

Il Premio Vinarius 1990 all'Asti Spumante Cinzano

Vinarius, il Premio per il «Vino dell'anno», quest'anno è stato assegnato a Verona, nell'ambito di Euroalimenta, forse per contribuire a lanciare una Fiera che ha certamente bisogno di parecchi trampolini. L'edizione '90 è andata all'Asti Spumante Cinzano: una doppia sorpresa perché ormai il Premio Vinarius si era fatto la fama di essere assegnato a vini d'élite (Tignanello, Ferrari brut de brut, Gavi di Gavi La Scolca, Brunello di Montalcino Biondi Santi, Rubesco Torgiano Lungarotti, Sassicaia Incisa della Rocchetta, Maurizio Zanella Cà del Bosco, Barolo Bricco Rocche, Prapò Ceretto), mentre quest'anno si è voluta premiare una tipologia di grande successo nel mondo e un po' snobbata in patria.

Prima dell'annuncio, come sempre succede, ci si guarda per bene: sarà «lui» il vincitore? Ma i produttori sono tanti e nessuno lascia trasparire qualcosa. L'attesa, poi, si prolunga con un concerto delizioso, che vede impegnati Lucia Corini (flauto dolce), Giancarlo Bovolenta (violino), Marcello Schiavelli (violoncello), Antonietta Cassisa (cembalo) e Simona Marchesi, la figlia del celeberrimo Gualtiero, all'arpa.

Giuseppe Meregalli, presidente dell'associazione, che conta ormai 125 punti vendita non solo in Italia, spiega che il premio è il momento più importante dell'anno perché si sceglie un'azienda non solo per i suoi meriti qualitativi, ma per molteplici parametri, dalla presenza sul mercato a come ha inciso nel pubblico. «E l'Asti Spumante è un grande vino italiano, il più conosciuto nel mondo, frutto di antica tradizione, che ha tenuto alta la nostra bandiera anche nei momenti più difficili.

«Per produrlo occorrono aziende di grandi dimensioni: sembrerebbe una logica estranea a Vinarius ma non è così. La nostra filosofia non è per il "piccolo è bello" ma per la qualità e la serietà. In certi settori solo grandi Case possono fare investimenti, informazione, pubblicità. E poi, esaltando in passato produzioni piccole o microscopiche, abbiamo certamente pungolato le grandi aziende, trasferendo loro un messaggio.

«Così dopo otto Premi che sono andati in una certa direzione, ecco questa svolta con un vino universalmente conosciuto». Marco Trimani legge la brevissima motivazione e Noemi Marone Cinzano, presidente della Cinzano, ringrazia con una punta di commozione. Conclude poi il dott. Gianfranco Caci, direttore generale, che a sua volta ringrazia i tanti vignaioli protagonisti, con la coltivazione dell'uva Moscato, del successivo miracolo della trasformazione di un'unica base in un vino superlativo, che non ha bisogno di vitigni complementari. Per uno spumante come questo, ha aggiunto, sono indispensabili grosse strutture e una tecnologia avanzatissima. I risultati, fortunatamente, sono quelli che abbiamo sotto gli occhi e l'Italia è spesso conosciuta nel mondo solo per questo suo prodotto d'eccellenza.

La contessa Noemi Marone Cinzano riceve da Giuseppe Meregalli, presidente dell'Associazione Vinarius, la Targa del Premio. In secondo piano Marco Trimani, vicepresidente



ai fatti loro: dimenticare Simona, telefonare a Sonia, rinnovare l'assicurazione della macchina, che cosa regalare per il compleanno alla figlia, sollecitare un articolo dal collega che incrociamo e che scuote la testa quando parliamo di questa manifestazione.

Il catalogo generale pesa (lo sapremo a casa) un chilogrammo esatto e lo mettiamo nell'auto parcheggiata all'ingresso senza ricorrere alla zona delle «autorità e giornalisti fino ad esaurimento». Rientriamo e ci sediamo su una panchina, a goderci il sole di settembre: il nostro mestiere di visitare tutti i padiglioni l'abbiamo fatto a tempo di record e ci crogioliamo all'idea di andare a mangiare nel padiglione «Gastronomia in concerto» con due amici produttori. Sarà, con qualche pecca, un'esperienza felice, come quella che ci attenderà nel tardo pomeriggio con la consegna del Premio Vinarius. Ma di questo parleremo a parte.

Interessante, comunque, l'orchestrazione dello spazio dell'Ente nazionale risi, mille metri quadri, dove è stato possibile mangiare ottimi risotti: insomma, non solo la materia prima, ma trasformata da bravissimi cuochi che hanno certamente fatto gli straordinari per tener testa alle richieste. Da qui a definire Euroalimenta, come ha fatto forse con un po' troppa enfasi il ministro ai Trasporti Carlo Bernini, «la più importante rassegna della Fiera di Verona: con Euroalimenta la città ha scelto la sua strada», ce ne corre. Oppure, come si legge in un comunicato stampa: «Forse sta per nascere la capitale italiana dell'alimentazione».

