

## La News



## Primum Familiae Vini in asta benefica

Vega Sicilia Único 1953, Graham's Vintage Port 1963, Familia Torres Mas La Plana 1971, Weingut Egon Müller Scharzhofberger Trockenbeerenauslese 1976, Famille Hugel Riesling Sélection de Grains Nobles 1976, Tenuta San Guido Sassicaia 1977, Joseph Drouhin Musigny Grand Cru 1978, Marchesi Antinori Tignanello 1982, Champagne Pol Roger Winston Churchill 1986, Château Mouton Rothschild 1986, Château Haut-Brion Rouge 1989 e Château de Beaucastel Hommage à Jacques Perrin 1989: ecco le 12 bottiglie dalle aziende di Primum Familiae Vini che saranno sotto il martello di Sotheby's, per un'asta benefica di scena il 16 ottobre a New York.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## SMS

## Merano Wine Festival n. 28

L'omaggio ai cinquecento anni dalla scomparsa del più grande genio italiano, Leonardo da Vinci, con un brindisi ideale firmato da 950 tra i più importanti produttori del Belpaese, un focus sull'innovazione con H-Farm, una tavola rotonda sul modello Giappone nel mondo "rosa" del vino dove imprenditrici, export manager, giornaliste, wine blogger, enologhe e professionisti del vino si confronteranno per analizzare l'esempio asiatico di questo settore sempre più al femminile, sempre più spazi ed eventi "Fuorisalone", la mixology protagonista nei cocktail bar di Merano: ecco gli ingredienti del Merano Wine Festival n. 28, uno degli eventi più frequentati dal mondo del vino, il "salotto enoico" creato da Helmuth Köcher, WineHunter e patron, presentata nell'Anteprima di Roma, di scena nei giorni scorsi.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## Cronaca

## Galileo Galilei ed il vino

Galileo Galilei, fondatore della scienza moderna, ebbe con il vino, da lui poeticamente definito come "sangue della terra" e "luce del sole mescolata con l'umido della terra", un legame profondo. Una passione per il "nettare divino" che verrà narrata, il 21 settembre ad Astino, da Alberto Natale, studioso di letteratura e antropologia alimentare dell'Università di Bologna, nell'incontro "Galilei e la consolazione nell'esilio: il vino, la vite e la nuova scienza", organizzato dal Seminario Permanente Luigi Veronelli.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## Primo Piano

## Franciacorta, l'innovazione passa per biodiversità funzionale e riscoperta dell'Erbamat

La Franciacorta continua a lavorare sull'innovazione, e lo fa con due esperienze pilota, una prova di "biodiversità funzionale" per accrescere la sostenibilità in vigneto e l'inserimento del vitigno di antica coltivazione Erbamat nella cuvée, accanto a Chardonnay e Pinot Nero e Bianco (in percentuali diverse e superiori al 10% previsto attualmente nel disciplinare), messe in vetrina nel Festival del Franciacorta, appuntamento fisso dedicato ad uno dei territori del vino più amati e prestigiosi d'Italia, con eventi diffusi tra cantine, street food, trekking e cultura, nelle sue cantine più importanti, da Berlucchi a Barone Pizzini, da Bellavista a Bersi Serlini, da Ca' del Bosco a Castello Bonomi, da Cavalieri a Contadi Castaldi, da Corte Aura a Fergghetta, da La Montina a Majolini, da Tenuta Montenisa della Marchesi Antinori a Monte Rossa, da Mosnel a Ricci Curbastro, da Uberti a Villa Franciacorta. Così, la "biodiversità funzionale", recentemente oggetto di un documento di responsabilità collettiva dell'OIV, si persegue anche seminando tra le viti piante erbacee che con il loro nettare attraggono insetti utili per migliorare l'equilibrio dell'ecosistema vigneto e la qualità delle uve e del vino, come sta sperimentando Corte Bianca, piccola azienda in bio a Provaglio di Iseo. La qualità dell'uva e dei vini, quindi, va di pari passo con una elevata biodiversità, ma anche per il recupero e la valorizzazione dell'autoctono Erbamat, sfida intrapresa con convinzione da Barone Pizzini, con il dg Silvano Brescianini, oggi presidente del Consorzio Franciacorta, tra gli alfiere dell'Erbamat e da Castello Bonomi: un vitigno di cui si trovano le prime tracce scritte già negli scritti di Agostino Gallo del 1564, che matura un mese dopo lo Chardonnay e ha un buon corredo acido, in particolare malico, capace di compensare almeno in parte il rischio di riduzione dell'acidità nei vini base. Il 10% di Erbamat permesso attualmente, quindi, è destinato ad aumentare (ad oggi gli ettari sono 7): sempre più aziende stanno dimostrando interesse alla luce dei prodotti che ne derivano, ed il Consorzio ha registrato il nome "Mordace", che in futuro potrà essere la menzione per il metodo classico franciacortini prodotti con l'Erbamat, come adesso accade per il Satén.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

