



PIENO, PIENISSIMO, ANZI VUOTO - È stato un VinItaly affollatissimo, ci pubblico e di iniziative collaterali. Queste ultime sono state troppe ed hanno sovente finito per cannibalizzarsi. A farne le spese sono state anche le più interessanti, quale ad esempio la tavola rotonda sui prezzi del vino, moderata da Vernelli. La nostra foto è stata scattata tre quarti d'ora dopo l'inizio dei lavori: ci sembra eloquente

le più rappresentative; la Regione Piemonte ha riproposto lo scenario del castello di Costigliole d'Asti, 160 aziende; il Veneto, giocando in casa, l'ha fatto senza risparmio. Ma è stato evidente anche il maggior sforzo di altre regioni che quest'anno hanno voluto ampliare il loro posto al sole, a cominciare dal Trentino - Alto Adige e dall'Emilia Romagna.

Specchio di una realtà concreta

Nelle fotografie che accompagnano questo servizio, abbiamo voluto sottolineare alcuni dei momenti salienti di questo superbo VinItaly. Nell'editoriale dello scorso numero si era ricordato che, pur nell'atmosfera festosa di questa edizione, non bisogna mai abbassare la guardia e strascichi di vecchi malesseri serpeggiano ancora. È vero, purtroppo: in alcuni Paesi, Chianti e Barolo '83, importati sfusi grazie ad una normativa più disinvolta, sembrano non esaurirsi mai e c'è sempre qualche imbottigliatore che gioca pesante. Ma alle spalle di un VinItaly così in forma c'è una produzione di qualità che richiama operatori da ogni parte del mondo. La Fiera, in fondo, è solo lo specchio di questa grande realtà.

Non è certo un caso che, in questo contesto, abbia accettato di venire a Verona, nonostante gli acciacchi dell'età e problemi familiari, quello che è considerato il più grande enciclopedia di tutti i tempi: Emile Peynaud. Ha ritirato fra scroscianti applausi «The Masi International Award» per i suoi oltre cinquant'anni d'attività scientifica e didattica al servizio del vino. Una festa per l'Italia e per il mondo avere a Verona quest'uomo-simbolo, il paziente, umano insegnante di tante generazioni di enologi. Accompagnato da Giacomo Tachis, uno dei suoi allievi prediletti, non ha solo onorato l'Agricola Masi che, a nome della prestigiosa giuria (Piero Antinori, Sandro Boscaini, Angelo Gaja, Antonio Mastroberardino, Giannola Noniro, Maurizio Zanella per quanto riguarda i produttori; e i giornalisti Giovanni Vicentini, Cesare Marchi, Burton Anderson, Nicolas Belfrage, Antonio Piccinardi), gli ha conferito un Premio così importante, ma tutto il VinItaly (fra l'altro ha voluto presenziare al dibattito sulla «nuova» Toscana) e l'intero mondo del vino.

«L'enologia non ha frontiere, è una sola: cambiano soltanto le sue applicazioni. È scienza-crocevia, dove si incontrano le scienze più svariate», ha detto ritirando il premio. E con queste parole ci piace chiudere la rapida cronaca di un grande VinItaly.



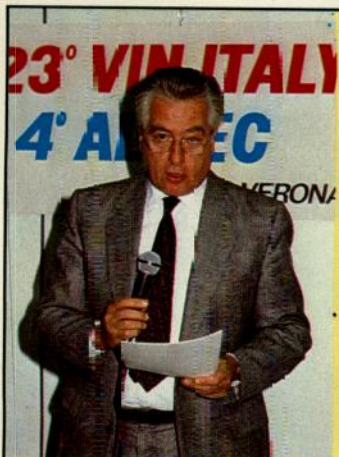
I VINI DI COLLINA - Si è svolto, in occasione di VinItaly, il primo convegno dell'Associazione italiana produttori vini di collina. Costituitasi alla fine di febbraio, essa riunisce quei produttori che lavorano in un ambiente difficile, a prezzo di grandi sacrifici, per ottenere produzioni di elevata qualità. «È una vitivinicoltura considerata di serie "B" che sta pagando le negligenze e gli errori di valutazione e d'impostazione commessi da altri», ha affermato Giacomo Oddero, presidente «pro tempore» dell'Associazione che intende sensibilizzare i pubblici poteri per ottenere una legislazione comunitaria e nazionale in grado di tutelare queste particolari produzioni enoiche. La sede dell'Associazione è alla Camera di commercio di Cuneo



INCONTRI INTERNAZIONALI - Nell'ambito di VinItaly infiniti sono stati gli appuntamenti fra produttori, importatori e clienti giunti da tutto il mondo. Fra i tanti incontri, uno per tutti: quello di Gaetano Bertani al «Due Torri» di Verona che ha presentato un'elegante monografia ai numerosi ospiti nel corso di una cena



VINCANTANDO... - È senz'altro un modo originale di promuovere il vino di qualità quello varato sette anni fa dal Comune di Neive con «Vincantando», il Festival nazionale della canzone enoica. Da luglio a settembre la manifestazione presenterà in giro per l'Italia le sue canzoni. A VinItaly, in anteprima, si è potuto assistere ad un assaggio del Festival: l'affollamento della sala ne testimonia il gradimento



All'assemblea primaverile di Verona

Folonari rieletto chairman dell'Italian Wine Institute

L'attività di questo organismo, che opera senza fini di lucro, seguita con interesse dal ministro Mannino e dall'Ice • Un programma intenso per il biennio '89-90



Italo Folonari (accanto al titolo) durante la sua relazione. Nella foto a sinistra, il presidente della Fiera, Giuseppe Ceni, dà il benvenuto ai lavori dell'assemblea; alla sua sinistra, Lucio Caputo, presidente dell'Istituto; a destra, Italo Folonari e Pino Khail. Nelle altre foto, due vedute parziali della sala con alcuni dei quaranta produttori presenti

Rispettando una ormai consolidata tradizione, l'Italian Wine & Food Institute, l'organismo americano senza fini di lucro che raggruppa una cinquantina di nostri produttori vinicoli, ha tenuto al VinItaly, la propria assemblea primaverile (quella autunnale si tiene a New York nei primi giorni di dicembre, in concomitanza con il Gran Galà del vino italiano che ha luogo a Manhattan il 2 dicembre di ogni anno).

