



## La News



## Come sarà Vinexpo

A poco più di due mesi da Vinexpo, che torna a Bordeaux dal 14 al 18 giugno ([www.vinexpo.com](http://www.vinexpo.com)), arrivano le prime anticipazioni sulla fiera internazionale del vino più importante di Francia. Innanzitutto, i numeri: gli espositori saranno 2.400, da 40 Paesi, su una superficie complessiva che, come nel 2013, dovrebbe essere di 40.000 metri quadrati. Tra le novità, le "Terrasses", spazi di lusso con una doppia esposizione con vista sul lago. Sempre a bordo lago, in prossimità della passerella, sorgerà il "Club Vinexpo", spazio vip dedicato a compratori ed importatori. Sparirà, inoltre l'"Avenue", liberando spazio per gli espositori, come pure miglioreranno logistica e viabilità del quartiere.

## Primo Piano

### Bordeaux, e se i prezzi non scendessero?

L'attenzione di tutto il mondo del vino, in queste settimane, è rivolta a Bordeaux. E non potrebbe essere altrimenti, perché dalle scelte degli Châteaux in termini di prezzi di vendita en primeur, con ogni probabilità, dipenderà l'andamento commerciale della regione vinicola più importante, almeno in termini economici, di Francia. Che, negli ultimi anni, sta affrontando dinamiche nuove, come il "disamoramento" del mercato asiatico. Delle 685 milioni di bottiglia prodotte ogni anno, per un totale di 3,98 miliardi di dollari di giro d'affari, il 42% prende la via dei mercati esteri e, se il 45% rimane in Europa, il 33% finisce in Oriente, specie tra Cina ed Hong Kong, che insieme valgono 464 milioni di dollari. Tanti, ma in calo verticale: nel 2014 l'import cinese ha subito un tracollo sia in termini di volumi (-19%) che di valori (-21%) importati da Bordeaux, che fa sprofondare tutto l'export enoico francese, che nei primi 11 mesi del 2014 ha toccato 7,01 miliardi di euro, contro i complessivi 7,81 miliardi di euro del 2013, e non basterà il dato di dicembre per salvare l'annata. La speranza è che la campagna 2014 possa sancire un sensibile arretramento dei prezzi, per riportare l'interesse dei wine merchant su Bordeaux. Eppure, non è affatto detto che vada così. Anzi, come rivela "Wine Searcher", la speranza rischia di rivelarsi una chimera: in tanti, infatti, non sono convinti di uscire, in un'ottima annata come la 2014, ad un prezzo inferiore alla 2013, che di certo non entrerà nella storia, "tradendo", se così si può dire, il principio stesso della vendita en primeur. Da Hong Kong arriva il monito di Guy Ruston, ad Bordeaux Index: "ricordando che la campagna 2013 non si è rivelata certo un successo, se la 2014 verrà rilasciata a prezzo maggiori non solo si rischia di affossare questa campagna, ma anche di erodere la credibilità stessa di cui ancora le vendite en primeur di Bordeaux godono". A favore di Bordeaux gioca il rinnovato interesse degli Stati Uniti, trascinato anche da un cambio euro dollaro decisamente favorevole. Ma la vera questione riguarda la fiducia del mercato, perché negli ultimi 5 anni l'investimento fatto, sul mercato secondario dei fine wine, non si è mai ripagato.

## Focus

### Come cambia il vino nella ristorazione

Cambia il rapporto del cliente con la tavola del ristorante, ed evolve anche quello con il vino, come raccontano ristoranti stellati, gastronomie gourmand e wine bar intervistati da WineNews. "Il rapporto dei nostri clienti verso la carta dei vini è in continuo cambiamento - racconta Giuseppe Palmieri, sommelier dell'Osteria Francescana di Modena - perché l'ospite ha esigenze diverse: spesso si confronta con noi, è sempre più attento ed ha voglia di un confronto per bere cose nuove". Rinnovare la carta dei vini è la prerogativa di Marco Reitano, sommelier de La Pergola: "la nostra cantina ha vini nuovi tutti i giorni. Anche i clienti abituali vogliono bere qualcosa di diverso, ma rispetto al passato ci sono dei gusti ben delineati". "La carta dei vini da noi è fondamentale - racconta Carla Trimani della storica enoteca di Roma - forte influsso ce l'ha la stagionalità, perché ogni stagione ha vini differenti". "La carta dei vini si è molto snellita - sottolinea Andrea Borgonovo, sommelier di Peck, gastronomia gourmand di Milano - nonostante la disponibilità di migliaia di etichette, è giusto non complicarla troppo. E questo è uno dei cambiamenti più sensibili che possiamo registrare".



NIPOZZANO  
VECCHIE VITI  
COLLEZIONE PRIVATA 2012

## SMS Pasqua con i tuoi

Gli italiani hanno speso 1,2 miliardi di euro per imbandire le tavole della Pasqua, che l'85% delle famiglie ha scelto di trascorrere a casa, mentre a Pasquetta in 4,8 milioni hanno preferito una gita fuori porta, magari con il classico picnic nel verde, nonostante il tempo incerto in molte zone del Paese. Emerge dall'indagine Coldiretti/Ixè sulla tavola della Pasqua 2015, con la stragrande maggioranza che ha optato per il pranzo casalingo a casa propria o in quella di parenti e amici. E se il 62% degli italiani ha mantenuto lo stesso budget del 2014, quasi uno su quattro lo ha tagliato per effetto della crisi. Che sarebbe andata così, le associazioni di categoria lo avevano messo in conto da settimane, ma i segnali per l'economia, e per la ristorazione italiana, non sono affatto buoni.

**Chianti**  
CONSORZIO VINO CHIANTI

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

IL VINO BIANCO PIÙ PREMIO ITALIA ANCHE NEL 2012

## Cronaca

### La rivincita del bag in box

Sempre poco considerato nel panorama del mercato enoico, il bag in box, lanciato 50 anni fa esatti dal produttore australiano Angove, si sta prendendo una silenziosa rivincita, almeno in Usa, dove, secondo l'ultima ricerca Nielsen, ormai quasi un litro di vino su cinque è venduto nel bag in box. Come racconta "Wine Searcher", le vendite sono praticamente raddoppiate tra il 2009 ed il 2014, ed oggi la categoria rappresenta il 7% di tutto il vino venduto nel Paese in termini di valore, ed il 17,5% in volume.

**BAGLIO DI PIANETTO**  
CHATEAU SICILIANO

## Wine & Food

### Vino & etichette, Giacomo Tachis e Simonetta Doni in mostra

L'interpretazione e l'innovazione nel mondo del vino al centro di "In Vino Veritas", la mostra di Palazzo Malaspina a San Donato in Poggio (Firenze) che unisce la passione per il vino dell'enologo Giacomo Tachis e della designer Simonetta Doni, che aprirà i battenti il 12 aprile. Una mostra divisa in due: al primo piano i "lavori" di Giacomo Tachis che, dagli anni Settanta, hanno dato vita ai famosi "Super Tuscan", e al secondo le stanze si apriranno sul percorso artistico di Simonetta Doni che, attraverso il suo lavoro di artigiano mentale, ha intuito per prima la forza comunicativa dell'etichetta.

## Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Al ristorante, più che bere meno, si beve meglio, e le nuove generazioni si avvicinano al vino con maggiore interesse. E, anche al tempo dell'exploit della cucina vegana,

l'abbinamento è sempre possibile. A WineNews, il punto di vista di Alessandro Tomberli, maître e direttore di sala dell'Enoteca Pinchiorri di Firenze.

International Exhibition Management  
PRESENTA

**Simply Italian**  
GREAT WINES