



## La News



### La Franciacorta del 2027

Più bio, che coinvolgerà tutto il vigneto della denominazione, più valore aggiunto sui vini, con un marketing migliore e, ovviamente, investimenti in vigna, cantina e know how, anche grazie alle nuove generazioni alla guida delle aziende, poi un enoturismo e una gastronomia del territorio sempre più sviluppati verso la qualità, e azioni per far crescere l'export: ecco la Franciacorta nel 2027, secondo la ricerca firmata per il Consorzio del Franciacorta dal sociologo Domenico De Masi (nella foto, con il presidente Vittorio Moretti). "Vedo ottimismo tra i produttori, ma anche consapevolezza di limiti ed obiettivi" ha detto De Masi a WineNews (<https://goo.gl/W5LZu6>).

## Primo Piano

### Identità ed "esperienza": il futuro del Franciacorta

Puntare su identità e qualità dei vini, dove si è già ad un alto livello, lavorando di più su marketing ed export, dove invece c'è ancora molto da fare, con la consapevolezza dei propri valori di territorio, "ormai metà di un turismo di élite", e di prodotto, con le bollicine che sono uno dei riferimenti qualitativi della spumantistica italiana. Ecco, in estrema sintesi, il messaggio che emerge dal convegno di scena oggi, in Franciacorta, denominazione che festeggia i 50 dalla Doc, e da tempo Docg, che sotto l'egida del Consorzio, ora guidato da Vittorio Moretti, progetta il suo futuro. "Dobbiamo crescere ancora sul mercato e dare alla nostra clientela la sicurezza della qualità di un vino capace di dare gioia e piacere", ha detto Moretti, che ha affidato al sociologo Domenico De Masi, una ricerca "per progettare il futuro, perchè bisogna prevederlo". Con tanti spunti arrivati dai produttori, e tanti contributi arrivati da fuori. Come quello della Italian Editor di "Wine Enthusiast" Kerin O'Keefe. Con una produzione sui 17 milioni di bottiglie, esportate per il 10% soltanto, l'affermazione sui mercati esteri è naturalmente difficoltosa. "In Usa è difficile trovare un Franciacorta in enoteca - ha raccontato la O'Keefe, servono azioni mirate per esserci, almeno nelle enoteche che contano". "Siete stati bravissimi, gareggiate in qualità con gli Champagne. Ora dobbiamo "esagerare", lancio una proposta al Consorzio: siate i primi ad introdurre nel disciplinare il tema del biologico", ha rilanciato il patron di Eataly, Oscar Farinetti. Un Franciacorta che, vista la vicinanza con Milano, città della moda, può imparare da questo settore, come ha detto il presidente di Altagamma Andrea Illy: "si deve puntare sul segmento del "lusso accessibile", il Franciacorta si deve ritagliare lo spazio giusto, così come lo Champagne è celebrazione e il Prosecco è aperitivo". Secondo Andrea Rea, docente Sda Bocconi, "l'Italia ha dei "territori culturali", ed il Franciacorta non fa eccezione: "si deve mettere in evidenza sul "mercato esperienziale". Anche coinvolgendo "i giovani - ha sottolineato il conduttore di "Decanter", Federico Quaranta - orgogliosi di ciò che trasmette i valori di eccellenza" (<https://goo.gl/sHDyPa>).

## Focus

### Frescobaldi compra vigna in Chianti Classico

La storica famiglia Frescobaldi mette definitivamente radici nel Chianti Classico: come WineNews è in grado di anticipare, il gruppo guidato da Lamberto Frescobaldi, ha acquistato, all'asta, superando concorrenti importanti, i vigneti del Castello di San Donato in Perano, a Gaiole in Chianti, tra le zone più vocate dell'intero Gallo Nero. 52 ettari vitati a Chianti Classico, sui 250 complessivi dell'azienda, che Frescobaldi aveva già preso, in buona parte, in affitto, nel 2014. Operazione (da 13 milioni di euro, ndr) che, come già spiegato all'epoca da Lamberto Frescobaldi a WineNews, era preliminare proprio all'acquisizione: "per ora siamo in affitto e pensiamo ai vigneti, domani si vedrà. È una zona bellissima con dei terreni fantastici e con un'ottima esposizione". E che ora diventa "feudo" di Frescobaldi nel Chianti Classico, che si aggiunge alle tenute del gruppo in Toscana: Tenuta di Castiglioni, nell'areale fiorentino del Chianti, Castello di Nipozzano e Castello di Pomino, vero e proprio "monopole" di Frescobaldi, nel Chianti Rufina, Castelgiocondo e Luce della Vite a Montalcino e Tenuta dell'Ammiraglia in Maremma. Oltre ai miti mondiali Ornellaia e Masseto, a Bolgheri.



### Da Eataly in Borsa a Fico

"Penso che la Borsa sia la scelta giusta per Eataly, che purtroppo è l'unica catena italiana globale del food. Vedremo come andrà, ma penso che sia giusto che parte dell'azienda sia degli italiani, e comunque parliamo del 30% del capitale, il grosso lo teniamo noi". Così, a WineNews, Oscar Farinetti, commenta l'annuncio di debutto in Borsa della sua creatura, entro la metà del 2018. Farinetti che, alla guida di Fontanafredda, vede il vino crescere per importanza tra le sue attività. "È così, perché mi piace fare da matti quello buono, e non è semplice". Grande attesa per l'apertura di Fico - Eataly World, a Bologna: "sarà il luogo più importante del mondo per l'agroalimentare". C'è la giusta attenzione per il settore da parte della politica? "Il 2018 anno dedicato al cibo la dice lunga" (<https://goo.gl/SCD96H>).

## Cronaca

### I "Best Italian Wine Awards"

Piemonte "batte" Toscana 13 a 10, ma viene dal Granducato il vino n. 1 d'Italia dei "Best Italian Wine Awards" 2017, ovvero l'Oreno 2015 di Sette Ponti, seguito sul podio dal Terlaner Rarità 1991 della Cantina di Terlano e dal Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2006 di Ferrari, vino simbolo dei Trentodoc. Così ha deciso la giuria, guidata da Luca Gardini e Andrea Grignaffini, composta da Master of Wine, critici e giornalisti italiani, che hanno premiato, oggi, i loro 50 migliori vini d'Italia (<https://goo.gl/ZXF12e>).



## Wine & Food

### Cibo e clima che cambia, Slow Food lancia la sua campagna

Per la prima volta - ma a questo Slow Food ci ha abituati - una campagna di comunicazione e raccolta fondi internazionale evidenzia la relazione tra produzione alimentare e clima che cambia. È "Menu for Change", l'ultima battaglia della Chiocciola nella lotta al cambiamento climatico, lanciata da Carlo Petrini da "Cheese 2017", che chiude oggi a Bra. E a chi si domanda il perché, il fondatore e presidente di Slow Food risponde questo: "è incosciente chi si bea della qualità alimentare di un prodotto senza chiedersi se a monte c'è distruzione dell'ambiente e sfruttamento del lavoro" (<https://goo.gl/jDMk5G>).

## WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Due territori storici e prestigiosi del vino uniti nella cultura del territorio, per la tutela della denominazione e la reciproca valorizzazione: a WineNews, il presidente del

Consorzio del Chianti Classico, Sergio Zingarelli e il direttore del Bureau Champagne in Italia, Domenico Avolio: "due territori fatti grandi dalle persone che li vivono".