Dopo un saluto del presidente della Fiera di Verona on. Ceni, ha tenuto la propria relazione il dott. Italo Folonari, chairman del Wine Advisory Committee (in pratica, il consiglio d'amministrazione dell'Istituto). Premesso che gli interessi che gli associati hanno da difendere negli Stati Uniti sono cospicui, il dott. Folonari ha ribadito il concetto più volte espresso che «la difesa di questi interessi deve incominciare in Italia».

In quest'ottica, il Board ha operato con grande impegno, chiedendo ed ottenendo colloqui al massimo livello sia al ministero dell'Agricoltura con il ministro Mannino, sia all'Ice con il presidente Inghilesi e il direttore generale Mancini; il risultato sarà una presenza attiva dell'Istituto nelle decisioni operative atti-



nenti la promozione vinicola sul mercato Usa.

Molto significativa è stata la presenza del ministro Mannino al Gran Galà di New York ed a quella assemblea degli associati; è stata l'occasione, per il ministro, di verificare il modo di operare nel vivo del mercato di questo organismo altamente rappresentativo, costituito esclusivamente da imprenditori (gli associati rappresentano, in valore, più del settanta per cento del nostro "fatturato vinicolo" negli Usa).

Nel chiudere la propria relazione e nel rimettere il proprio mandato nelle mani dell'assemblea, il dott. Folonari ha avuto parole di grande

elogio nei confronti di Lucio Caputo, presidente dell'Istituto, «senza il quale nulla di quanto è stato fatto sarebbe stato possibile».

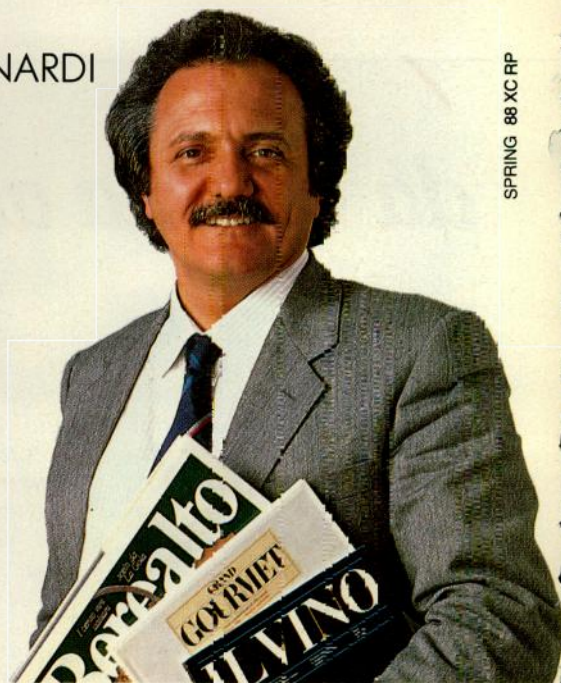
A sua volta, il dott. Caputo ha fatto il punto sul mercato in senso generale e sulle sue tendenze e si è soffermato a lungo sui programmi operativi '89-90, da lui illustrati al ministro Mannino nel corso di un colloquio avuto solo pochi giorni prima. È prematuro prevedere quanto di questo programma potrà essere realizzato, ma appare comunque certa una presenza ufficiale dell'Istituto alle principali manifestazioni settoriali americane ed in particolare alla biennale Wine Experience di *The Wine Spectator* e alla Convention W.S.W.A.

Alla fine si è proceduto all'elezione dei componenti del nuovo Wine Advisory Committee. Sono risultati eletti i rappresentanti delle seguenti Case vinicole: Bertani, Bolla, Cecchi, Contratto, Duca di Salaparuta, Fazi-Battaglia, Fontanafredda, Martini & Rossi, Riunite, Rocca delle Macie, Ruffino, Torresella e Zonin. I neoeletti componenti del Board si sono immediatamente riuniti per procedere alla elezione del chairman: all'unanimità, e per acclamazione, è stato rieletto il dott. Italo Folonari della Ruffino.

ANTONIO PICCINARDI

SPRING 88 XCRP

Carrè d'agnello e Corvo Rosso: un matrimonio in santa pace.



Era un tiepido giorno di primavera. Sotto un pesco fiorito se ne stava in santa pace un candido agnello, intento a godersi il celibato. Ma al passaggio di una splendida rossa di bianco vestita, il nostro eroe perse la testa! La bella era, nientemeno, che una bottiglia di Corvo Rosso, figlia del Duca di Salaparuta. Antonio Piccinardi, giornalista, gastronomo ed ineguagliabile romantico, ha testimoniato alle nozze.



Corvo Rosso

Si ottiene da uve Nero d'Avola, Perricone e Nerella Mascalese. Il bouquet è intenso, aristocratico ed il gusto è vellutato, asciutto, equilibrato. È eccellente sulle carni alla griglia, sugli arrosti, sulla selvaggina da penna e sui formaggi di montagna. Il grado alcolico è di 12.50. Si serve a 16°/18°C in calice a stelo medio.

Carrè d'agnello

Sciogli 30 gr. di burro, unisci il carrè, 800 gr., sale, pepe e rosmarino. Cuoci per alcuni minuti a fuoco elevato, quindi spruzza con 1/2 bicchiere di Corvo Bianco, aggiungi il rosmarino e completa la cottura a fuoco lento. Prepara il fumetto di aglio; fai imbiondire 2 cucchiaini di olio di oliva con aglio tritato. Taglia l'agnello a porzioni e cospargilo con il prezzemolo e il fumetto d'aglio.

Antonio Piccinardi

CORVO
DUCA DI SALAPARUTA
Dal 1824, moderno.

da Verona alle esperienze piemontesi

dai più grandi cuochi piemontesi; hanno bevuto vini dalle etichette prestigiose.

È stata forse la prima volta che una regione italiana ha «osato» presentarsi in modo non ufficiale, senza vetrine, senza celebrazioni, soltanto attraverso i suoi prodotti.

