

Denominazione	Vitigno	Azienda	Vini tranquilli				Anno prod.	Bere Bene	Casa del Barolo	La Mia Cantina	Murgia	N'Ombra De Vin	Partenopea	Solci	Trimani
			Bianchi	Rossi	Rosati	Dolci									
Clastidio	Riesling, Pinot Grigio e Pinot Nero	Ballabio, Casteggio (Pv)	•				1989					6.200			
Clastidium	Pinot Nero e Pinot Grigio	Ballabio, Casteggio (Pv)	•				1986					10.200			
Il Felicino	Barbera, Croatina e Uva Rara	La Muiraghina, Montù Beccaria (Pv)		•			1986						15.900		
Il Saloncello, vino da tavola della provincia di Sondrio	Nebbiolo	Sertoli Salis, Tirano (So)		•			1989						12.500		
Maurizio Zanella (selezione numerata)	Cabernet S., Cabernet F. e Merlot	Cà del Bosco, Erbusco (Bs)	•				1986	•	•	•			45.000	•	
			•				1987							•	
			•				1988			•			60.000	•	
			•				1989	//	//	//	//	//	//	<del>50.000</del>	//
Noir		Mazzolino, Corvino S. Quirico (Pv)	•				1987					34.000			
Pinero, rosso da tavola di Lombardia	Pinot Nero	Cà del Bosco, Erbusco (Bs)	•				1987		•	•			•	•	
			•				1988			56.500			•	63.000	69.000
San Rocco		Riccardi, San Colombano (MI)		•			1990					3.700			
Solesine	Cabernet S. e Merlot	Bellavista, Erbusco (Bs)		•			1984						22.500		
Torre della Sirena, vino da tavola della provincia di Sondrio	Pignola e Rossola	Sertoli Salis, Tirano (So)	•				1989						12.000		
Uccellanda	Chardonnay	Bellavista, Erbusco (Bs)	•				1987						27.000		
Verdea		Riccardi, San Colombano (MI)	•				1990					3.700			
<b>EMILIA ROMAGNA</b>															
Barbarossa	Barbarossa	Paradiso, Bertinoro (Fo)		•			1985			9.200			8.000		
Bianco Abbazia		Bissera, Monte S. Pietro (Bo)	•				1989			4.900					
Macchiona, vino da tavola di Rivergaro		La Stoppa, Rivergaro (Pc)		•			1986						12.800		
Pertico		La Sermassa, Bacedasco (Pc)		•			—					10.500			
Ronco dei Ciliegi	Sangiovese	Castelluccio, Modigliana (Fo)	•				1983						18.000		
			•				1985		25.000						
			•				1986							23.500	

