



## La News



### "Gallo Nero Expo"

"Gallo Nero Expo a Radda in Chianti": ecco il progetto del Consorzio del Chianti Classico, finanziato dalle Politiche Agricole che, da maggio a ottobre, riprenderà le aree tematiche dell'Esposizione universale di Milano, declinando sul Gallo Nero il macrotema "Nutrire la terra, energie per la vita". Il quartier generale sarà la neonata House of Chianti Classico, che ospiterà un programma fitto di appuntamenti dedicati a esperti, appassionati e famiglie, come educational per bambini e genitori su olio e alimentazione, rivisitazioni d'autore di grandi chef e excursus gastronomici sulla cucina dei secoli scorsi, ma anche esposizioni e installazioni legate al territorio e un'esposizione varietale in vigna.



**VILLA SANDI**  
VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

### La Francia del vino a Expo

L'Italia all'Expo di Milano si presenterà con un intero padiglione dedicato al vino, ma anche la Francia punterà forte sul nettare di Bacco, che sarà "un elemento centrale del patrimonio, della cultura e dei paesaggi di Francia", come l'ha definito il consigliere scientifico del Padiglione, Alain Blogowski. "Non proporremo un messaggio elitario sui vini e la cucina francesi - spiega Blogowski - ma porteremo il cibo ed il vino quotidiano, accessibili a tutti". Un approccio alla diversità enoica che, strutturalmente, prenderà la forma di un arco, che riunisce un migliaio di bottiglie di vino da tutti i territori del Paese, dai vini spumanti a quelli dolci, in un omaggio architettonico alle "halles centrales" di Parigi e alla futura Cité des Civilisations du Vin, che sorgerà a Bordeaux.

## Cronaca

### Agroalimentare da record

Le esportazioni italiane chiudono il 2014 facendo registrare il record storico per le esportazioni di prodotti agroalimentari e bevande nazionali raggiungendo il valore di 34,3 miliardi di euro, con un aumento del 2,4% sull'anno precedente. Emerge da una analisi Coldiretti sulla base dei dati Istat sul commercio estero nel 2014, un ottimo biglietto da visita a pochi mesi dall'Expo, che racconta di come la crisi russa, per ora, non ci tocchi, specie grazie al dollaro forte, che fa correre l'export in Usa.



**BAGLIO DI PIANETTO**  
CHATEAU SICILIANO

## Primo Piano

### Il lusso? Un'emozione, come il vino italiano

Un tempo si desideravano auto fuoriserie o abiti alla moda, prodotti tangibili e status symbol. Ma oggi anche il concetto di lusso è cambiato, sempre meno legato al bene durevole per pochi, sempre più accostato alla voglia di vivere un'esperienza emozionale di assoluta qualità (è così che, spesso, la stampa internazionale parla dell'Italia). E questo avviene per il made in Italy e nell'immaginario di chi sogna - che "non costa nulla" - di soggiornare in una struttura esclusiva, andare in un ristorante super stellato, mangiare cibo pregiato. E, ovviamente, assaggiare un grande vino, prodotto per eccellenza capace di suscitare emozioni, ma anche "piccolo lusso" che, grazie alle sue diverse modalità di consumo (se si pensa al democratico "sbicchieramento", e come WineNews sottolinea da tempo), è possibile anche togliersi. E se l'Italia è al primo posto tra le destinazioni mondiali del turismo di lusso "emozionale", secondo una ricerca Censis, i vini italiani d'eccellenza sono sempre più apprezzati a livello mondiale: secondo uno studio della casa d'aste Sotheby's, nel 2014 i vini di pregio battuti nelle aste internazionali sono aumentati, sia in quantità sia in valore (+13%) e, in particolare, i vini italiani (+47%), simbolo del "lusso made in Italy", specie per i collezionisti, hanno battuto i francesi (-1%) per prezzi di battitura. A commissionare le ricerche, Ornellaia, brand, vino-mito e "investimento più sicuro di beni rifugio quali oro, o commodity come il petrolio" secondo Sotheby's, che oggi a Milano ha svelato la nuova vendemmia Ornellaia 2012 (con l'annata storica 2002) e le bottiglie "opere d'arte" della "Vendemmia d'Artista". Un progetto che unisce il vino ad un altro simbolo italiano, l'arte, alla quale, recuperando la tradizione del mecenatismo, in sette edizioni, ha donato oltre 1 milione di euro attraverso Fondazioni di tutto il mondo. Ad interpretare "L'incanto", carattere della vendemmia Ornellaia 2012, è l'artista svizzero John Armleder, in un'edizione limitata di bottiglie grande formato di Ornellaia, in asta benefica il 23 aprile a Basilea per la Fondation Beyeler, il cui direttore Sam Keller, era oggi a Milano, con Ferdinando Frescobaldi e Giovanni Geddes da Filicaja, presidente e ad Ornellaia.

## Focus

### Chianti Classico, il conforto dei numeri

"Ok sui numeri 2014, cresciamo per il quinto anno consecutivo, +5% nelle vendite che, in un momento come questo, è più che positivo. Siamo ancora intorno all'80% dell'export sul totale del vino, che solo alla produzione vale 350-360 milioni di euro e 600 milioni di euro di fatturato stimato. Ma, in generale, tutti gli indicatori sono positivi: nel 2014, la produzione è cresciuta del 10-12%, il prezzo dello sfuso è cresciuto del 30-40%, e siamo intorno a 230-250 euro ad ettolitro, prezzi che remunerano assolutamente chi produce. Merito dei nostri produttori, anima e motore del territorio". Così, a WineNews, nella "Chianti Classico Collection", l'anteprima delle annate 2014, 2013 e della Riserva 2012, oltre alla Gran Selezione, il direttore del Consorzio del Chianti Classico, Giuseppe Liberatore. Che ha fatto anche il punto sulla "Gran Selezione", che vale "il 5% del Chianti Classico imbottigliato, la producono 60 aziende e, vista la crescita delle vendite, ha fatto bene a tutta la denominazione". Chiosa sullo spinoso argomento della zonazione: "stiamo discutendo i criteri per trovare una sintesi, ma l'obiettivo è quello di dare un'indicazione in più sulla provenienza geografica dei nostri Chianti Classico".



**Chianti. lovers**  
14 FEBBRAIO ANTEPRIMA 2015

**VERDICCHIO**  
TALENTI SI NASCE, CAMPIONI SI DIVENTA!



## Cronaca

## Wine & Food

### Vissani: "Expo vetrina importante, ristorazione unisca le forze"

Bisogna fare sistema anche in cucina, lasciando da parte invidie personali e orgoglio per dare un'immagine positiva dell'enogastronomia del Belpaese. È uno dei nomi top della cucina italiana, Gianfranco Vissani, storicamente il primo tra gli "chef-star" del Belpaese che, vedendo nella vetrina dell'Expo un'occasione importante, fa appello ai suoi colleghi per unire le forze: "l'occasione offerta dall'Expo 2015 per promuovere l'eccellenza italiana in tema di alimentazione va utilizzata al meglio. E i ristoranti italiani, stellati o no, possono e devono fare la loro parte".

## WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Vino dalle antiche ascendenze storiche e letterarie, della Vernaccia si hanno le prime testimonianze addirittura alla fine del 1200, ma come sta oggi il più antico dei bianchi

toscani, e cosa riserva il futuro alla denominazione di San Gimignano? Ne abbiamo parlato con la presidente del Consorzio della Vernaccia, Letizia Cesani.



**Simply Italian**  
GREAT WINES