Che negli Stati Uniti la cucina e i vini italiani stiano vivendo il loro momento d'oro, si sa. «In questo momento negli States i ristoranti italiani sono più di cinquemila», dice Lucio Caputo, che ha guidato il Gruppo ristoratori italiani. «È una moda che segue quella della "haute couture" negli Anni Settanta, del design e, ultima, quella del vino». Secondo Filippo Il Grande, del ristorante Il tulipano, a Miami, il motivo di questo boom è un altro: «Gli americani hanno scoperto che la cucina italiana è più sana

di quella francese, più delicata e leggera». *Moda o no l'«italian cookery» piace.* John Arena racconta di un recente sondaggio nel Nordamerica. I risultati parlano chiaro: il 36% della gente preferisce la cucina italiana.

E la cucina piemontese? Tutti si dichiarano entusiasti dei piatti assaggiati durante il «tour»; riconoscono però che in America è ancora poco conosciuta. «Questo viaggio è stato voluto proprio per avvicinare gli americani alla cucina e ai prodotti piemontesi», fa notare Lucio Caputo.

E il giornalista Sandro Doglio - che al convegno di Stresa ha tenuto una interessante relazione sulla gastronomia piemontese - aggiunge: «Ci sono sempre stati molti pregiudizi sulla cucina piemontese: si dice che è greve di odori, per esempio, oppure che è una sottospecie di quella francese... Invece è una cucina delicata e soprattutto una cucina inventiva, fantasiosa, ingegnosa».

Negli States, grande successo anche per il vino italiano. Gli americani consumano più vino (in otto anni, dal 1974 al 1982, c'è stato un incremento del 33 per cento) e amano quello italiano. E per quanto riguarda i vini, nessun «confine regionale»: «Quello che conta è la qualità», sottolinea Tony Terlato, il notissimo importatore di Chicago che ha casualmente «incrociato» il Gruppo dei ristoratori ad Asti, «ma indubbiamente i vini piemontesi piacciono».

Dello stesso parere è Laura Maioglio, proprietaria del ristorante Barbetta (aperto da Sebastiano Maioglio a New York, nel 1906), che si definisce anzi una «pioniera dei rossi pie-



ESPERIENZE GASTRONOMICHE - La visita di numerosi ottimi ristoranti è stata, oltre che piacevole, «didattica» per i ristoratori americani. Nella prima foto, siamo a «Bersagliere» di Goito: Italo Zingarelli, titolare di Rocca delle Macie, ha offerto una cena assai gradita agli ospiti. Qui lo vediamo con Roland (a sinistra) e Victor Getti e John Arena. Nella foto sotto, Adi Giovannetti, titolare di diversi ristoranti a Manhattan, al centro del gruppo durante il pranzo al «Club del Gattopardo», il ristorante allestito all'interno del padiglione della Regione Sicilia a Vinitaly. In basso, Lydia Bastianich, titolare del «Felidia» di New York, con altri commensali nel corso di un pranzo piemontese.



montesi»: «Sono stata fra i primi a credere nel Barolo e nel Barbaresco e a proporli ai miei clienti al posto di certi vini francesi».

I ristoratori sono ancora tutti d'accordo su un punto: «L'immagine del vino italiano in America è cambiata in meglio grazie ai molti bravi produttori che hanno privilegiato la qualità e creduto nella promozione».

A.P.



I cuochi italiani

Claudio Zuin del «Macallé», Momo (No); Romano Felisi dell'«Emiliano», Stresa (No); Piero Bertinotti del «Pinnocchio», Borgomanero (No); Giuliana Grossi della «Torre», Casale (Al); Giuseppina e Piero Fassi del «Gener Neuv», Asti; Gian Bovio del «Belvedere», La Morra (Cn); Mary Barale del «Rododendro», Boves (Cn); Lidia e Guido Alciati di «Guido», Costigliole d'Asti; Armando Zanetti di «La Vecchia Lanterna», Torino; Bruno Libralon dell'«Antica Zecca», Caselle Torinese; Luigi Caputo del «Balbo», Torino; Giancarlo Bagatin del «Due Lampioni», Torino.

Diego Planeta in immagine, qualità, cultura. «L'immagine è forse anche merito nostro», ha commentato; «la qualità dei nostri vini è ormai provata; per la cultura abbiamo qui la testimonianza preziosa dell'ultimo libro del prof. Bruno Pàstena», libro che è stato presentato dal prof. Mario Fregoni.

Tornando agli espositori esteri, che costituiscono sempre un importantissimo motivo di confronto in un mondo ormai senza più frontiere, sarà sufficiente ricordare che Francia e Austria hanno già chiesto di raddoppiare la loro superficie espositiva per la prossima edizione. L'Austria, in particolare, può fin da quest'anno incrementare l'interscambio con i Paesi della Cee esportando 80 mila ettolitri di «vini di qualità» e duemila di spumante, senza dazi doganali, ed importare lo stesso quantitativo dall'area comunitaria, sempre godendo dell'esenzione da tariffe doganali. Abbiamo messo fra virgolette «vini di qualità» per ricordare il contenzioso che si è creato con la chiusura all'import di vini italiani di gran pregio ma considerati «vini da tavola», e quindi, in base alla legge austriaca, non commercializzabili in bottiglie da 0,750.

C'è la speranza, ribadita al VinItaly dal ministro Manino ad un qualificato importatore austriaco, che questo increscioso «qui pro quo» si risolva al più presto, ma è certo che anche da parte italiana si debba far qualcosa per mettere ordine nella legge 930, offrendo garanzia e tutela anche a vini che oggi non godono ancora della Doc.

In un successivo incontro con la Regione Toscana, quella che maggiormente soffre del problema di produzioni estremamente qualificate ma non regolamentate dalla legge, questa situazione incredibile è stata riaffrontata nella relazione di Pino Khail, che ha chiesto almeno piccole correzioni da apportare subito, per motivi d'urgenza, visti i tempi lunghi della possibilità di modifica della 930. Dal proprio punto di vista, infatti, l'Austria non ha torto: vuole garantire i consumatori e quindi esige vini di qualità a livello di Comunità. E come potrebbe esaminare vino per vino nel numero incredibile di etichette che recano la dizione «vino da tavola»?