Denominazione	Vitigno	Azienda	Vini tranquilli				Anno prod.	Bere Bene	Casa del Barolo	La Mia Cantina	Murgia	N'Ombra De Vin	Partenopea	Solci	Trimani
			Bianchi	Rossi	Rosati	Dolci									
Prato di Canzio, vino da tavola del Veneto	Chardonnay, Pinot Bianco e Tocai	Maculan, Breganze (Vi)	•				1989		16.500			12.500	18.000		
Refolà	Cabernet S. e Cabernet F.	Vigne San Pietro, Sommacampagna (Vr)		•			1987					13.000			
Riesling, vino da tavola del Veneto	Riesling	Corte Gardoni, Valeggio sul Mincio (Vr)	•				1988						13.500		
Rosso di Corte		Corte Gardoni, Valeggio sul Mincio (Vr)		•			1988						13.500		
Rosso Riserva		Vignalta, Cinto Euganeo (Pd)		•			1988		11.700						
Sauvignon della Marca Trevigiana	Sauvignon	Deroà, S. Polo di Piave (Tv)	•				1990	5.200	6.000						
Torcolato (37,5 cl.)	Vespaiole, Tocai e Garganega	Maculan, Breganze (Vi)				•	1987	33.700				27.000		37.000	
						•	1988		32.900		33.900		18.800		
Varaschin		Varaschin, Valdobbiadene (Tv)	•				—				6.500				
Venegazzù della Casa	Cabernet S., Cabernet F., Merlot e Malbec	Loredan Gasparini, Venegazzù del Montello (Tv)		•			1985	21.400							
				•			1987		11.500		11.900		14.500		
Venegazzù della Casa "Etichetta Nera" Ris.	Cabernet S., Cabernet F., Merlot e Malbec	Loredan Gasparini, Venegazzù del Montello (Tv)		•			1984					11.500			
				•			1985				20.000		23.700	19.500	
Venegazzù Riserva Capo di Stato	Cabernet S., Cabernet F., Merlot e Malbec	Loredan Gasparini, Venegazzù del Montello (Tv)		•			1987		20.400					13.800	
Vin de la Fabriseria de San Rocco	Garganega e altre uve locali	Tedeschi, Pedemonte di Valpolicella (Vr)				•	1986		22.500						
<b>LOMBARDIA</b>															
Bianco Imperiale	Pinot Nero, Pinot Grigio, Pinot Bianco e Chardonnay	Berlucchi, Borgonato (Bs)	•				—					8.900	7.400		
Brumano		De Cardenas, Mairano (Bs)		•			1988					11.000			
Chardonnay (selezione numerata)	Chardonnay	Cà del Bosco, Erbusco (Bs)	•				1987	•	•	•		49.000	•	•	
Chardonnay della Valle Versa	Chardonnay	San Carlo, Santa Maria della Versa (Pv)	•				1989						4.650		

Denominazione	Vitigno	Azienda	Vini tranquilli				Anno prod.	Bere Bene	Casa del Barolo	La Mia Cantina	Murgia	N'Ombra De Vin	Partenopea	Solci	Trimani
			Bianchi	Rossi	Rosati	Dolci									
Vigna Bellina	Moscato Rosa	Jermann, Villanova di Farra (Go)				•	1988							14.800	
						•	1989					18.000			
Vignis di Dolegna		Venica, Dolegna del Collio (Go)	•				1989	12.800							
Vinnae	Ribolla e Malvasia	Jermann, Villanova di Farra (Go)	•				1990				13.700	12.500			
Vintage Tunina, vino da tavola del Friuli-Venezia Giulia	Sauvignon e Chardonnay	Jermann, Villanova di Farra (Go)	•				1989	26.400	29.000	24.500			24.700	29.400	
Where the Dreams have no end	Chardonnay	Jermann, Villanova di Farra (Go)	•				1989	28.800		32.000		32.000	27.500	32.000	
<b>VENETO</b>															
Acinobili (75,0 cl.)	Vespaiole, Garganega, Tocai	Maculan, Breganze (Vi)				•	1986							94.000	
Acinobili (37,5 cl.)	Vespaiole, Garganega, Tocai	Maculan, Breganze (Vi)				•	1988			45.000		36.000	48.000		
Alpinae (37,5 cl.)		Vignatta, Cinto Euganeo (Pd)				•	1988			10.600					
Borgo di Peuma		Russolo, Pramaggiore (Ve)		•			1988		23.000						
Brume di Baone		Il Filò delle Vigne, Baone (Pd)	•				1990			8.000					
Cabernet Sauvignon	Cabernet Sauvignon	Le Case Bianche, Pieve di Soligo (Tv)		•			1989					5.600			
Cabernet del Veneto	Cabernet	Bepin De Eto, S. Pietro di Feletto (Tv)		•			1990			5.000					
Campo Fiorin	Corvina, Rondinella, Molinara, Rossignola e Sangiovese	Masi, Gargagnago (Vr)		•			1983					10.400			
Campociesa	Garganega, Trebbiano, Cortese e Malvasia	Masi, Gargagnago (Vr)	•				1985							22.800	
Capitel San Rocco	Corvina, Rondinella, Molinara più altre uve	Tedeschi, Pedemonte di Valpolicella (Vr)		•			1986			8.900					
Catullo	Corvina, Molinara Sangiovese e Cabernet S.	Bertani, Verona		•			1983							10.800	
Chardonnay	Chardonnay	Le Fraghe, Affi (Vr)	•				1989				6.200				
Chardonnay	Chardonnay	Maculan, Breganze (Vi)	•				1989	20.400	25.000						
Chardonnay del Veneto	Chardonnay	S. Nazzario, Vò Euganeo (Pd)	•				1989			4.500					

