



**La News**



**Cortina, il vino ad alta quota**

Degustazioni ad alta quota nei rifugi (toccando anche i 3.000 metri), incontri, degustazioni, talk show, ma anche ospiti internazionali (dal Wset-Wine & Spirit Education Trust all'Imw-Institute of Master of Wine, passando per Piero Antinori), e poi gala dinner e masterclass con i migliori vini delle più blasonate cantine italiane dalla Sicilia al Trentino (55 protagonisti del celebre "Wine-tasting delle Aquile" a 2.170 metri), ma anche tante etichette internazionali, e le Dolomiti sullo sfondo, dove dimora uno dei vigneti più alti d'Europa. Dall'11 al 13 luglio torna "VinoVip Cortina" n. 10, la biennale promossa dalla rivista "Civiltà del Bere" ([www.vinovipcortina.it](http://www.vinovipcortina.it)).



**SMS "Tornate in cucina"**

Se gli chef di oggi godono di una popolarità paragonabile solo a quella di cantanti e calciatori, parte del merito è di un "certo" Paul Bocuse, tra i protagonisti di quella rivoluzione che è stata la "nouvelle cuisine". In questi giorni, Bocuse festeggia i 50 anni consecutivi di 3 stelle Michelin, conquistate nel 1965 dal suo storico ristorante, l'Auberge du Pont de Collonges, a pochi chilometri a nord di Lione, dove "posso trovare tutti i più grandi vini e le migliori materie prime, per questo non ho mai sentito il bisogno di andare altrove". Meglio la cucina, insomma, anche per tanti chef che, forse, ci passano troppo poco tempo: "ho fatto uscire i cuochi dalle loro cucine, dandogli visibilità, ma oggi - chiosa il grande chef francese - sarebbe meglio che ci ritornassero".

**Cronaca**

**Fitosanitari alla sbarra**

L'utilizzo dei prodotti fitosanitari, in agricoltura, e quindi in vigna, è da sempre argomento sensibile e delicato, e dalla Francia arriva un precedente che potrebbe rappresentare una vera e propria pietra miliare. Il Tribunale delle Grandi Istanze di Parigi ha deciso di dare seguito all'accusa presentata da Valérie Murat, che ha presentato un dossier in cui denuncia come l'arsenito di sodio avrebbe provocato la morte del padre vigneron, James Murat, dopo 42 anni di lavoro in vigna, per un cancro polmonare.



**Primo Piano**

**Libero scambio, tariffe e Asia: gli atout dell'Uiv**

Puntare sugli accordi di libero scambio, sull'abbattimento delle barriere tariffarie e sull'Asia, che è il mercato a più alto potenziale. È questo il nodo cruciale su cui si fonda il futuro del vino italiano (ed europeo). Che, nel 2014, cresce grazie all'export, ancora troppo sbilanciato su alcuni mercati. Così il presidente dell'Unione italiana vini Domenico Zonin ai rappresentanti delle istituzioni nazionali presenti alla tavola rotonda "Europa dei vini e commercio globale", di scena ieri all'Expo di Milano. "Il contesto europeo in cui ci muoviamo manifesta una crescita economica debole, quindi l'export deve concentrarsi sempre più verso gli Stati terzi. Ma dazi e burocrazia ci condannano. L'Europa non è ancora abbastanza forte nell'export. È evidente, quindi, che necessiti di una strategia commerciale forte, che focalizzi l'attenzione sugli accordi di libero scambio individuando alcuni Paesi come prioritari nelle trattative". L'analisi delle esportazioni del vino italiano parla chiaro: nei primi quindici mercati soltanto cinque sono extra-europei (Usa, Canada, Cina Giappone, Russia e Cina). I primi tre sono Stati Uniti, Germania e Regno Unito che da soli coprono il 58% dell'export in volume ed il 54% in valore, mentre c'è stata una forte crescita in Cina con un +12% in volume e un +20% in valore, pari a 14,5 milioni di euro. A tenere vivo il mercato sono gli sparkling: le esportazioni aumentano del 23% sia in volume che in valore, e i mercati più significativi sono sempre gli Stati Uniti e l'Inghilterra, che costituiscono il 70% del volume totale. Poi c'è il "tasto dolente" della Russia, che rappresenta, per il vino italiano, più di 100 milioni di euro di fatturato annuo, che ne fa il primo cliente "Bric" (davanti a Brasile, India, Cina) grazie, soprattutto, al successo delle bollicine. Su questo fronte il vino italiano, seppur salvato dall'embargo e dalle sanzioni che hanno colpito alcuni prodotti agricoli europei, ha perso comunque il 54% in volume e il 56% in valore sullo scorso anno. "Il mercato europeo - ha aggiunto Jean Marie Barillère, presidente del Ceev - Comité Européen des Entreprises Vins - è in costante calo. Il futuro passa dall'esportazione". E per crescere, bisogna puntare fuori dall'Europa.

**Focus**

**Château Margaux, un'asta più unica che rara**

Il passaggio di un meteorite, un'eclissi di sole, le grandi annate di Château Margaux dal 1900 al 2010, per la prima volta direttamente dalle cantine dello Château bordeaux, sotto il martello di Sotheby's, a New York il 17 ottobre. Cos'hanno in comune? Sono eventi eccezionali, che accadono una volta nella vita. L'asta si chiama "A Celebration of the Mentzelopoulos Era", in onore della famiglia Mentzelopoulos, che guida l'azienda di Bordeaux dal 1978 e, soprattutto, ha permesso a 239 lotti di lasciare le cantine dello Château amato da Thomas Jefferson ed Ernest Hemingway, per la gioia dei maggiori collezionisti del mondo, pronti a "scucire" 1,4 milioni di dollari. Tra i lotti top, una bottiglia della leggendaria annata 1900, stimata tra i 10.000 ed i 15.000 dollari, ma anche un bottiglia del 1945, la fine della seconda Guerra Mondiale, valutata tra i 3.000 ed i 4.000 dollari, senza dimenticare la bottiglia del 1983, la prima curata dal winemaker Paul Pontallier, mentre tra i grandi formati spicca la Balthazar 2009, valutata tra i 30.000 ed i 50.000 dollari. Tra le verticali, da segnalare quella delle annate, dalla 1978 alla 2012, della "Mentzelopoulos Era", valutata tra i 38.000 ed i 50.000 dollari.