Le Regioni al gran completo

Ma se la presenza di stand d'oltrefrontiera ha acceso la curiosità di parte del pubblico, la parte del leone l'hanno fatta, come sempre, le Regioni italiane, al gran completo e con maggiori spazi espositivi. La Sicilia ha riproposto il modernissimo e assai curato padiglione progettato dall'architetto Giuseppe Maria Cudia: luci mediterranee e razionale «impaginazione» degli stand. Sempre frequentatissimo il «Club del Gattopardo», perfettamente collaudato lo scorso anno, sempre diretto con mano di manager da Carletto Hassan, vero direttore d'orchestra per i ristoratori che si sono susseguiti nella preparazione di piatti regionali e responsabile del servizio in sala.

Fortissima la presenza toscana, con circa 200 aziende fra

I ristoratori Usa

Numerosi aderenti al Gri, l'associazione che rappresenta la migliore cucina italiana nel Nordamerica, dopo la «tappa» di VinItaly hanno visitato il Piemonte



OMAGGIO A RATTI - Nel viaggio in Piemonte non poteva mancare una visita al Museo del Vino allestito da Renato Ratti, prematuramente scomparso. Qui vediamo il gruppo dei ristoratori e giornalisti degli Usa, accompagnati da Lucio Caputo, sostare in raccoglimento in omaggio alla sua memoria

L'appuntamento era per la tarda mattinata, in una delle piccole, sperdute fattorie del Novarese, dove si produce il Gorgonzola. Gli americani venivano dal VinItaly di Verona. Pioveva. Acqua a catinelle dal cielo e acqua in terra: le risaie erano state appena allagate, e gli ospiti guardavano stupiti quel paesaggio che sapeva più di Thailandia che di Piemonte. È stato il primo, insolito approccio a questa regione da parte di una cinquantina di proprietari dei massimi ristoranti italiani in America che, accompagnati da una decina di giornalisti statunitensi specializzati, visitavano il Piemonte. Un viaggio di scoperta, di sorprese. E non soltanto per il paesaggio.

«Oltre ai grandi rossi tradizionali, abbiamo anche assaggiato vini che non conoscevo perché non sono esportati in America», dice Lidia Bastianich, del ristorante Felidia a New York:

«il Ghemme, il Fara, il Carema; oppure bianchi insoliti come l'Erbaluce». E John Arena, proprietario del ristorante Winston's a Toronto, aggiunge: «Li abbiamo gustati assieme ai cibi indicati, scoprendo così una serie di piatti sconosciuti: la tofeja, la panissa, i tajarin...». Lidia Bastianich sottolinea ancora l'importanza di «poter vedere un prodotto nelle sue varie versioni, dalla materia prima al prodotto finito, da consumare». Sorride: «Dalla risaia al risotto...».

«Il tour» riassume Bruno Libralon «è stato organizzato dall'Associazione cuochi torinesi in collaborazione con la Regione, su richiesta del Gruppo ristoratori italiani del Nordamerica». Gli ospiti hanno visto la pianura del riso, il lago Maggiore, il Monferrato, le Langhe, la collina torinese; hanno partecipato a un convegno a Stresa sulla «Cucina italiana nel mondo»; hanno apprezzato pranzi curati

mescita, una signora bionda e perplessa mostra inutilmente un foglietto sul quale ha scritto col pennarello «solo per operatori». Ma il viaggio non è stato inutile per il cronista: la porta dello stand è aperta per la stampa. «È stata un'idea del signor Francesco Zanata», ci accoglie un impiegato del "Mercato Vecchio", che controlla se scriviamo correttamente il nome, con una "t". «Lui ora non c'è, è a Leningrado per una fiera, sa, tratta macchinari per calzature. La signora è la moglie. Dalla Russia poteva importare altre cose attraverso l'interscambio, ma è sempre stato appassionato di vino e così ha pensato che poteva essere un business. C'è una festa russa? Telefonano all'ambasciata per i vini e danno il nostro indirizzo. Pensiamo di creare una rete di vendita, ma solo per ristoranti ed enoteche. Prezzo medio-alto. Forniamo anche la Festa dell'Unità, ma solo quella nazionale, s'intende».

Proviamo uno spumante champenois rosso della Crimea, da uve Cabernet e Saperavi, piuttosto interessante. Ci sono però anche vini della Moldavia e della Georgia che rimandiamo ad un futuro assaggio. VinItaly è tutto da camminare. C'è da seguire un tema non strettamente vinicolo ma di grande interesse (il simposio internazionale «Regolamentazione Cee delle acquaviti e dei liquori», del quale diamo un sunto dalla pagina 31 alla pag. 33). E tanti sono gli incontri con le diverse realtà nazionali ed estere che costellano VinItaly: non sempre il pubblico li onora con la sua presenza, ma è il limite naturale delle manifestazioni collaterali ad una Fiera di queste dimensioni. Produttori ed operatori sono troppo impegnati nei loro incontri internazionali.

Due serate «trafficate»

Anche le serate gastronomiche hanno diviso operatori e giornalisti, a causa del loro numero. Due sono state certamente le più «trafficate»: quella che ha ormai assunto un tono d'ufficialità, la sera precedente l'inaugurazione, nella villa dei conti Piero ed Alessandra Arvedi d'Emilei, a Cavalcaselle, nei pressi di Peschiera, e la serata dell'Istituto della Vite e del Vino, nel padiglione della Regione Sicilia, all'interno della Fiera. La prima ha ospitato numerose autorità, produttori, giornalisti, che hanno gustato i piatti preparati direttamente dalla famiglia, che per tradizione non si affida mai nemmeno al catering più prestigioso, «firmato» da grandi chef. Un successo di qualità e simpatia, e l'occasione di provare la più recente produzione vinicola dei padroni di casa.