Denominazione	Vitigno	Azienda	Vini tranquilli				Anno prod.	Bere Bene	Casa del Barolo	La Mia Cantina	Murgia	N'Ombra De Vin	Partenopea	Solci	Trimani
			Bianchi	Rossi	Rosati	Dolci									
Le Muraglie	Petit rouge, Gross-viene Dolcetto	Voyat, Chambave (Ao)		•			1986								12.400
				•			1988							14.000	
Le Muraglie, vino passito (37,5 cl.)	Moscato	Voyat, Chambave (Ao)				•	1986				29.900		22.000	33.000	
Vin du Conseil		Istituto Agricolo Regionale, Aosta	•				1990				16.000				
<b>LIGURIA</b>															
Bianchetta della Riviera di Levante	Bianchetta	Pino Giño, Castiglione Chiavarese (Ge)	•				1990		10.000						
Sciacchetrà	Sciacchetrà	Cant. Prod. Riomaggiore, Riomaggiore (Sp)				•	1986								72.000
Tenuta Massaretti	Pigato	Parodi, Albenga (Sv)	•				1990								19.400
<b>TRENTINO-ALTO ADIGE</b>															
Borzio	Lagrein	Moser, Gardolo (Tn)			•		1990					7.500			
Chardonnay	Chardonnay	Calovi, Faedo (Tn)	•				1990					8.200			
Chardonnay	Chardonnay	Loaker, S.ta Giustina (Bz)	•				1987					13.900			
Chardonnay Atesino	Chardonnay	Moser, Gardolo (Tn)	•				1990					8.200			
Chardonnay	Chardonnay	Zeni, S. Michele all'Adige (Tn)	•				1990					8.500			
Chardonnay, vino da tav. di Faedo	Chardonnay	Pojer & Sandri, Faedo (Tn)	•				1990			9.800					
Foianeghe rosso	Merlot, Cabernet F. e Cabernet S.	Bossi Fedrigotti, Rovereto (Tn)		•			1987			7.300		6.200			
Lenticlarus (selezione numerata)		Tiefenbrunner, Entliklar Kurtatsch (Bz)		•			1985						18.500		
				•			1986								19.500
Lowengang	Cabernet Sauvignon	Lageder, Bolzano		•			1987			25.000					
Lowengang	Chardonnay	Lageder, Bolzano	•				1987			24.000					
Moscato Giallo Atesino	Moscato	Zeni, S. Michele all'Adige (Tn)	•				1990			10.900					
Moscato Rosa	Moscato	Kuemburg, Bolzano				•	1988	54.500							
Moscato Rosa Atesino	Moscato	Zeni, S. Michele all'Adige (Tn)				•	1990			15.500		16.900			
Moscato, vino da tavola di Mezzocorona	Moscato	Conti Martini, Mezzocorona (Tn)	•				1990			14.500					
Müller Thurgau	Müller Thurgau	Hofstätter, Termeno (Bz)	•				1990				6.900				

