

d'Alba – Martinelli Massimo, La Morra – Giacosa Bruno, Neive – Dogliotti Romano, Castiglione Tinella – Casetta Ernesto, Veza d'Alba – Boschis Mario, Dogliani – Grasso Elio, Monforte d'Alba – Chionetti Quinto, Dogliani – Filiputti Walter, Manzano – Felluga Marco, Gradisca d'Isonzo – Pesce Mario, Nizza Monferrato – Marchesi di Barolo, Barolo – Cantina Sociale del Nebbiolo, Veza d'Alba – Vignaioli Elvio Pertinace, Treiso – Az. Agr. Azelia, Castiglione Falletto – Cantina Terre del Barolo, Castiglione Falletto – Tenimenti di Barolo e di Fontanafredda, Serralunga d'Alba – Rabino Tommaso, Santa Vittoria d'Alba – Piazza Armando, Alba – Scavino Enrico, Castiglione Falletto – Moscarello Mauro, Monchiero – Berutti Pietro, Barbaresco – Colla Giuseppe, Alba – Giacosa Valerio, Neive – Travaglini Giancarlo, Gattinara – Paola Di Mauro, Frattocchie Marino – Coppo Giovanni, Canelli – Maria Marta Galli, Verona – Cappellano Teobaldo, Serralunga d'Alba – Pezzi Mario, Bertinoro – Clerico Domenico, Monforte d'Alba – F.lli Triacca, Villa di Tirano – Mario Schiopetto, Capriva del Friuli – Capannelle, Gaiole in Chianti – Rinaldi Francesco & Figli, Alba – Agostino Parodi, Bastia d'Albenga – Franco Elsa, Alba – Gaja Angelo, Barbaresco – Pio Cesare, Alba – Scaglione Giancarlo, Canelli – Produttori del Barbaresco, Barbaresco – Ca' del Bosco, Erbusco – Gazzaniga Maria Rosa, Gavi.

Criteria razionali di controllo e di impiego dei coadiuvanti enologici

Il giorno 17 marzo 1989 si è svolto nel Salone degli Arazzi del Collegio Alberoni di Piacenza un Seminario dedicato ai criteri razionali di controllo e di impiego dei coadiuvanti enologici, organizzato dall'Istituto di Enologia dell'Università Cattolica del Sacro Cuore, in collaborazione con Esseco e Nuovo Ferment.

Alla manifestazione hanno assistito oltre 200 tecnici provenienti dalle principali zone enologiche del nord e del centro Italia.

I relatori che sin sono succeduti hanno sintetizzato i più significativi risultati scientifici e tecnici riguardanti l'uso razionale di coadiuvanti chimici e biologici, già largamente utilizzati o proposti solo di recente.

Tra i coadiuvanti chimici già noti, sono stati oggetto di relazione: bentonite, sol di silice, carbone attivo, gomma arabica. Tra le nuove sostanze proposte per la loro utilità in campo tecnologico, sono stati illustrati alcuni polimeri sintetici quali il polivinilpirrolidone.

Per quanto concerne i coadiuvanti biologici, si è parlato dell'uso di enzimi in vinificazione, dell'impiego e del controllo di qualità dei lieviti selezionati e infine dell'effetto delle scorze di lievito come attivatori di fermentazione. Quest'ultimo argomento è stato trattato da un ricercatore dell'Istituto di Enologia dell'Università di Bordeaux, dove gli studi su questi coadiuvanti sono stati approfonditi, portando a risultati pratici di notevole interesse.

Il programma della Giornata è stato il seguente:

- *Ossvaldo Colagrande* (Istituto di Enologia, U.C.S.C. Piacenza) «L'apporto dei coadiuvanti per la produzione di vini di qualità»

senza grandi pretese, senza spiccate diversificazioni o caratteri troppo accentuati; un prodotto, un alimento, fatto per la normalità di tutti i giorni e nulla più.

Si è così consolidata e sviluppata, in Italia, una vitivinicoltura a livello internazionale giustamente considerata di secondo piano.

Contemporaneamente, il settore vitivinicolo, seguendo questo modello di crescita, ha via via determinato la presenza di produzioni quantitativamente rilevanti, fino al consolidamento di eccedenze.

Tutti gli interventi messi in atto (stoccaggio, distillazioni, etc.) per ridurre o eliminare tali surplus produttivi, partendo da presupposti ed impostazioni inadeguate, hanno sortito minimi effetti.

Da troppo tempo, perciò, la produzione vitivinicola di collina è costretta in una posizione subordinata.

Continuando così, rischia di pagare in maniera pesante le negligenze e gli errori di valutazione e d'impostazione commessi da altri. Il rischio peggiore è senz'altro quello di andare, poco alla volta, incontro ad una lenta ma inesorabile scomparsa.

In questo preciso momento storico, mentre in Italia viene proposto un «Piano vitivinicolo nazionale», destinato a guidare lo sviluppo del settore nel prossimo futuro, e mentre l'Europa si prepara ad affrontare a breve termine scadenze organizzative di grande portata, è indispensabile che la vitivinicoltura di collina faccia sentire la sua voce, affinché, nell'ambito legislativo, le leggi e le norme attuative recepiscano sempre i caratteri specifici dei territori di produzione.

Bisogna, perciò, unire le voci e le forze, affinché l'opera di pressione sia davvero autorevole, costante e persuasiva.

La strada da percorrere può essere quella di creare un momento di coesione e di sinergia tra tutte le aree collinari d'Italia dove la viticoltura continua ad esprimere produzioni di sicuro interesse e di spiccata tipicità.