Nel «balzo» in Sicilia si sono potuti ritrovare i fasti del «Club del Gattopardo», inaugurato nella scorsa edizione e che ha avuto un rinnovato successo. Con la presenza discreta del ministro Mannino (che ha preso la parola verso la fine, evitando con stile ogni forma di protagonismo in una cena corale), si sono incontrate le qualità che hanno fatto crescere la Sicilia, riassunte dal presidente dell'Istituto



IL «GIOVANE» PUTTC - Grazie ad una degustazione condotta da Angelo Solci (gli è accanto, seduto, il presidente della Putto Srl Andrea Dzieduszycki) si sono potute constatare le spiccate doti di freschezza e gioventù proprie da sempre del Chianti «governato», un vino che ha un suo ampio pubblico e che è «moderno» da secoli

NATO «TASTE VIN» - VinItaly ha festeggiato la nascita di un rinnovato VinVeneto, la rivista bimestrale di vino e gastronomia diretta dal giornalista Giovanni Vicentini, trasformata in Taste Vin. «Un francesismo, forse», ha spiegato Vicentini, «ma il mondo del vino non parla più il dialetto. In Europa stanno per cadere le barriere doganali e non ci si può parlare a osso, né solo fra le pareti di casa propria. Cerchiamo il dialogo: la scoperta, la conoscenza»



PROMOZIONE - VinItaly ha ospitato diversi incontri organizzati dagli assessorati all'Agricoltura di alcune province maggiormente indirizzate ad una produzione di qualità, come quella dei Colli Romani e dell'area intorno a Bari. La Regione Marche ha invece illustrato una campagna di informazione sul vino, ideata congiuntamente con l'Università di Ancona. Il Consorzio di tutela vini marchigiani Doc, inoltre, (nella foto ne vediamo il presidente, Gianni Boselli), ha presentato la Strada dei vini Colli morenici, un'iniziativa che, abbracciando una zona ad altissimo flusso turistico, potrà rappresentare un momento importante per la conoscenza di questi vini



MARSALA E JAZZ - Quando si beve il Marsala? I produttori rispondono sempre, è naturale, anche perché questo vino si presta a numerose occasioni. Tuttavia, per sottolineare l'eleganza ed il pregio di questo prodotto, il Consorzio l'ha abbinato ad una serata di jazz, nelle sale della «Scaletta del Brà», dove si è svolta anche la cerimonia d'intonizzazione di Elio Marzullo, direttore dell'Istituto regionale della Vite e del Vino di Palermo, che vediamo al microfono mentre ringrazia il presidente della Camera di commercio di Trapani, Giacomo Catania

RITRATTO DI UN FAMOSO GIOVANE TOSCANO.



PUTTO



1988

IN ALCUNE ZONE DELLA TOSCANA IL VINO GIOVANE È UNA VERA E PROPRIA TRADIZIONE. E IN QUELLE ZONE IL VINO GIOVANE È CHIANTI PUTTO, UN VINO ROSSO RUBINO, BRIOSE E FRUTTATO

CHE, BEVUTO ENTRO L'ANNO ESPRIME APPIENO LA SUA VIVACE PERSONALITÀ. MA FARNE UN RITRATTO A PAROLE È IMPOSSIBILE: SOLO ASSAGGIANDOLO CAPIRETE PERCHÈ È DIVENTATO FAMOSO.

CHIANTI PUTTO. IL VINO GIOVANE PIÙ ANTICO.

definito «mesta», sono state consegnate come vuole la consuetudine le medaglie di Cangrande ai benemeriti della vitivinicoltura. È quindi cominciata la visita a padiglioni e stand, che hanno visto all'opera 1.365 espositori, dei quali 85 esteri (+ 18 per cento rispetto alla precedente manifestazione) in rappresentanza di 8 Paesi, per una superficie di 105 mila metri quadrati.

Visitatori, aumento consistente

Parlando di cifre, i visitatori sono stati oltre 82 mila, con un leggero aumento rispetto all'88, ma in realtà più consistente per l'assenza di Faial (alimenti) e S.O1 (olio) che confluiranno in Euroalimenta, in programma sempre a Verona dal 7 all'11 settembre. Le presenze estere sono state 2.600, che segnano un incremento del 40 per cento per quanto riguarda VinItaly, provenienti da una cinquantina di Paesi di tutti i continenti. Sono giunti in particolare da Austria, Germania, Svizzera, Stati Uniti, Canada, Regno Unito, ma anche da Paesi africani, asiatici, dell'Oceania e del Sudamerica.

Una folla nella folla, insomma: a parte gli operatori registrati dall'Ice, i gruppi (c'era ad esempio quello dei ristoratori italiani che esercitano negli Usa, del quale riferiremo a parte); numerosi erano i «single», che sfuggono ad ogni catalogazione. Visto però che gli sportelli bancari hanno all'interno della Fiera una concentrazione di tipo zurighese, ci siamo rivolti alla Banca Popolare di Verona, qui rappresentata da Carlo Ghirello. *«Noi seguiamo tutte le manifestazioni fieristiche da febbraio a novembre per fornire informazioni bancarie agli operatori esteri. Anche il cambio è senza commissioni. In questi giorni ho visto passare tutte le valute del mondo, naturalmente, specie dollari e yen. La mia impressione è che, rispetto alle altre edizioni, il pubblico è stato più qualificato e generalmente formato da operatori. Sono cose che si capiscono nei momenti in cui c'è il tempo di scambiare due chiacchiere».*

Torniamo però un momento alla «prima volta dell'Urss», che ha fatto titolo su tanti giornali («A VinItaly il vino di Gorbaciov» o lo stiracchiato e insensato «Il vino della perestrojka») e che era stato nominato anche dal sindaco di Verona nel suo intervento inaugurale. Sul catalogo non c'è traccia. D'accordo che è fatto male e depisterebbe il più famoso dei detective, ma a chi rivolgersi? Negli uffici della Fiera non si ottiene una risposta diversa da «me lo hanno già chiesto in tanti». Finalmente troviamo la soluzione del quiz al piano terra, dopo l'inutile errare in ascensore: è scritta su un pezzo di carta («A forza di sentirci domandare dov'è l'Urss, l'abbiamo segnato: padiglione 17, C come Como, 5»).