Denominazione	Vitigno	Azienda	Vini tranquilli				Anno prod.	Bere Bene	Casa del Barolo	La Mia Cantina	Murgia	N'Ombra De Vin	Partenopea	Solci	Trimani
			Bianchi	Rossi	Rosati	Dolci									
Moscato Passito del Piemonte	Moscato	Barbero, Canale (Cn)				●	1988				10.800				
Müller Thurgau	Müller Thurgau	Villa Sparina, Monterotondo di Gavi (Al)	●				1989					9.400			
'Ndre		Castello di Montegrosso, Montegrosso (At)		●			1988				35.000	24.000			
Nebbiolo	Nebbiolo	Confratelli di S. Michele, Neive (Cn)		●			1988				7.500				
Nebbiolo	Nebbiolo	Parroco di Neive, Neive (Cn)		●			1989				7.500				
Nebbiolo del Piemonte	Nebbiolo	Cordero Montezemolo, La Morra (Cn)		●			1986		9.400						
Nebbiolo del Piemonte	Nebbiolo	Travaglini, Gattinara (Vc)		●			1990			5.700					
Nebbiolo delle Langhe	Nebbiolo	Marcarini, La Morra (Cn)		●			1988			8.900					
Neirole	Favorita	G. Gagliardo, La Morra (Cn)	●				1988					16.000			
Opera Prima IV		F.lli Roagna, Barbaresco (Cn)		●			—				21.000	16.000			
Passum	Barbera	Maria Borio, Costigliole (Al)		●			1987		22.600						
Pelaverga di Verduno	Pelaverga	Burlotto, Verduno (Cn)		●			1989		10.000						
Pelaverga, vino tav. delle Langhe	Pelaverga	Franco-Fiorina, Alba (Cn)		●			1988						17.600		
Piodilei	Chardonnay	Pio Cesare, Alba (Cn)	●				1986							26.000	
Rosina	Barbera	G. Gagliardo, La Morra (Cn)		●			1989					7.500			
Rosj Bass	Chardonnay	Gaja, Barbaresco (Cn)	●				1989					45.000			
Rouchet	Ruchè	Scarpa, Nizza Monferrato (At)		●			1989		25.000						
Solativo (vendemmia tardiva)		Ferrando, Ivrea (To)				●	1985							37.000	
Teilà		Cherubin, Trezzo Tinella (Cn)		●			1984		15.000						
Vigna Boschet	Pelaverga di Verduno	Bel Colle, Verduno (Cn)		●			1989							11.400	
Vigna Larigi		Altare, La Morra (Cn)		●			1987							33.500	
Villa Pattono, vino da tavola del Piemonte	Barbera, Freisa e Uvalino	Villa Pattono, Costigliole d'Asti		●			1985					13.500		10.400	
				●			1987				14.000		15.800		
<b>VALLE D'AOSTA</b>															
Aymavilles "Cru de la Sabla"		Charrere, Aymaville (Ao)	●				1983							11.200	
La Gazzella	Moscato	Voyat, Chambave (Ao)	●				1988							14.800	

Denominazione	Vitigno	Azienda	Vini tranquilli				Anno prod.	Bere Bene	Casa del Barolo	La Mia Cantina	Murgia	N'Ombra De Vin	Partenopea	Solci	Trimani
			Bianchi	Rossi	Rosati	Dolci									
Darmagi	Cabernet Sauvignon	Gaja, Barbaresco (Cn)		•			1985	75.000	73.500			58.500		58.000	
				•			1987						64.000		
Favorita, vino delle Langhe	Favorita	Franco-Fiorina, Alba (Cn)	•				1988						9.500		
Favot	Nebbiolo	A. Conterno, Monforte d'Alba (Cn)		•			1984							14.200	
Forteto della Luja	Moscato	Scaglione, Loazzolo (At)				•	1986					67.000	36.000		
						•	1987								78.000
Forteto della Luja "Pian dei Sogni" (37,5 cl.)	Brachetto	Scaglione, Loazzolo (At)				•	1988							37.000	
Freisa del Piemonte	Freisa	Sylla, Barolo (Cn)		•			1989				8.800				
Freisa delle Langhe	Freisa	G. Conterno, Monforte d'Alba (Cn)		•			1990				11.000				
Freisa delle Langhe "Nebiolata"	Freisa	B. Mascarello, Barolo (Cn)		•			1988							8.600	
				•			1989				9.900				
Gaia & Rey	Chardonnay	Gaja, Barbaresco (Cn)	•				1988		58.500			49.000		59.000	
Gamay bianco	Gamay	Nervi, Gattinara (Vc)	•				—				6.000				
Gamay rosso	Gamay	Nervi, Gattinara (Vc)		•			—				6.500				
Grignolino del Piemonte	Grignolino	Cogno, Novello d'Alba (Cn)		•			1989			7.500					
Il Nebbio, vino tavola delle Langhe	Nebbiolo	Pio Cesare, Alba (Cn)		•			1989						10.800		
L'Altro Moscato	Moscato	Cisa Asinari, Barbaresco (Cn)	•				1988				9.800				
La Celeste	Barbera	G. Coprani, Rocchetta Tanaro (At)		•			1989					7.500			
La Ginestrina		D. Clerico, Monforte d'Alba (Cn)		•			1990					8.400			
La Giovincella		Traversa, Neive (Cn)		•			1989				5.900				
La Monella	Barbera	Braida, Rocchetta Tanaro (At)		•			1989	10.300			8.800	8.000			
La Sassaia "Podere la Motta"		Perazzi, Roasio (Vc)		•			1985						10.800		
Manzoni Bianco	Chardonnay	Rocche dei Manzoni, Monforte d'Alba (Cn)	•				1990					7.500			
Martinenga (selezione numerata)	Nebbiolo	Cisa Asinari, Barbaresco (Cn)		•			1988					7.500	12.800		
				•			1989			10.500					
Mimosa Collezione		Manora, Quargniento (At)	•				1990		18.800						
Moscato di Strevi	Moscato	Villa Banfi, Montalcino (Si)				•	1990	8.400							

