

## La News



## Juve da record con Ferrari

Mai come questa volta, per una Juve così, che, battendo ogni record, alla penultima giornata di Campionato, conquista il settimo scudetto consecutivo, il numero 36 della sua storia, fresca della vittoria anche in Coppa Italia, nei calici di Buffon e compagni, da Barzagli a Chiellini, da Dybala a Higuain, da Pjanic a Lichtsteiner, da Bernardeschi a Marchisio, da Khedira a Sczesny, e Mister Massimiliano Allegri, non poteva che esserci il brindisi italiano per eccellenza, quello, tanto per citarne uno, della "bevuta mundial" alla magnum di Pablotto Rossi ai Mondiali del 1982: le bollicine Trentodoc firmate dalla maison Ferrari, nel solco di una partnership al terzo anno - e scudetto - consecutivo ...



## Fine wine italiani in asta

Con 400.000 euro di incasso solo per i vini italiani, e un incremento medio dei prezzi, su base asta, del 49% con punte oltre il 200%, il 6 maggio è andata in scena "The Italian Sale", l'asta di Gelardini & Romani ad Hong Kong. A guidare la Top 10 Italia dei lotti dal maggior incremento, il Brunello di Montalcino 1990 di Argiano, il Fiorano Rosso 1990 dei Boncompagni Ludovisi e Le Pergole Torte 1979 di Monteverdine. Protagonisti, racconta a WineNews Raimondo Romani, "oltre 120 collezionisti ed appassionati, venuti appositamente anche dalla Cina, per quell'Italian Style" che contraddistingue la nostra attività da quando siamo sbarcati a Hong Kong nel 2011. Facciamo da anni un lavoro di promozione del made in Italy di qualità, senza compromessi, ed oggi ne raccogliamo i frutti".

## Cronaca

### Banfi, roadshow per i 40 anni

Castello Banfi, la cantina leader di Montalcino, che dal 1978 ha investito sul territorio del Brunello qualcosa come 200 milioni di euro, dimostrandosi fondamentale nella crescita di quella che oggi è la declinazione top del Sangiovese, celebra i 40 anni con un roadshow che toccherà diverse città, dell'Italia e del mondo. Il via domani, dall'Accademia Chigiana di Siena, quindi Roma, Zurigo, Firenze, Milano, e ancora mete internazionali come Mosca, Berlino, New York, Hong Kong, Londra ...



## Primo Piano

### "Nuove vigne", richieste in calo, ma ancora troppe

Ammontano a 63.500 ettari le richieste di autorizzazioni a nuovi impianti viticoli arrivate dagli imprenditori del vino al Ministero delle Politiche Agricole: il minimo storico, dopo i 77.000 del 2016 ed i 163.000 del 2017, ma comunque dieci volte superiori ai 6.522 ettari disponibili, pari all'1% delle superfici vitate del Belpaese, limite imposto dal sistema autorizzativo entrato in vigore nel 2016. Iniziano a funzionare, quindi, quei correttivi e quelle restrizioni individuate dal Ministero delle Politiche Agricole e dalle Regioni, come ha spiegato a "Il Corriere Vinicolo" Felice Assenza, direttore generale delle Politiche Internazionali e dell'Unione europea del Ministero, pur con dei distinguo importanti tra Regione e Regione. Il limite dei 50 ettari, che può essere abbassato ulteriormente dalle Regioni, è stato un deterrente importante, specie in Veneto, dove le richieste si sono fermate a quota 7.541 ettari, meno di un decimo dei 90.000 del 2017, ma i dati della Puglia, dove le richieste hanno superato i 20.000 ettari, o della Sicilia, che ha toccato il suo record dei 12.600 ettari, dimostrano che il settore enoico vive dinamiche di crescita, almeno potenziale, dappertutto, slegate dal fenomeno Prosecco. Il vino, del resto, è il prodotto agricolo più remunerativo che ci sia, e la crescita sui mercati lo rende appetibile a tanti imprenditori, specie dove si vivono le difficoltà degli altri settori. Come in Puglia, dove la crisi profonda dell'olivicoltura ha spinto molti imprenditori agricoli verso la viticoltura. Certo, di strada da fare per armonizzare il sistema delle autorizzazioni ce n'è ancora molta, ma sempre sul solco del limite pattuito con l'Europa, quell'1% che sembra stretto, ma che è comunque superiore al ritmo di crescita dei nostri competitor. Resta evidentemente qualcosa da limare, anche nel rapporto tra Ministero delle Politiche Agricole e Regioni, che hanno la possibilità di porre limiti più stringenti, specie sul tetto massimo, ma anche di circoscrivere in maniera più efficace il territorio dove dirigere le richieste di sviluppo del potenziale viticolo, scegliendo di dimensionare la superficie vitata destinandola alle aree più vocate (qui l'articolo completo: <https://goo.gl/yqjvkb>).

## Focus

### Mattarella omaggia il "vignaiolo" Einaudi

"Cercando sempre leale sintonia con il governo e il Parlamento, Luigi Einaudi si servì in pieno delle prerogative attribuite al suo ufficio ogni volta che lo ritenne necessario". Così il Presidente della Repubblica, Sergio Mattarella, ha ricordato la figura del primo Capo dello Stato d'Italia, in carica dal 1948 al 1955, a 70 anni dall'insediamento, celebrato il 12 maggio a Dogliani, dove è sepolto Einaudi, tra i vigneti dove si producono i Barolo, Dolcetto e Nebbiolo dei suoi amati Poderi Luigi Einaudi, acquistati da giovanissimo, e oggi una delle realtà di grande prestigio del vino italiano, guidate dal nipote Matteo Sardegna Einaudi, quarta generazione di famiglia. Piemontese dalla schiena dritta e dal carattere fermo, a Dogliani acquistò un vigneto che divenne nel tempo un'importante realtà vinicola che porta il suo nome e che oggi, con i suoi 60 ettari, è un punto di riferimento in continua espansione: a dicembre 2017 l'azienda ha comprato 1,5 ettari a Verduno, Monvigliero, solo l'ultimo tassello del progetto dedicato ai migliori Cru del Barolo. Figura attuale e di spessore politico, Einaudi, come ha ricordato il Presidente Mattarella, è stato un "europeista e federalista".



## Wine & Food

### Il S.Pellegrino Young Chef 2018 è giapponese: Yasuhiro Fujio

Il miglior giovane talento della ristorazione mondiale? Yasuhiro Fujio, sous chef giapponese del ristorante La Cime di Osaka, n. 17 al mondo e Highest New Entry 2018 dell'Asia's 50 Best Restaurants 2018, nuovo S.Pellegrino Young Chef 2018, incoronato ieri a Milano. La sua vittoria ha anche un po' di sapore italiano: ad accompagnarlo nella preparazione di "Across the sea", il suo signature dish (un piatto a base di ayu, pesce molto apprezzato in Giappone per il suo sapore e la particolare texture della carne), il mentore Luca Fantin, chef del Ginza Tower, unico ristorante italiano stellato a Tokyo.

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Cos'è il terroir? Domanda semplice, risposta complessa. Il rapporto unico tra una terra ed un vitigno, ma c'è di più, come raccontano a WineNews Alessandro Ceretto, Roberto

Voerzio, Martino Manetti (Monteverdine), Tommaso Marrocchesi (Tenuta di Bibbiano), Elisabetta Fagioli (Montenidoli) e Andrea Costanti.