## Focus

## Sfusi: segnali positivi per l'Italia, occasioni in Argentina

Cala la produzione enoica dell'Emisfero Nord, con le vendemmie di Italia (-16% a 46 milioni di ettolitri), Francia (-4% a 43,4 milioni di ettolitri) e Spagna (-15%-20% a 40-44 milioni di ettolitri), comunque attese di ottima qualità, specie per i rossi, ma i prezzi degli sfusi sul mercato mondiale non sembrano destinati a vivere grandi rialzi. Come emerge dal "Global Market Report" di Ciatti, uno dei principali broker del settore, se l'Italia vede già i primi segnali positivi dalle quotazioni delle produzioni 2019, è l'Argentina a tenere basse le quotazioni dei vini generici, quelli che muovono le quote maggiori di mercato. Con la vendemmia ancora lontana, i 600 milioni di litri di scorte restano sul mercato a prezzi assai competitivi, a causa del crollo del Peso argentino, dell'inflazione galoppante e dei tassi d'interesse che crescono a velocità impressionanti, tutti aspetti decisamente attraenti per chi compra. Anche il Cile vive problemi di tenuta della moneta, con il cambio debole rispetto al dollaro che spinge le vendite, mentre in attesa della vendemmia l'Emisfero Sud deve fare i conti con la siccità, e se in Australia i costi dell'irrigazione sono cresciuti del 140% in un anno, il Cile ha vissuto il suo secondo inverno più siccitoso dal 1950.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## Wine &amp; Food

## La ricchezza dei ristoranti Michelin: in Emilia Romagna generano 98 milioni di euro

Ci sono i ristoranti, con i loro fatturati, posti di lavoro, economie più o meno di scala, e poi c'è una filiera, ben più lunga, che parte dai produttori del territorio e finisce alle camere d'albergo scelte dai turisti, mossi sempre più spesso dalla passione per l'enogastronomia: a fare da catalizzatori, gli stellati della Guida Michelin, capaci di generare ricchezza non solo e non tanto per sé, ma per tutti gli attori della filiera. Nella sola Emilia Romagna, ad esempio, la ristorazione stellata vale 98 milioni di euro, come emerge da un'indagine delle Guide Michelin sui 22 ristoranti stellati Michelin ed i 32 Bib Gourmand della Regione. Di questi 98 milioni di euro, solo il 42% è fatturato diretto per i ristoranti, mentre il 58%, pari a 57 milioni, rappresenta l'indotto distribuito a beneficio del territorio tra servizi, commercio e ospitalità.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



## WineNews.tv

## Bertani, storica griffe dell'Amarone, punta forte sui cru: a WineNews l'ad Emilio Pedron

"Il vino italiano ha bisogno di marchi forti e di territori che possano esprimere valori importanti, chi deciderà di puntare sulla zonazione deve farlo non per moda, ma partendo dal basso, dalla terra, dalla valorizzazione delle produzioni. È un lavoro che stiamo facendo, ad esempio, anche in Toscana con il Sangiovese: a Montalcino produciamo già tre Brunello diversi".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)