Denominazione	Vitigno	Azienda	Vini tranquilli				Anno prod.	Bere Bene	Casa del Barolo	La Mia Cantina	Murgia	N'Ombra De Vin	Partenopea	Solci	Trimani
			Bianchi	Rossi	Rosati	Dolci									
<b>PIEMONTE</b>															
Alteni di Brassica	Sauvignon	Gaja, Barbaresco (Cn)	•				1987					36.000			
Arneis	Arneis	Vietti, Castiglione Falletto (Cn)	•				1990							15.400	
Arneis del Piemonte	Arneis	B. Giacosa, Neive (Cn)	•				1990				15.300		16.300		
Arneis delle Langhe	Arneis	Voerzio, La Morra (Cn)	•				1990		12.900						
Barilot	Nebbiolo e Barbera	Chiarlo, Calamandrana (At)		•			1986				21.000			22.500	
Blangè, vino da tavola del Piemonte	Arneis	Ceretto, Alba (Cn)	•				1990		15.800				16.000	14.900	
Brachetto delle Langhe	Brachetto	Icardi, Castiglione Tinella (Cn)				•	1990						11.500		
Brachetto delle Langhe	Brachetto	Bricco Maiolica, Diano d'Alba (Cn)				•	1990				6.600				
Bric Buschet	Chardonnay	Moccagatta, Barbaresco (Cn)	•				1989							19.800	
Bricco del Drago (selezione numerata)		Drago, Alba (Cn)		•			1985					6.500			
Bricco dell'Uccellone, vino da tavola di Rocchetta Tanaro	Barbera	Braidà, Rocchetta Tanaro (At)	•				1985					34.000		34.800	
			•				1987	35.800							
			•				1988					36.000			
Bricco della Bigotta	Barbera	Braidà, Rocchetta Tanaro (At)	•				1985							34.800	
			•				1987				32.000				
			•				1988					34.000			
Bricco Manzoni, vino da tavola delle Langhe	Barbera e Nebbiolo	Rocche dei Manzoni, Monforte d'Alba (Cn)		•			1985					13.500	25.000		
Bricco Viote		Sylla, Barolo (Cn)		•			1986				14.000				
Bruno Rocca	Nebbiolo	Rabaja, Barbaresco (Cn)		•			1988					7.500			
Campoghero		La Giustiniana, Rovereto di Gavi (Al)	•				1985							22.500	
Chardonnay «Vigneto Morino» (selezione numerata)	Chardonnay	Batasiolo, La Morra (Cn)	•				1989					20.000			
Chardonnay del Piemonte	Chardonnay	Franco-Fiorina, Alba (Cn)	•				1988						14.800		
Chardonnay	Chardonnay	Cisa Asinari, Barbaresco (Cn)	•				1989							11.400	
			•				1990				9.800				

