% in volume e del 47% in valore su base annua.



## Primo Piano

### Brunello e Montalcino, dalla povertà alla ricchezza

"Nel 1977 quando arrivai, Montalcino era povera, un territorio depresso, con tanti terreni in vendita, mancavano investimenti e non c'era mercato, per quel vino, il Brunello, pure già conosciuto e dalle enormi potenzialità. Avevo in tasca 100 milioni di dollari e mi dettero del folle a pensare di produrre 100.000 bottiglie. Franco Biondi Santi mi disse: io ne produco 13.000, e ne vendo 6.000. Ma mi lanciai nell'impresa, e nel 1995, quando è esploso il fenomeno Brunello, a Banfi si producevano milioni di bottiglie". Così l'enologo-manager Ezio Rivella, artefice con la famiglia italo-americana Mariani del sogno di Castello Banfi, che ha fatto conoscere il Brunello nel mondo e dato impulso alla nascita del suo "fenomeno", nei 50 anni del Consorzio (28 aprile 1967) celebrati oggi a Montalcino (<https://goo.gl/5vhCnX>). Ad emergere, l'incontro-scontro di visioni diverse che caratterizza il territorio, a partire da quelle sul Brunello e la sua produzione, che trovarono un compromesso nel Consorzio. "Non avevamo la vostra visione "industriale" e le vostre strutture, voi puntavate sulla quantità, noi sulla qualità - ha detto Francesca Colombini Cinelli, "signora del Brunello" alla Fattoria dei Barbi, nel talk show moderato da Luciano Ferraro - la nostra idea era portare avanti Montalcino com'era, la stessa alla base di quella cultura scientifica che fin dall'Ottocento accomunava le nostre famiglie borghesi in una "fucina" di sperimentazioni di nuove tecniche enologiche". Ma negli anni Sessanta anche a Montalcino "la fine della mezzadria aveva già cambiato tutto, ponendo le basi del fare impresa - ha ricordato - ancora ci chiamiamo fattorie, ma siamo imprese. Ma un punto fermo in comune lo abbiamo sempre avuto: il Brunello, come punta di diamante della produzione. Il futuro? Mantenere alta la qualità sul territorio e sui mercati, rispettando il territorio, che dobbiamo far conoscere avendo le nostre origini sempre ben chiare in testa". E "non bisogna mai illudersi di essere arrivati - ha concluso Rivella - ma continuare a investire e fare, alimentando quel circolo virtuoso dietro al prestigio del Brunello" (video: <https://goo.gl/VFr63d>).

## Focus

### #SiciliaEP17, un "continente" nel calice

Vale certamente l'appellativo di "continente vitivinicolo" per la Sicilia enoica, ma come per ogni sistema complesso e variegato, ci troviamo di fronte anche ad un enorme "cantier aperto", dove ancora una definizione precisa, soprattutto, degli stili aziendali e della vocazionalità più articolata dei vari terroir, resta non definitiva e definibile. Anche i vini, pertanto, riflettono questo "working in progress" e, se, in generale, dimostrano una buona qualità di fondo, soprattutto all'insegna della piacevolezza, emergono ancora pochi picchi qualitativi, pure possibili, capaci di lanciarsi definitivamente la Sicilia enoica verso nuovi successi nel mondo. In un momento, peraltro, che vede i vini dell'isola sempre più proiettati sui mercati esteri (dove in generale arriva il 50% della produzione). Ecco l'imprinting generale che è uscito dagli assaggi di "Sicilia en Primeur 2017" organizzata da Assovini, dove ha debuttato in particolare la vendemmia 2016. Millesimo interessante, come, peraltro, tutti quelli in cui il caldo estivo non ha raggiunto livelli troppo elevati, favorendo declinazioni più eleganti e fresche sia nei rossi che nei bianchi (qui i nostri migliori assaggi: <https://goo.gl/XoK5Jq>).



## Wine & Food

### Il gelo colpisce ancora i vigneti tra Francia e Italia

Il gelo che ha colpito l'Europa negli ultimi 10 giorni continua a tenere in apprensione i produttori di vino, dalla Francia all'Italia. Oltralpe, tra le regioni più colpite oltre alla Champagne, anche la Borgogna, dove le temperature hanno toccato anche i -7, e Bordeaux, dove in molti vigneti, soprattutto sulla "rive droite", si stimano perdite del raccolto dal 50 al 100%. Nelle Langhe, invece, il Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani parla di "danni circoscritti" e scongiura gli "allarmismi per drastiche riduzioni sulla produzione dell'annata in corso" (<https://goo.gl/evn80l>).

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Foto, ricette ed un approccio diverso: ecco "I migliori ristoranti d'Italia - Le stelle della guida Michelin", edizione speciale con tutte le stelle della "rossa", firmata per la

prima volta con un Consorzio del vino, quello del Brunello di Montalcino, raccontata a WineNews dal direttore comunicazione della Michelin Italia, Marco Do.

