

La News



È tempo di "Benvenuto Brunello"

Con un valore dei terreni che, da stime WineNews, è arrivato a 750.000 euro ad ettaro, con punte di 900.000, un valore dello sfuso stabilmente sopra i 1.200 euro ad ettolitro, il Brunello di Montalcino, re dei vini di Toscana, si prepara a Benvenuto Brunello 2019, dal 15 al 18 febbraio, a Montalcino. Nei calici l'annata 2014 e la Riserva 2013, mentre a sancire il "rating" della vendemmia 2018 (che dovrebbe essere da 4 stelle su 5, ndr), il 16 febbraio, sarà la tradizionale "formella", realizzata da uno degli sportivi italiani più famosi nel mondo, Alex Zanardi (nella foto con la famiglia Bianchini, alla guida della griffe Ciacchi Piccolomini d'Aragona).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

"Sotto" il martello

Cosa c'è dietro al boom delle aste enoiche, che nel 2018 hanno toccato un valore di 467 milioni di euro? A spulciare i dati di Sotheby's, essenzialmente l'Asia, con Hong Kong che si conferma prima piazza e primo Paese investitore, con un solo vino, il mitico Domaine de la Romanée-Conti, a muovere il 21% del giro d'affari, davanti ai grandi di Bordeaux. Dietro, continua a farsi largo il Belpaese, con il Sassicaia che diventa il vino più battuto nelle aste di Sotheby's, davanti a Gaja e Masseto, con i Barolo di Bruno Giacosa e Giacomo Conterno a seguire, mentre le etichette di Antinori (Solaia e Tignanello) sono al sesto posto, giusto davanti al Brunello di Biondi Santi, quindi Ornellaia, Soldera Case Basse e gli Amarone di Romano dal Forno, a chiudere la top ten dei vini italiani più amati dai collezionisti.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Ornellaia, arriva la prima stella Michelin

A Ornellaia, griffe simbolo di Bolgheri, non bastava la vetta dell'enoologia mondiale: la cantina di proprietà della famiglia Frescobaldi ha voluto conquistare anche il mondo della ristorazione. Ad appena 10 mesi dall'apertura, il "Ristorante Ornellaia" a Zurigo ha ricevuto la prima stella Michelin, puntando proprio sulla toscaneità: la proprietà ha voluto portare anche in Svizzera un "assaggio" di Ornellaia. Un progetto importante, per il quale è stato scelto uno chef italiano dello stesso spessore, Giuseppe D'Errico, formatosi ad Alma con il maestro Gualtiero Marchesi.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Agromafie, in Italia un mercato che vale 24,5 miliardi di euro

Vale 24,5 miliardi di euro il mercato delle agromafie in Italia, valore raggiunto nel 2018 con un balzo del 12,4% sul 2017: sono i numeri, preoccupanti, svelati dal Rapporto Agromafie 2018 elaborato da Coldiretti con Eurispes e l'Osservatorio sulla criminalità nell'agroalimentare, presentato oggi a Roma. Rapporto, che ha riunito diversi esponenti del Governo e della magistratura, come Alfonso Bonafede, Ministro della Giustizia, Matteo Salvini, Ministro dell'Interno, Federico Cafiero De Raho, Procuratore Nazionale Antimafia e Antiterrorismo, Nicola Morra, presidente della Commissione Parlamentare Antimafia, oltre a ovviamente al presidente di Coldiretti e dell'Osservatorio Agromafie Ettore Prandini, il presidente di Eurispes Gian Maria Fara e Gian Carlo Caselli, presidente del Comitato Scientifico della Fondazione Osservatorio sulla criminalità nell'agricoltura e sul sistema agroalimentare. Proprio Caselli a WineNews ha spiegato che "il settore dell'agroalimentare è sempre in crescita: per questo fa così gola alla criminalità organizzata. Che quindi controlla ogni step della filiera, dai campi alla lavorazione, fino alla distribuzione. La nostra normativa - ha aggiunto - è arretrata, va aggiornata e tenuta al passo con i tempi". L'organizzazione mafiosa è cambiata, adesso sfrutta il potere dell'economia, e della tecnologia. Così, si "annida" nel percorso che frutta e verdura, carne e pesce, devono compiere per raggiungere le tavole degli italiani passando dalla grande distribuzione, distruggendo la concorrenza e il libero mercato legale e soffocando l'imprenditoria onesta. Il risultato sono la moltiplicazione dei prezzi, i pesanti danni di immagine per il made in Italy e i rischi per la salute con 399 allarmi alimentari solo nel 2018 in Italia, verificati da Coldiretti sulla base dei dati dell'Ispettorato Centrale Repressione Frodi. E non finisce qui: la criminalità organizzata è "protagonista" anche del cosiddetto "mafia style", cioè l'uso di riferimenti al mondo mafioso per i nomi di prodotti dell'alimentare e della ristorazione (l'ultimo caso emblematico il ristorante parigino "Corleone", gestito da Lucia Riina, figlia del boss). "È necessario - ha sottolineato il Ministro dell'Interno Matteo Salvini a WineNews - monitorare filiera e tracciabilità. E tutelare le aziende "sane" e il made in Italy, specie in Europa".

