



La News



Bordeaux 2014 ok, ma i prezzi?

È tempo di assaggi, in questi giorni, per l'annata 2014 di Bordeaux, e dalla critica internazionale iniziano ad arrivare i primi responsi sui frutti di una vendemmia da più parti definita quasi "miracolosa". In estrema sintesi, si parla di buona e buonissima qualità, ma non di annata del secolo. In attesa delle quotazioni en primeur che i diversi Châteaux annunceranno. Prezzi che, molti produttori vorrebbero rivedere a rialzo, addirittura sui livelli del 2008. Ma da "Wine-Searcher", Paul Pontallier (foto), ad Château Margaux, avverte: "sarebbe bello se i prezzi salissero, il 2014 è molto buono. Ma dobbiamo stare attenti al mercato, e riconquistare chi, negli ultimi anni, si è disaffezionato a Bordeaux" ...

Primo Piano

La "Vigna di Leonardo" tra le meraviglie di Expo

Milano, con Expo, sarà il "foro" mondiale dove si discuterà uno dei temi fondamentali per il futuro dell'umanità, "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita". Ma sarà anche il "Paese delle meraviglie" legate al wine & food. Tra queste senza dubbio, un posto al sole lo avrà la "Vigna di Leonardo", che sarà ricreata nella "Casa degli Atellani", splendido palazzo quattrocentesco, a pochi passi dalla Chiesa di Santa Maria delle Grazie, dove è esposto uno dei dipinti più famosi di Leonardo da Vinci, "L'ultima cena", noto anche come il Cenacolo. Nei terreni del palazzo, per volontà degli attuali proprietari di Casa degli Atellani, la famiglia Castellini Baldissera, grazie alle ricerche del professor Attilio Scienza, tra i massimi esperti di viticoltura al mondo, all'intuizione del critico Luca Maroni (che ha anche scritto un libro sul tema ("Milano è la vigna di Leonardo", in uscita in questi giorni ndr), e al contributo fondamentale di Confagricoltura, tornerà a dimora il vigneto, regalo che Ludovico il Moro, duca di Milano, fece a Leonardo da Vinci nel 1498, come premio e riconoscenza per i tanti anni passati alla corte degli Sforza. Un grande progetto di recupero storico e culturale, in quella che sarà la location prediletta per il "fuori Expo" di Confagricoltura, dove si fondono bellezza, ingegno e creatività. Una storia a dir poco affascinante, quella che ha portato alla realizzazione del progetto: dopo diverse ricerche condotte da Luca Maroni con le nipoti di Pietro Portaluppi, architetto che ha curato il restauro della struttura negli anni Venti del 1900 (su incarico della famiglia Conti, allora proprietaria, ndr), si è arrivati a recuperare il Dna delle viti originarie, con una trama da "Csi". Le poche viti salvate allora dal Portaluppi, infatti, andarono bruciate nel 1943, ma l'intuizione è stata quella di scavare nel terreno, dove è stato ritrovato del materiale non deteriorato da cui si è ricavato il Dna delle piante, identificate come di Malvasia di Candia. E oggi, grazie alla fusione di un'anima imprenditoriale e di una filantropica, di una "romantica" e di una scientifica, la vigna di Leonardo da Vinci torna a fiorire nel cuore di Milano e agli occhi del mondo, nei giorni di Expo.

Focus

Il vino della Pasqua per gli eno-appassionati

Per motivi religiosi, per accompagnare i tanti piatti tipici o per piacere di condivisione, il vino a Pasqua è una profonda tradizione: la pensano così quasi 9 eno-appassionati su 10, la maggioranza dei quali stapperà in media 3 bottiglie. E che restino a casa (52%) o vadano fuori (48%), nello scegliere il vino per la tavola i wine lovers preferiscono andare sul sicuro, puntando soprattutto sui rossi (55%). Ma Pasqua è la "riscossa dei fratelli minori", i "secondi vini" delle grandi denominazioni, indicati per un brindisi più semplice e informale: con un Barolo e un Barbaresco ma anche con una Barbera, un Brunello o un Rosso di Montalcino, un Amarone ma anche un Valpolicella, che guidano le preferenze. A dirlo è un sondaggio di www.winenews.it, e [Vitaly \(www.vitaly.com\)](http://www.vitaly.com), a cui hanno risposto 1.033 "enonauti", appassionati fidelizzati al vino e al web. Ma alla semplicità del brindisi, ben si associano anche le bollicine (predilette dal 26%), tra le quali spopola il Prosecco, e, quindi, i bianchi (15%), attingendo al ricco patrimonio degli autoctoni italiani. E approfittando del lungo weekend pasquale, la maggioranza dei wine lovers si recherà in cantina per comprare vino, spendendo in media da 20 a 50 euro.



Per crescere ancora ...

Dopo tassi di crescita superiori al 9% all'anno tra il 2009 ed il 2013, nel 2014 l'export del vino italiano ha segnato "solo" un +1,4% sul 2013, a quota 5,11 miliardi di euro, e grazie quasi esclusivamente alle bollicine. Segnale chiaro: per crescere ancora, il Belpaese enoico deve puntare a migliorare il posizionamento di prezzo. Perché se tra il 2007 e il 2013 il prezzo medio all'export del vino italiano è cresciuto del 35%, passando da 1,83 a 2,47 euro/litro, si può e si deve fare ancora di più. La svalutazione dell'euro e l'apprezzamento del dollaro aiuteranno, visto che 2/3 del nostro export è extra Ue. Ma è anche vero che in tanti mercati maturi siamo già leader, ed è complicato crescere ancora, in volume. Due, quindi, le linee di azione "obbligate": crescere nei Paesi emergenti, farsi pagare di più dai mercati storici ...

Cronaca

Olio, saldo 2014 negativo

Saldo decisamente negativo, quello 2014, per l'olio d'oliva in Italia: il Belpaese ha esportato 441.000 tonnellate di prodotto, +6% sul 2013, ma ne ha importato ben 666.000, il dato più alto da 20 anni a questa parte, per un saldo negativo della bilancia commerciale di -151 milioni di euro. A dirlo una elaborazione Ismea su dati Istat. Un consuntivo dovuto ad una produzione quasi dimezzata, prezzi al frantoio eccezionalmente elevati e disponibilità di prodotto a bassissimo prezzo dalla Spagna, primo fornitore dell'Italia.



Wine & Food

"Identità Expo": il cibo a 360 gradi e 200 chef di tutto il mondo

Duecento chef in un temporary restaurant, per spiegare il cibo a 360 gradi: ecco "Identità Expo", lo spazio in cui, nei sei mesi dell'Esposizione Universale, si alterneranno cuochi italiani e internazionali, da Massimo Bottura, che aprirà idealmente le porte il giorno dell'inaugurazione, a Carlo Cracco e Davide Oldani. Non solo per cucinare, ma anche per spiegare il significato profondo del cibo, tra lezioni, appuntamenti, showcooking e conferenze, per un totale di 450 eventi dedicati alla cultura del cibo, in un palinsesto che si dividerà in "Identità": "Giovani", "Vino", "Pane e Pizza" e "Identità naturali".

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Il valore del vino italiano, l'export, la bottiglia "poliglotta" pensata per Expo Milano 2015, ma anche le tante criticità del settore, a partire dal fenomeno della contraffazione, che

penalizza i produttori del Belpaese, raccontate dalla Coldiretti. A WineNews le riflessioni e le parole del presidente dell'organizzazione agricola, Roberto Moncalvo.

