



La News



Farinetti in Chianti Classico

Oscar Farinetti allarga ancora il suo "impero" vitivinicolo: i tenimenti di Fontanafredda arrivano nel cuore del Chianti Classico, con l'acquisto della tenuta Il Colombaio di Cencio dalla famiglia tedesca Werner Ernst Wilhelm, azienda agricola con 110 ettari di terreni, e con una cantina di 4.000 metri quadrati, nel Comune di Gaiole in Chianti. 15 gli ettari vitati di proprietà della tenuta, quasi tutti a Chianti Classico, a cui si aggiungono 7 ettari in affitto. "Siamo soddisfatti - dice a WineNews l'ad Fontanafredda, Piero Bagnasco - volevamo mettere i piedi in Toscana e in una denominazione, il Chianti Classico, che ha un grande futuro davanti" (<https://goo.gl/MYziCL>).



41 miliardi di made in Italy

SMS "Oltre 41 miliardi di euro di export agroalimentare. Mai prima d'ora l'Italia aveva ottenuto un risultato così. Merito delle nostre aziende, piccole, medie e grandi che hanno saputo guardare al mondo, hanno saputo portare il made in Italy fuori dai nostri confini". Così il Ministro delle Politiche Agricole Maurizio Martina, commenta i dati Istat diffusi oggi. "Quasi i due terzi delle esportazioni agroalimentari (26,7 miliardi) interessano i Paesi dell'Unione Europea, ma gli Stati Uniti - sottolinea la Coldiretti - con 4,03 miliardi di euro sono di gran lunga il principale mercato dell'Italian food fuori dai confini dall'Unione e il terzo in termini generali dopo Germania e Francia e prima della Gran Bretagna". Il vino si conferma il prodotto più esportato in valore (<https://goo.gl/qfr7Zx>).

Cronaca

Francia, export boom

Se l'Italia del vino può festeggiare il suo record dell'export, che nel 2017 dovrebbe toccare i 6 miliardi di euro, in crescita del 7%, anche la Francia ha di che brindare: le esportazioni di vino d'Oltralpe sono cresciute del 9,6% sul 2016 in valore, toccando quota 8,6 miliardi di euro (di cui 2,8 miliardi grazie allo Champagne, con esportazioni in crescita del 7,4%), e del 6% in volume (144,5 milioni di casse da 9 litri). A dirlo la Fédération des Exportateurs de Vins & Spiritueux de France (<https://goo.gl/WfCj32>).



Primo Piano

Brunello, un "mondo" di 70 nazionalità

Simbolo del made in Italy e di quell'identità territoriale che lo rende unico, attorno alla produzione del Brunello c'è il mondo per davvero: vino italiano tra i più famosi ed amati, è il frutto di una grande contaminazione culturale tra popoli di ben 70 diverse nazionalità, persone che vivono e lavorano nel territorio di Montalcino, dove la presenza degli stranieri è pari al 16,51% sul totale della popolazione (su 5.919 abitanti, 977 sono stranieri), il doppio della media italiana (8,4%). È il risultato di un'analisi WineNews (<http://bit.ly/2ExnMAE>), tra i vigneti di uno dei distretti del vino tra i più importanti e redditizi d'Italia, come raccontano i numeri record di una produzione 2017 di 9 milioni di bottiglie solo di Brunello, per un giro d'affari del settore sui 170 milioni di euro. E dove oggi un ettaro vitato a Brunello ha un valore di mercato registrato nelle ultime compravendite, in un fenomeno di merger & acquisitions che appare inarrestabile, di non meno di 700.000 euro, con una rivalutazione del 4.405%, dal 1967, agli albori del Consorzio, quando un ettaro di terreno vitato e/o vitabile (erano poco più di 60) valeva 1,8 milioni di vecchie lire, ad oggi (che gli ettari sono 2.100, su 3.500 totali), forte dei successi sul mercato (con una quota export del 70%) e tra la critica internazionale. Ma, di pari passo, a crescere è anche la presenza degli stranieri, che a Montalcino hanno deciso di trasferire vite e affetti dai cinque Continenti - in testa albanesi, rumeni e kosovari, ma si va dal Regno Unito alla Francia, dalla Germania alla Russia, dagli Usa al Canada, dal Brasile all'Argentina, dal Marocco alla Tunisia, dal Giappone all'Australia, passando per Polonia, Portogallo, Spagna, Cile, Cuba, Messico, Sri Lanka, Egitto, Irlanda, Grecia, Turchia, India, Laos, Filippine, e persino Lussemburgo, Mali, Guinea Bissau, Georgia, Kirghizistan e Thailandia (nel 2008 WineNews registrava la presenza "solo" di 44 differenti Paesi, ndr) - impiegati a tutti i livelli della produzione enoica, dal vigneto alla bottiglia, compreso chi fa il vigneron, accanto a chi lavora nell'indotto, che oltrepassa ormai i confini territoriali, e interessa tutto il Sud della Toscana. E da domani, a Montalcino, sarà di scena Benvenuto Brunello (16-19 febbraio).

Focus

Nobile, tra investimenti, Stelle e assaggi

Cinque stelle all'annata 2017 per il Nobile di Montepulciano (come da rumors WineNews), un territorio in crescita, forte di 340 milioni di euro investiti dal mondo enoico negli ultimi 15 anni, di un export che assorbe il 78% della produzione, di un futuro all'insegna della sostenibilità e di un presente che alza il velo sull'annata 2015, centrata sia nella piacevolezza aromatica e gustativa che nella precisione stilistica, e sulla Riserva 2014, più difficoltosa e, nel bicchiere, meno rilevante. Nei nostri migliori assaggi, tra i Nobile 2015, Boscarelli, dai profumi di viola e spezie, Le Berne, intenso e dal buon apporto del rovere, ed il Viola de Il Priorino, delizioso e profumato. Le Bertille ha profumi appena affumicati e dal gusto pieno, Poliziano ha tratti aromatici intensi e di bella profondità. Solido e dal timbro da grande Sangiovese il Santa Caterina di Tre Rose (Bertani Domains). Cantina De' Ricci elegante e fresco, aromi ampi e gusto incisivo per il Caterina Dei, come ben fatto è La Braccasca. Terroso e sapido il Burberosso di Metinella, robusto e dal tannino severo I Quadri di Bindella, su tonalità morbide e suadenti il Pagliareto di Lunadoro. Progressione scattante nel Salco di Salcheto (<https://goo.gl/r63ZF>).



Wine & Food

Pol Roger e lo Champagne "riemerso" dopo 118 anni

Dalla terra riemerge un tesoro enoico di (almeno) 118 anni fa: 20 bottiglie di Champagne della storica maison Pol Roger, ritrovate il 15 gennaio 2018, sepolte dopo il crollo di una struttura, nel febbraio del 1900. Una scoperta fatta per caso, nei lavori che Pol Roger sta eseguendo per la realizzazione di un nuovo impianto della cantina. "I vini sono puliti e i livelli del vino in bottiglia sono corretti - spiega l'azienda - e anche se nessuno può stabilire con esattezza di che annata si tratta (si ipotizza tra il 1887 ed il 1898) hanno ancora i loro lieviti, e dovranno essere degorgiati prima di essere assaggiati".

WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

La Gran Selezione del Chianti Classico, vertice qualitativo, prodotta solo da vigneti di proprietà, è ormai una realtà affermata, e guida la crescita dei valori, e la riflessione

sulla zonazione e la comunicazione del territorio. Le "voci" di Fontodi, Mazzei, Isole e Olena, Castello di Brolio, Felsina, Principe Corsini e Castello di Volpaia.