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Nobile di Montepulciano, tra stelle ed assaggi

Quattro stelle su cinque al millesimo 2018 del Nobile di Montepulciano (raccontato dall'enologo Franco Bernabei), assegnate oggi dal Consorzio del Vino Nobile nella chiusura di Anteprima Nobile 2019, che ha visto per protagonista nel calice un'annata 2016 caratterizzata dalla grande interpretazione stilistica e complessità, con uno stile che ha saputo domare il tannino nervoso che contraddistingue i vini poliziani e ha messo in evidenza una buona/ottima declinazione del millesimo, ed una Riserva 2015 che si conferma ben centrata, sia sul lato della piacevolezza aromatica e gustativa, con vini capaci anche di esibire livelli di complessità ragguardevoli, sia su quello della precisione stilistica, voce quest'ultima che segna un buon trend migliorativo per l'intera denominazione (nell'approfondimento i nostri migliori assaggi). Per un Nobile di Montepulciano che realizza il 78% delle proprie vendite all'estero, Stati Uniti in testa e che, come emerso dal convegno con protagonisti il colonnello e meteorologo dell'Aeronautica militare Guido Guidi, il professor Luigi Mariani dell'Università di Milano e il professor Alberto Palliotti dell'Università di Perugia, non sembra risentire più di tanto del "global warming", e che è custode di un "tesoro vinicolo" stimato in 500 milioni di euro, tra valori patrimoniali e produttivi.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Il Nizza è Docg: in Gazzetta Ufficiale Ue il riconoscimento per la "super Barbera"

In pochi anni, il Nizza, la cosiddetta "super Barbera", è stata capace di guidare la riscossa di tutto il mondo Barbera, vino-vitigno storico della quotidianità del Piemonte. Una crescita che ha vissuto, di recente, anche una celebrazione internazionale, con il Nizza Cipressi 2015 di Michele Chiarlo eletto miglior vino dalla celebre "Top 100" di "Wine Enthusiast", che vede al vertice assoluto la "super Barbera" di Michele Chiarlo. E ora, dopo anni di regime transitorio, il Nizza è ufficialmente Docg, come sancito dalla pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale della Ue. Nizza Docg che, dunque, va definitivamente ad aggiungersi alle denominazioni di origine tutelate dal Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Vini di Toscana alla conquista del mondo: a Buy Wine, nei giorni scorsi, buyer da ogni Paese

A WineNews le voci e le opinioni di operatori che arrivano ogni angolo del Pianeta, anche da mercati piccoli ed insoliti, che si aprono al mondo: Albert NG (Malesia), Toufic Bou Farah (Libano) Edward Loh (Singapore), Gurdeep Bagga e Ashok Chad Ha (India), Erick Sikhosana (Sudafrica), Jorge Meza Toledo (Messico), Tran Thi Thao (Vietnam) e Eddibi Ahmed (Marocco).

[Approfondimento su WineNews.tv](#)