Tutto questo ha fatto nascere l'idea di istituire l'ASSOCIAZIONE ITALIANA PRODUTTORI VINI DI COLLINA, individuando in essa uno strumento in grado di dare vita ad un «movimento di opinione», capace di chiarire a tutti, dal produttore al legislatore, dall'operatore commerciale al consumatore, che i vini di collina e di montagna hanno caratteri particolari e richiedono una regolamentazione specifica.

L'Associazione dovrà ribadire che questi sono vini preziosi, prodotti in quantità limitate, costosi, certamente diversificati tra loro, annualmente personalizzati, solitamente capaci di resistere al tempo, che ne esalta e migliora i caratteri. E, ancora, che la legislazione, in futuro, dovrà tener presente le peculiarità e le condizioni produttive di questi vini e dare loro il supporto di una regolamentazione migliore.

Recapito della Segreteria: Vini di Collina - Piazza Grassi, 5 - 12051 ALBA (Cuneo) - Tel. '173/363941.

LE AZIENDE CHE FINORA HANNO ADERITO

Oddero Giacomo, Alba - Bologna Giacomo, Rocchetta Tanaro - Rosso Luigi, Castiglione Falletto - Dellapiana Ernesto, Treiso - Cavallotto Olivio, Castiglione Falletto - Bera Walter, Neviglie - Negro Giovanni, Monteu Roero - Conterno Aldo, Monforte

Rosato del Piemonte	1 = 0,5%	3
Favorita del Piemonte	1 = 0,5%	1
Rosso del Piemonte	1 = 0,5%	2
Ruchè del Piemonte	1 = 0,5%	1
Croatina del Piemonte	1 = 0,5%	2
Rosato di Mombaruzzo	1 = 0,5%	-
Brachetto del Piemonte	1 = 0,5%	1
Rosso di Agliano	1 = 0,5%	-
Ruchè di Castagnole Monferrato DOC	2 = 0,1%	-

Vini di Collina

Perché un'associazione di produttori

Nel nostro Paese, convivono due tipologie di produzione vitivinicola, tra loro non necessariamente in contrasto, ma nettamente diversificate sia a livello produttivo che di destinazione al consumo.

Da un lato, c'è l'Italia delle aree pianeggianti, che sviluppa, da sempre e con un'accentuazione negli ultimi tempi, una vitivinicoltura che possiamo definire «facile», ottenuta in favorevoli condizioni di ambiente, dov'è possibile razionalizzare in modo ottimale le operazioni colturali; una vitivinicoltura basata su produzioni unitarie elevate e caratterizzata da un numero limitato di vitigni a grande diffusione ed a facile adattamento ambientale; una vitivinicoltura, infine, agevolata da costi di produzione contenuti.

Questa vitivinicoltura ha prodotto e produce tuttora grandi masse di «vino quotidiano», onesto, «genuino», ma che non può essere particolarmente qualificato o pregiato.

Dall'altro, invece, esiste l'Italia della collina e della montagna, dove l'ambiente fisico si prospetta ostico e la coltura onerosa. In questi ambienti, la vigna e la cantina sviluppano una produzione molto qualitativa, grazie alle rese unitarie contenute ed alla combinazione favorevole di alcuni fattori: la natura del terreno, la peculiarità del clima, una vasta gamma di vitigni e l'intervento intelligente e puntiglioso dell'uomo.

È nato, così, in queste aree, un patrimonio, dal valore incalcolabile, costruito su di una ricerca rigorosa dei micro-ambienti più adatti alla vigna, su di una spiccata personalizzazione dei vini in base al terreno ed all'annata di origine, su tante combinazioni consolidate tra terreno e vitigno, in grado di indurre nell'uva e nel vino caratteri del tutto particolari ed irripetibili altrove.

I numerosi elementi di diversificazione tra questi due «sistemi produttivi», in concreto, non hanno mai trovato giusto recepimento nelle leggi che, a livello nazionale e comunitario, hanno finora guidato lo sviluppo del settore.

La presenza di interessi economici concentrati e consolidati nelle aree di pianura ha finito per attribuire al vino le caratteristiche e l'immagine di prodotto «uniforme»,

Dati statistici concorso Luna di Marzo 1989

1989		1988	variaz. %
Vini presentati 354		368	- 0,4
Vini premiati 192	54,24 sul tot.	210	- 0,9
Ditte partecipanti 147		149	- 0,1
Ditte premiate 107	71,81 sul tot.	112	- 0,4

Analisi delle 107 ditte premiate

1989	%	1988	variaz. %
79 viticoltori	= 73,8	90	- 12,23
5 industriali	= 4,7	4	+ 25
14 commercianti	= 13,1	11	+ 27,28
8 Cantine Sociali	= 7,5	7	+ 15
1 Ristoratore	= 0,9	-	-

Analisi dei 192 vini premiati

	1989	1988
Barbera (di cui 42 DOC)	78 = 42%	92
Grignolino (di cui 14 DOC)	22 = 12%	27
Dolcetto (di cui 11 DOC)	30 = 17%	21
Moscato (di cui 8 DOC)	13 = 7%	10
Nebbiolo	2 = 0,1%	5
Bonarda	3 = 0,2%	6
Freisa (di cui 7 DOC)	10 = 5,2%	13
Malvasia (di cui 4 DOC)	6 = 3%	6
Cortese (di cui 2 DOC)	11 = 5,8%	13
Chardonnay del Piemonte	7 = 3,6%	3