E arrivati a C come Como capiamo finalmente perché con tutta la migliore volontà non avremmo mai trovato i vini di Gorbaciov: lo stand si chiama «Mercato Vecchio». C'è tanta gente che sgomita per arrivare al banco della



LO SPUMANTE NEL MONDO - VinItaly è stata l'occasione per presentare alla stampa la quarta edizione della Mostra dello spumante Classico (che avrà luogo dal 10 al 14 maggio) a Trento, città dalla quale era partita per poi approdare a Pavia e in Franciacorta, le zone di più antica tradizione. A farlo è stato Gino Lunelli, presidente dell'Istituto dello spumante Classico, con Ferdinando Tonon, presidente del Trento Classico, e Antonio Denari, il più carismatico "past-president" dell'Istituto



«VIDEGIOCO» SUL VINO - Hanno certamente trascorso una serata diversa e divertente i tantissimi ospiti che hanno riempito i saloni di Villa Arvedi di Cuzzano di Grezzano in occasione della presentazione ufficiale del «VideGioco» ideato da Donatella Colombini Cinelli - nella foto mentre illustra la sua «creatura» - e proposto dalla Vide (Associazione vitivinicoltori italiani d'eccellenza). Questo gioco didattico - distribuito nelle migliori enoteche e nelle cantine dei soci Vide - incentiva, soprattutto nei giovani, la conoscenza del vino di qualità e rende familiari nomi e Denominazioni



PREMIO MORSIANI PER LA RICERCA - Il primo Premio nazionale di enologia Giuseppe Morsiani è stato assegnato al dottor Pier Luigi Deco (nella foto con Luigi Cecchi) per una tesi su: «Esperimenti di applicazione delle radiazioni ionizzanti e della microfiltrazione per la stabilizzazione di mosti e di vini». Patrocinato dall'Unione italiana vini, dalla Camera di commercio di Verona e dall'Accademia italiana della Vite e del Vino, questo riconoscimento si prefigge di incoraggiare la ricerca scientifica per il miglioramento qualitativo del vino



Nel nuovo, elegante stand della Duca di Salaparuta, il festoso brindisi che sancisce il rinnovo del contratto con la Paterno Import. Da sinistra, John Scribner, Eddy Terlato, Silvio Ruffino, presidente della Casa vinicola, Tony Terlato e Gaetano Zangara, amministratore delegato dell'azienda di Casteldaccia. Sotto, l'etichetta, ancora provvisoria, del nuovo importante vino bianco, «tuttoinzolia», presentato in anteprima al VinItaly



Ha «fatto notizia»

Il prossimo brindisi nell'anno 2000!

Rinnovato al VinItaly il contratto tra la Duca di Salaparuta e la Paterno di Chicago • A battesimo un nuovo eccezionale vino bianco «tuttoinzolia»

Accompagnato dal figlio Billy è arrivato a Verona, proveniente da Chicago, anche Tony Terlato, proprietario della Paterno Import, la Compagnia leader nell'importazione di vini di pregio italiani negli Usa. Con il suo fascino e il suo carisma ha riempito il VinItaly, accendendo anche molte speranze: sembra infatti che egli stia studiando un progetto per importare anche piccole quantità di vini particolarmente ricercati e di alto prezzo.

Ma a fare notizia, in questo suo *blitz* veronese, è stato soprattutto il rinnovo del contratto con la Duca di Salaparuta; a giudicare da una battuta di Terlato («Il prossimo brindisi lo facciamo nel 2000!») si può senz'altro pensare ad un rinnovo di lunga durata. Il rinnovo ha coinciso con la presentazione di un nuovo importante vino bianco, totalmente da uve Inzolia e parzialmente lavorato in barrique: delle circa ventimila bottiglie prodotte, e non ancora immesse ufficialmente sul mercato, Terlato se ne è portate in America ben seimila; il loro prezzo, al ristorante, sarà di 40/45 dollari la bottiglia.

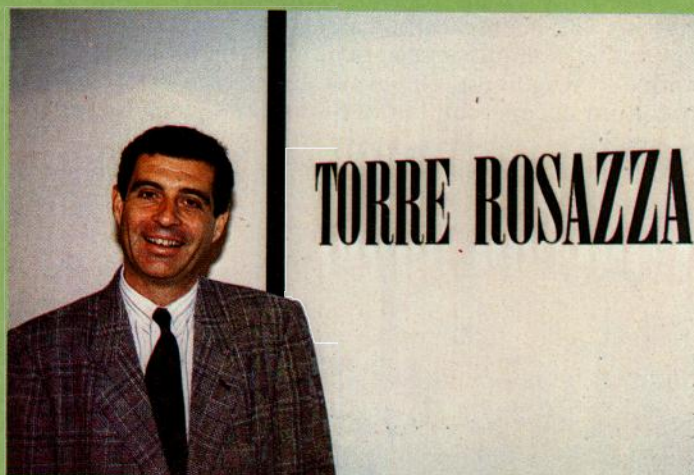
Ha «fatto notizia»

L'Abbazia di Rosazzo «caccia» il suo creatore

Sorta dal nulla qualche anno fa, l'Abbazia di Rosazzo, ubicata nel cuore dei Colli Orientali del Friuli, era riuscita ad affermare i propri vini nel mondo esclusivo e protetto della ristrazione «veronelliana» (180 mila bottiglie, due miliardi di lire di fatturato). Stranamente, però, crescendo il successo diminuiva il numero dei soci con la fuga di Collavini prima e di Vescovo dopo. Ora, in coincidenza con l'inaugurazione del VinItaly, ecco l'ultima luminaria finale di questo fuoco d'artificio: i due soci di maggioranza, l'industriale del mobile Tullio Zamò e il commercialista Enzo Palazzolo tolgono ogni potere al socio più carismatico, Walter Filiputti, che però rimane azionista con una quota del 30 per cento.

I motivi? Forse ce ne saranno altri, ma il più appariscente è senz'altro quello della incompatibilità: Filiputti, infatti, aveva nel frattempo stretto alleanza, attraverso una forma di consulenza, con un potentissimo vicino, la Tenuta Torre Rosazza delle Assicurazioni Generali.

