Civilta del bere MENSILE DI INFORMAZIONE E DIFESA DELLA QUALITÀ

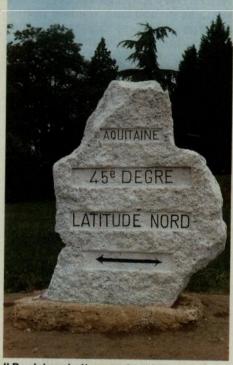


Le regioni: ABRUZZO e MOLISE

Anno X N%8/9 AGOSTO-SETTEMBRE 1983 Sped. Abb. Post. Gr. III/70 - L. 2.70

Il fascino di Bordeaux richiama mezzo mondo

L'Italia, con 504 metri quadrati di spazio, era al secondo posto delle rappresentanze estere • Il nostro vino «povero» raddrizza un po' la bilancia agricolo-alimentare con la Francia • Buon successo di alcuni nostri produttori al concorso internazionale di degustazione; 3 medaglie d'oro, 5 d'argento e 3 di bronzo • Grandi protagonisti Fontanafredda e Premiovini





Il Bordolese è attraversato dal 45º parallelo, la naturale fascia dei grandi vini fruttati che coinvolge la Borgogna, il Piemonte, l'Oltrepò Pavese e il Veneto: gli hanno dedicato un cippo in marmo. A destra: i famosi Chateaux del Bordeaux sono stati naturalmente al centro delle visite: nella foto il celebre Margaux

a seconda edizione della Settimana del vino e degli alcolici, tenutasi nel giugno scorso a Bordeaux, ha confermato quanto era già emerso chiaramente in occasione della prima edizione, due anni or sono: l'importanza di questa manifestazione trascende nettamente da qualsiasi obiettiva valutazione tecnica sulle due Mostre che vengono per l'occasione allestite. Il Vinitech, salone delle attrezzature enologiche, e la Vinexpo, salone dei vini e degli alcolici, sembrano essere quasi soltanto un pretesto, piacevole e gradito, per un appunta-mento biennale degli operatori vinicoli mondiali. Il fascino di Bordeaux è enorme ed altrettanto importanti gli

interessi che la Regione della Gironda rappresenta nel mondo del vino: viene quasi da chiedersi come mai i responsabili vinicoli bordolesi abbiano atteso gli Anni Ottanta per dar vita a questa manifestazione.

L'edizione di quest'anno ha visto la partecipazione di circa seicento espositori con un buon trenta per cento di rappresentanze estere, pubbliche o private. Erano ufficialmente presenti la Spagna, la Grecia, il Marocco e il Portogallo. L'Italia era ufficialmente rappresentata dall'Ice, con un proprio ufficio informazioni, dalla Regione Toscana e dall'Unione Consorzi Vini Veneti, cui facevano corona una decina di privati. In termini di spazio, con

504 metri quadrati complessivamente occupati, la produzione italiana era al secondo posto tra tutte le rappresentanze estere, proceduta soltanto dalla Spagna e seguita a distanza da Portogallo e Grecia.

Qual è stato lo stimolo che ha mosso una pattuglia così numerosa di produttori italiani, per la massima parte molto qualificati, alcuni dei quali addirittura (leggi spumanti Ca' del Bosco, leggi grappe Nonino) assenti da qualsiasi altra manifestazione in Italia e all'estero? Non certo il mercato, se inteso in senso aritmetico: i cosiddetti «numeri» in Francia, per i nostri produttori di pregio, non fanno quasi mai cifra.

La Francia, statisticamente, è per

Civiltà del bere - Settembre '83/31



Dal canto suo Angelo Gaja, il cui nome è circondato da largo rispetto anche in terra francese, ha fatto un po' da capocordata a Zanella di Ca' del Bosco e ai coniugi Nonino: hanno organizzato uno stand in comune e lo hanno riempito, oltre che dei loro bei prodotti, anche dell'entusiasmo tipico degli esordienti di razza. Forse non avranno fatto grandi affari, ma la loro è stata una specie di simpatica sfida che non può che essere apprezzata.

Sul piano strettamente tecnico, la Vinexpo ha registrato, come abbiamo detto, un grande successo sia per quanto riguarda il numero degli espositori e dei visitatori sia per quanto riguarda i contenuti: essa è stata la vetrina, da un punto di vista enologico, di molte novità, tutte riflettenti la tendenza del

gusto moderno. I produttori francesi, come quelli di tutto il mondo, cercano nuovi spazi tra i consumatori più giovani e sui mercati vergine e danno prova di grande creatività. La Vinexpo è stata una interessante passerella per i vini della nuova generazione, fruttati, freschi, sempre meno alcolici. Tra queste novità quella che ha maggiormente interessato è stato un nuovo vino petillant di 9/10° della Moet Hennessy, chiamato Perlant Imperial; ma quella che ha destato stupore è stata la presentazione di alcuni prodotti derivati dall'uva, a metà strada tra il succo e il vino: hanno 3/4º e potrebbero essere la risposta della vigna alla sfida del luppolo, la ri-

Pino Khail

vincita del vino sulla birra.