Censiti in otto importanti enoteche

# I «vini da tavola» che contano Chi? Quanti? Dove? A quanto?

Nemmeno il vino più carismatico è presente nei punti di vendita considerati ● Per lo stesso vino 36 mila lire a Milano e 67 mila a Napoli ● Non c'è universalità: più della metà dei vini censiti si trova in una sola delle otto enoteche ● Toscana e Friuli le più prolifiche

**M**a è proprio vero che in Italia, per avere fortuna nel campo della commercializzazione vinicola di pregio, basta fare un buon «vino da tavola», abbigliarlo bene e venderlo caro? È proprio vero che i cosiddetti «vini da tavola-bandiera» sono presenti in tutti i posti che contano e soprattutto nelle enoteche? E se è vero (anzi, soprattutto se non è vero) non è opportuno e doveroso, per un giornale come il nostro, verificare questa situazione e segnalarla ai propri lettori?

Il quesito era troppo affascinante per non tentare questa nuova avventura (perché qualsiasi tentativo di accertamento di questo tipo, in Italia, è come correre su un filo d'acciaio sospeso nel vuoto, senza rete di sicurezza). Ed a lavoro concluso siamo ben felici di averlo fatto perché i dati raccolti ci hanno rivelato alcune realtà che erano assolutamente al di fuori della nostra immaginazione. E siamo sicuri che saranno del nostro stesso avviso anche i nostri lettori, primi fra tutti i produttori di questi vini.

Siamo partiti dal presupposto che dovevamo, in linea di massima, verificare i punti di vendita leader delle aree geografiche maggiormente coinvolte nei consumi di questi particolari vini e quindi abbiamo scelto otto enoteche, di proprietà di noti professionisti, collocate da Trieste a Torino, da Padova a Napoli, senza trascurare quelle «mitiche» di Milano e Roma. Agli amici enotecari abbiamo posto un quesito molto semplice: fornirci l'elenco di tutti i «vini da tavola» da loro venduti con i relativi prezzi, segnalando quando era il caso il «millesimo» e possibilmente anche gli uvaggi dei singoli vini.

A questi amici dobbiamo un grazie sincero, perché hanno collaborato con grande pazienza e grande diligenza. Essi sono (li

citiamo nell'ordine alfabetico che verrà osservato anche nelle «tabelle», mettendo tra parentesi il numero di vini rilevato in ciascuna enoteca): «Bere Bene» di Trieste (85 vini), «Casa del Barolo» di Torino (23), «Mia Cantina» di Padova (91), «Murgia» di Firenze (35), «N'Ombra de Vin» di Milano (110), «Partenopea» di Napoli (105), «Solci» di Milano (141) e «Trimani» di Roma (102). Onestamente, ci sembra un campione molto rappresentativo che ci permetterà di avere finalmente un orientamento obiettivo sulla collocazione di questi vini sul mercato, sulla loro importanza, la loro diffusione, il loro costo.

Premettiamo subito che, leggendo le molte tabelle che seguono, qualche lettore troverà delle imperfezioni, forse anche degli errori. È già successo con altri censimenti da noi fatti, ma purtroppo la perfezione non è del mondo del vino italiano, forse perché troppa è la confusione e troppe sono le «variabili» del sistema.

Gli stessi amici enotecari che hanno collaborato con noi sono andati alle volte in «tilt», ad esempio segnalandoci come «vini da tavola» dei Doc, o confondendo nomi tra loro simili (ad esempio «Abbazia di Rosazzo» al posto di «Torre Rosazza» o «Fratelli Berlucci» al posto di «Guido Berlucci»). E ci hanno segnalato, per questi vini da tavola, le dizioni «riserva» o «selezione numerata», vietate dalle leggi.