I rischi? Forse molti, a cominciare dalla confusione del



Walter Filiputti, dottore in legge, sommelier, enologo: al VinItaly, come si vede, è già tutto Torre Rosazza, cioè Generali

nome quasi uguale a giudicare da quanto è successo al VinItaly dove, appena sparsa la notizia del divorzio, lo stand dell'«Abbazia» è rimasto sconsolatamente vuoto, mentre quello della «Torre» si è progressivamente animato. In tempi di quiz, eccone uno da centomila dollari: saprà un vino, ritenuto buono, sopravvivere alla perdita del proprio padre-padrino? Per quanto riguarda le Generali, nessun quiz: si sono certamente «assicurate» un uomo di successo.

cipiglio della matrigna più che col sorriso della madre, ma una minaccia di crisi di governo (è sufficiente che una città del Sud decida di cambiare i suoi amministratori) o la convocazione di un Consiglio dei ministri riescono a far sì che neppure un deputato o un senatore possano metter piede nel Centrocongressi e che il saluto del governo sia porto dall'unico suo rappresentante periferico: il prefetto.

Oltre l'Europa dei Dodici

Le fatidiche parole «Dichiaro aperta la 23ª edizione di VinItaly» sono state dunque pronunciate dal dott. Giuseppe Maggiore, prefetto di Verona, dopo che il presidente della Fiera, Giuseppe Ceni, aveva annunciato l'assenza di Maninno, causa il Consiglio dei ministri, ed il suo arrivo nel pomeriggio. Il sindaco Gabriele Sboarina aveva ricordato la trasformazione da antica fiera agricola a grande fiera del vino, punto d'incontro di tutti i produttori. Questa volta - aveva continuato - si registra la prima presenza dell'Unione Sovietica (e su questa presenza... introvabile torneremo presto), la seconda degli Stati Uniti: «nel momento dell'Europa dei Dodici, noi guardiamo oltre, perché il mercato ha orizzonti più ampi». Sul vino come veicolo che avvicina la gente di tutti i Paesi si era soffermato il presidente della Commissione agricoltura della Regione Veneto, Raffaello Rugolotto, che aveva anche ricordato come l'agricoltura occupi, con l'indotto, un terzo delle forze lavorative.

Al termine della cerimonia inaugurale, che qualcuno ha



PREMIO AD EMILE PEYNAUD - Il grande enologo francese Emile Peynaud è giunto a VinItaly per ritirare il prestigioso Premio internazionale Masi. Al microfono si congratula con lui, a nome della giuria, Sandro Boscaini, presidente dell'Agricola Masi e mecenate del Premio. Gli sono accanto il premiato (che vediamo anche nella foto accanto, in basso), il giornalista Giovanni Vicentini, l'avv. Marco Bisagno, consigliere della Fiera, e gli enologi Lamberto Paronetto ed Ezio Rivella



LO «SPRINT» DELLA SICILIA - Quest'anno la Regione Sicilia ha ripetuto, con il suo moderno padiglione e il ristorante «Club del Gattopardo», il successo della scorsa edizione. In queste foto vediamo tre immagini della serata di gala al «Club del Gattopardo». Qui sopra, il ministro Mannino cena con il presidente dell'Istituto regionale della Vite e del Vino, Diego Planeta. Sotto, a sinistra, il nuovo direttore dell'Istituto siciliano, Elio Marzullo, si complimenta con Carlo Hassan, manager del ristorante «Charleston» di Palermo, che ha curato il buon funzionamento del Club (impresa assai ardua considerato il numero giornaliero delle presenze). A destra, Mario Fregoni con Bruno Pastena: il cocante piacentino ha illustrato l'ultimo libro del collega siciliano, edito dall'Istituto della Vite e del Vino e presentato ufficialmente proprio al VinItaly



LA «RIVOLUZIONE» TOSCANA - Riassumere in una didascalia la svolta impressa nel mondo del vino dalla Toscana è evidentemente impossibile. In un incontro con la stampa e con i produttori, hanno illustrato gli aspetti salienti di questa «rivoluzione» l'enologo Giacomo Tachis, il sindaco di Montalcino Mario Bindi, che vediamo in piedi, Francesco Serafini, assessore regionale all'Agricoltura e i giornalisti Pinc Khail, al microfono, e Luigi Veronelli. In sala (foto sotto), Emile Peyraud, che ha voluto presenziare al dibattito





LA CENA DI BENVENUTO - È ormai una simpatica tradizione cenare la sera precedente l'inaugurazione del VinItaly nella grande villa di Piero e Alessandra Arvedi d'Emilei (nella foto con la figlia Francesca). Qui giungono infatti autorità, produttori e giornalisti che, conversando amabilmente, degustano piatti espressamente preparati dalla signora. Nella stessa casa si è svolta successivamente una serata dedicata al Bianco di Custoza organizzata dal Consorzio di tutela



VIENNA CHIAMA ROMA - Gli importatori austriaci sono venuti al VinItaly carichi di tristezza: alcuni tra i migliori vini italiani (tutti quelli non Doc) sono praticamente bloccati alla frontiera perché la legge vieta la loro vendita in bottiglie da 0,75. Uno di questi importatori, il signor Peter Morendell, introdotto dal nostro direttore, ha potuto dialogare direttamente sull'argomento con il ministro Mannino: da parte del nostro uomo politico un atto gentile e molto apprezzato, ma purtroppo abbastanza sterile. Per dirimere la controversia ci vorrà ancora tempo

intero perché illustrano bene il parere di produttori grandi, medi e piccoli. «Visite più professionali; anche i "privati" sono sempre più documentati». «Aumenta la disponibilità per il vino inteso come prodotto di prestigio». «Non è più la Fiera di un po' di anni fa, c'è un altro tipo di pubblico». «Sono venuti importatori che in altri tempi non si sarebbero nemmeno sognati di fermarsi qui per quattro giorni di fila. Non ci venivano affatto». «Il VinItaly? Io non l'ho visto. Entro nello stand alle 9 ed esco alle 19,30, mezz'ora dopo la chiusura. Non solo un'infinità di clienti che volevano scambiare due parole, ma tanti, tantissimi ordini che da tempo non si facevano più nelle Fiere. E nessuno, dico nessuno ci ha fatto perdere tempo».