Numerosi i convegni, ai quali non abbiamo purtroppo avuto il tempo di partecipare ma che vogliamo ricordare almeno in parte con i loro titoli: «Signore a tavola: voci e sussurri su dieta e dintorni» a cura delle Federcasalinge; «La cucina a microonde per il moderno ristoratore italiano»; «Gli alimenti surgelati nell'alimentazione col-

La manifestazione veronese si è tenuta dal 15 al 19 settembre

Euroalimenta s'ingrandisce ma non riesce a convincere

Aumentano superficie ed espositori, ma mancano i «big» e la rappresentanza estera è al minimo ● Intanto la parmense Cibus passa al contrattacco e diventa annuale ● La Sicilia annuncia un suo Salone agroalimentare e ci si chiede se sia giustificata tale polverizzazione e tanto spreco di denaro pubblico

Euroalimenta, anno due. Secondo le statistiche, la rassegna veronese (15 - 19 settembre) è cresciuta e non di poco, ma si sa che le statistiche sono come i bikini: fanno vedere tutto tranne le cose che contano. Il «molto» è rappresentato da una superficie espositiva salita da 15 a 22 mila metri quadrati, con mille aziende contro seicento. Ma i colossi dell'alimentazione hanno disertato (dispetto «politico»? Eccessiva polverizzazione di queste Fiere che ne fanno temere una prossima in Sicilia?) E chi lo sa. Il visitatore - molti ci hanno confessato la stessa impressione - ha avuto un po' la sensazione d'aver perso una giornata che poteva essere destinata più proficuamente alla propria attività, a fatti sentimentali o addirittura all'ozio.

Intendiamoci: ogni manifestazione ha qualcosa di buono, qualcosa che vale la pena vedere. Il problema è un altro: quel qualcosa merita la spesa di tanto denaro pubblico? Francamente non lo sappiamo, ma il dubbio non si scaccia come una mosca, col gesto della mano.

Il fatto poi che la parmense Cibus diventi annuale, quando era nata biennale, può significare almeno due cose: che ha intenzione di soffocare il bimbo scaligero nella culla oppure che è cresciuta al punto che la cadenza biennale



Poca gente, se si escludono sabato e domenica, ad Euroalimenta. Non sono però mancate, per la consolazione degli astanti, le ultime minigonne mozzafiato di fine estate

le stava andando stretta. Nel nostro camminare fra i sei padiglioni c'imbattiamo in un alto funzionario di Cibus, che ha l'aria di esserci capitato per caso ma gli occhi sono troppo attenti a fotografare tutto. Alle nostre domande, troppo ovvie per essere riportate, risponde che non c'è attrito alcuno fra le due Fiere. «No, macché guerra. Però una cosa è certa: la confusione aumenta, c'è una dispersione di soldi pubblici. Sono soprattutto gli operatori esteri ad essere disorientati, più degli italiani che ormai si sono abituati a tutto. Vede, in tutta l'Europa esiste la libera concorrenza, ma accanto a questa c'è anche una parola che in Italia sembra essere sconosciuta: l'autodisciplina. Così troverà una bassa partecipazione straniera».

Sarà che siamo capitati di lunedì, mentre ci assicurano che sabato e domenica c'è stato il pienone (fra biglietti omaggio e addirittura bagarini all'incontrario che svendevano l'ingresso a cifre inferiori alle ufficiali 12 mila, non sono i numeri che fanno la qualità durante il fine settimana) ma il com-

mento più diffuso era: «bella questa Fiera, ci si parcheggia tranquillamente davanti e si cammina a passo svelto perché è vuota».

Naturalmente opposto il punto di vista fieristico: altro che Parma, che non ha alberghi, aeroporto! Verona è il crocevia del mondo, del turismo. La Germania è dietro l'angolo e noi offriamo agricoltura, industria e commercio, i tre segmenti che contano. Noi offriamo un'immagine unitaria dell'alimentazione, perché il guaio italiano è sempre stato quello di procedere in ordine sparso. L'esempio da imitare è quello della Francia, che è in attivo anche perché fa le cose per bene.

«E poi noi offriamo di più: accanto all'alimentare c'è il settore dell'arredo, dalle bilance agli scaffali, alle cucine che oggi sono cambiate rispetto al passato perché la gente non vuole più passarci il suo tempo, il vero fast-food si fa in casa, mi dice lei chi fa più il bollito? Quello si mangia fuori, al ristorante».