Continuiamo? Ma sì, perché queste parole, questa festa, non si fermano alle giornate di pioggia, di cieli bui, di temporali che sorvolavano beneauguranti città e campagne piegate dalla forte siccità. Non si fermano fra gli stand, nei corridoi, fra le bottiglie in degustazione e le tazze di caffè, nel tumultuoso vortice dei biglietti da visita che cambiano tasca. Qui sono stati rinnovati contratti, ne sono stati firmati di nuovi. «Dal momento obbligato delle pubbliche relazioni a quello della firma generalmente è passato un attimo: gli operatori sapevano già quello che volevano, non si sono presentati con idee poco chiare». «Chi voleva documentarsi, l'ha fatto con grande professionalità e competenza». «Abbiamo svolto un grande lavoro con Paesi non tradizionali».

Anche nei discorsi ufficiali, a cominciare dalle interviste rilasciate dal ministro dell'Agricoltura, on. Mannino, per una volta non si è avuta l'impressione che in Italia, a differenza del resto del mondo, «la linea più breve tra due punti è l'arabesco». Tutti fatti da verificare e, nel frattempo, da prendere con le pinze, è chiaro, ma alcune volte è proprio la prima impressione quella che conta.

A questo punto, però, una critica è doverosa. La cerimonia inaugurale è stata, ancora una volta, sottotono. Va bene che, forse a causa di influssi astrali, forse per oscuri disegni della natura che, all'inaugurazione, si mostra col

Un Mannino in piena forma, dalla battuta pronta («Per favore, non mi faccia domande sul Marsala», ha detto a Luigi Pappo, che dell'argomento conosce tutto), con pochissimo tempo a disposizione (il presidente del Consiglio De Mita aveva una riunione proprio a Verona), ha tenuto una rapida conferenza stampa nel pomeriggio dell'inaugurazione di VinItaly senza nemmeno sedersi. In compenso, mentre rispondeva ad alcune domande, una fotocopiatrice moltiplicava le cartelle dell'intervento che avrebbe dovuto leggere. Riportiamo in sintesi alcuni passi della sua linea riguardo la vitivinicoltura.

- Abbiamo in Italia un forte squilibrio tra quantità prodotte e domanda del mercato, squilibrio quantitativo e qualitativo. Il consumatore è più attento, sensibile, e pretende di più. Per questo occorre riequilibrare la nostra offerta all'entità della domanda interna e delle esportazioni. È proprio l'obiettivo di fondo che persegue il Piano vitivinicolo nazionale visto che, accanto alla riduzione delle superfici (dovrebbero assestarsi sugli 800 mila ettari) e alla

La ricetta di Mannino

riduzione della produzione (che dovrebbe stabilizzarsi attorno ai 60 milioni di ettolitri), intende perseguire soprattutto una politica di qualità:

① privilegiando nel reimpianto e/o nel reinnesto la scelta di vitigni idonei a prodotti più fini, più accetti al mercato;

② indirizzando i reimpianti verso le zone più vocate, come la collina, con rese unitarie più basse.

Prima di queste azioni, vanno perseguite le «iniziative» conoscitive: (schedario viticolo, "mappa vocazionale", inventario delle strutture esistenti, miglior disciplina del vivaismo).

- Sfruttare i mezzi comunitari che facilitano l'abbandono della viticoltura di bassa qualità privilegiando nel contempo, senza alcuna distinzione, le aziende che già da tempo hanno individuato le linee di sviluppo della

nostra viticoltura, che si sono messe sulla strada dell'innovazione con una più oculata scelta dei vitigni, con la creazione di nuove tipologie di vini di pregio, ecc.

- Per quanto riguarda l'arricchimento dei mosti, continueremo a sostenere in ambito Cee il superamento dell'impiego generalizzato del saccarosio a favore dell'impiego dei mosti concentrati rettificati, preferibilmente allo stato cristallino.

- È necessario continuare l'opera di educazione alimentare e di informazione sui consumi del vino con forme più mirate, servendoci di fondi pubblici accompagnati però dalla responsabilità finanziaria degli interessati. Azioni necessarie ed urgenti anche per combattere l'«antialcolismo».

Alla domanda: «Perché i fondi per l'Ice sono bloccati?», Mannino ha risposto che i 25 miliardi di lire sono ancora fermi al Bilancio e che poi dovranno essere approvati dal Cipe. (Ma, come riportiamo in altra parte del giornale, la situazione si è successivamente sbloccata. ndr).

Grande l'interesse internazionale per la nostra produzione

Giunto a Verona da Roma, dove era stato trattenuto per la mattinata dal Consiglio dei ministri, Calogero Mannino ha visitato alcuni padiglioni di VinItaly. Qui lo vediamo di fronte allo stand Usa, che ospitava nove aziende, con il presidente della Fiera, Giuseppe Ceni e, a sinistra, Lucio Caputo, fra alcuni produttori americani



VinItaly, edizione straordinaria

Pubblico qualificato, operatori con le idee chiare, tanti, tantissimi stranieri: negli stand si è sempre respirata un'aria di grande attività ● Crocevia del mondo del vino, la Fiera è stata una grande occasione anche per gli espositori ed i visitatori italiani ed esteri

A giugno non si è certo esaurita l'onda lunga di quest'ultimo, straordinario VinItaly, che ha convogliato a Verona dal 14 al 19 aprile tutto il mondo del vino che conta, dai produttori agli operatori fino ai tanti, tantissimi consumatori che non vogliono rinunciare a visitare di persona questo splendido palcoscenico. Quanto ha potuto vedere il cronista è solo la punta di un gigantesco iceberg: la base sommersa è composta di infiniti contatti, molti dei quali sono già sfociati in rapporti importanti, mentre altri si sono consolidati.

È facile, parlando di VinItaly, sfoderare aggettivi altisonanti: da quando la speranza, dopo i giorni neri, è diventata fatto concreto e positivo, la manifestazione veronese ha sempre puntato in alto e la 23ª edizione ha abbracciato un successo inequivocabile. Rileggendo gli appunti degli ultimi due giorni della Fiera, troviamo frasi che riportiamo per



Un momento dell'inaugurazione ufficiale. Al microfono, il sindaco di Verona, Gabriele Sboarina, con accanto il presidente della Fiera, Giuseppe Ceni



Una veduta parziale dell'esterno della Fiera. Quest'anno gli espositori sono stati 1.365, dei quali 85 esteri, in rappresentanza di otto Paesi