Diversi espositori hanno l'espressione annoiata, forse pensano come noi



Uno dei sei ristoranti allestiti da Antonio Piccinardi nel padiglione «Gastronomia in concerto»: un avvio zoppicante ma tanta qualità e buon gusto

Sinfonia di 6 ristoranti l'attrazione della Fiera

Sei ristoranti appositamente allestiti nell'ambito di «Gastronomia in concerto» all'interno di Euroalimenta '90 hanno permesso ai visitatori di non abbandonare la Fiera per il pranzo e di godere di gastronomia d'alto livello. Ristoranti più o meno famosi ma tutti eccellenti. L'elettico Antonio Piccinardi ci spiega i motivi di questa selezione. «Sono locali nati da intuizioni diverse: Gualtiero Marchesi di Milano per l'essenzialità; Sadler, nella zona milanese dei Navigli, per il gusto d'artista rinascimentale; Alle Guaiane di Noventa di Piave (Venezia) per il pesce; la «cucina della terra» da Toni a Gradiscutta (Udine); e due cucine straniere, la storica austriaca della Carinzia di Tschebull, con i suoi cibi violenti filtrati dalla tradizione; e quella che stupisce, con tante cose buone e ricche dell'Union Square Café di New York».

Per ogni ristorante il prezzo era di 60 mila lire, «ma in realtà il costo è stato assai superiore: 250 mila lire il coperto, considerando l'allestimento delle cucine e il personale». Noi abbiamo pranzato al ristorante a-

mericano, attirati da un astice eccellente (una vera sorpresa, anche per i produttori che erano con noi, lo Chardonnay di Long Island, New York): tutto bene tranne il troppo lento servizio dei vini, affidato a sommelier non professionisti che servivano da bere a piatto ormai finito. Altri amici nei giorni precedenti erano stati meno fortunati: dopo aver atteso un'ora e mezzo fra un piatto e l'altro, hanno preferito rinunciare alla continuazione del pasto. Problemi di rodaggio, quindi, e di personale, sempre più scarso e raccoglietico per manifestazioni che durano pochi giorni.

«L'idea base è stata quella di mostrare prodotti gastronomici e vini e poi di farli arrivare a tavola pronti da gustare. I pochi di provenienza non italiana sono stati comunque importati da aziende italiane presenti nel padiglione. Le stesse tovaglie e le posate — tutte d'argento, speriamo che qualcuno non le abbia scambiate per souvenir... — sono esposte. Abbiamo avute una buona affluenza, una media di 220 — 240 persone al giorno».

lettiva moderna»; «Il vitello: piatto raffinato per ogni occasione».

Per quanto riguarda il vino, non abbiamo capito bene (ma sicuramente è colpa nostra) la divisione nel catalogo generale delle aziende agricole e vinicole fra le voci «Bevande» e «Vino, spumante, spumanti». I nomi che abbiamo avuto qualche volta la ventura di sentire stanno nelle dita di due mani. Diversa la situazione nel padiglione

«Gastronomia in concerto», dove prodotti di qualità avevano un loro stand o erano presenti nei due banchi di degustazione gratuita. Qui il rito dell'aperitivo è stato davvero piacevole. Ma è ora di accomodarci... nel box che in queste pagine riferirà della «Gastronomia in concerto» curata da Antonio Piccinardi con la consueta professionalità e ricchezza di idee.

B.D.

ANTICA AZIENDA AGRICOLA dei CONTI FORMENTINI



San Floriano
del Collio - Gorizia

CINQUE SECOLI
DI VITICOLTURA



VINI COLLIO DOC:
COLLIO TRAMINER
COLLIO SAUVIGNON
COLLIO PINOT BIANCO
COLLIO PINOT GRIGIO
COLLIO RIESLING ITALICO
COLLIO MALVASIA
COLLIO TOCAI FRIULANO
COLLIO MERLOT
COLLIO CABERNET FRANC
COLLIO PINOT NERO

CASTELLO FORMENTINI
RISTORANTE
GOLF CLUB S. FLORIANO - GORIZIA
CAMPO DA GOLF A NOVE BUCHE
FORESTERIA - GOLF HOTEL
PISCINA - TENNIS - EQUITAZIONE
MUSEO DEL VINO
Tel. 0481-884131-884034

METODO SAN FELICE



IL VINO DI DOMANI CON LE UVE DI IERI

Non è un giuoco di parole.

È un'impresa e un impegno che si porta avanti a San Felice.

Dei nostri 200 ettari di vigneto specializzato, 18 ospitano un laboratorio dove — tra l'altro — si allevano vitigni oggi in via di estinzione, ma con i quali fino a 100 anni fa si produceva vino.

Riprodurre oggi un vino proveniente da quei vitigni è un modo per ricercare nelle nostre radici le risposte che stanno a cuore a chi produce e a chi consuma.

La nostra ambizione è quella di fondere armonicamente cultura contadina e sistemi innovativi, rigore scientifico e tradizione chiantigiana.

Mettiamo in discussione il passato non per negarlo, ma per adattarlo al nostro futuro.

Questione di metodo.

Vieni a vedere come lavoriamo a San Felice, vieni a conoscere il nostro angolo di paradiso: ad accogliere chi ama tutto ciò che è bello e genuino c'è il fascino discreto dell'hotel-relais del borgo (tel. 0577/359260) e d'una natura incontaminata.

Anche questo è metodo San Felice.