Abbiamo fatto questi esempi soltanto per far capire che la confusione è tanta e se ne sono vittime degli esperti professionisti quali questi otto titolari di serie enoteche della «Vinarius», possiamo immaginare cosa succede a livello di consumatore. Ed è proprio a questo consumatore che noi abbiamo pensato, per orientarlo, per chiarirgli un po' le idee. È evidente che un vino molto diffuso tra queste enoteche e venduto a un prezzo quasi

Un'immagine dell'Enoteca (ora «Emporio») Solci di Milano, uno dei punti classici di riferimento per l'enologia internazionale e, a destra, la «Casa del Barolo» di Torino: a dispetto del nome, anche qui «abitano» i migliori vini internazionali





Fra rustico e moderno, ecco l'Enoteca Partenopea, naturalmente a Napoli e, a destra, Trimani, a Roma: due luoghi di «culto» particolarmente apprezzati per l'ampia offerta e la managerialità dei titolari, rispettivamente Antonio Russo e Marco Trimani



Arredamento essenziale e teso alla massima razionalità nel caso de «La mia cantina» di Francesco Valentini, a Padova (sinistra) e le antiche volte di «N'ombra de vin» di Milano, in zona Brera, di Arnaldo Marini

uguale in tutte è una cosa seria, affidabile. Ma lasciamo al lettore trarre qualsiasi conclusione.

Vi aiutiamo comunque nella lettura di questo simpatico romanzo tutto italiano, dandovi alcune indicazioni emerse da una prima analisi delle informazioni raccolte. Il fatto eclatante, quasi traumatizzante, è che non c'è un solo «vino da tavola» - neanche il capostipite «Tignanello» - che sia presente in tutte e otto le enoteche; e due soli - ambedue di Antinori, proprio il Tignanello e il Cervaro della Sala - sono presenti in sette. E solo otto sono presenti in sei enoteche su otto e vale la pena citarli. Essi sono: «Le Pergole Torte» (Toscana), «Ronco delle Acacie» (Friuli), «Ronco di Corte» (Friuli), «Rosso del Conte» (Sicilia), «Tavernelle» (Toscana), «Terre Bianche» (Sardegna), «Torcolato» (Veneto) e «Venegazzù» (Veneto).

Sono informazioni importanti, perché dimostrano che questi «vini da tavola», anche i più celebri, non sono «universali». Ed è interessante notare che tra questi vini, maggiormente diffusi, non c'è neanche un piemontese.

E che dire dei prezzi? Lo stesso Venegazzù '87 viene venduto a 13.800 lire a Roma e a 20.400 lire a Padova; il Ronco delle Acacie '89 passa dalle 19.800 lire di Trieste alle 30.500 di Torino. Sempre in fatto di prezzi, ecco i vini risultati più cari in assoluto: tra i bianchi «Ronco del Re Vigneto Piv'ho '87» della Romagna (67.000 lire a Napoli), tra i rossi «Darmagi '85» del Piemonte (75.000 lire a Torino), tra i rosati «Rosenkönig '88» dell'Alto Adige (12.500 lire a Firenze) e tra i vini da dessert «Acininobili '86» del Veneto (94.000 lire a Roma). Già che ci siamo, ancora un dettaglio sui prezzi: segnaliamo le maggiori differenze per lo stesso tipo di vino. Il vino da dessert piemontese «Forteto della Luja» costa 67.000 lire a Napoli e 36.000 a Milano; il piemontese «Alteni di Brassica '87» costa 36.000 lire a Napoli e 16.000 a Milano.

Ritornando ancora alla diffusione di questi vini e a quella che abbiamo definito la loro «scarsa universalità», è significativo ricordare che nelle otto enoteche abbiamo «incontrato» 417 etichette diverse; ebbene, di questi vini, ben 262 (cioè più della metà) sono presenti in una sola enoteca.

Di fronte a questi dati, ogni eventuale piccolo errore non potrà che esserci perdonato perché il romanzo - quasi un libro «giallo» - che abbiamo messo a disposizione di voi lettori, è troppo affascinante, troppo carico di suspense perché non siate disposti a pagare, pur di leggerlo, un piccolo e innocuo prezzo.

Chiudiamo con qualche altro piccolo... pettegolezzo. Abbiamo citato i vini più cari. Ecco quelli più a buon mercato: per i bianchi, il Bianco della Gora '90 di Guicciardini Strozzi (3.300 lire a Firenze), per i rossi Sarmento «Il Rosolo Ruffino» (4.800 lire a Milano), per i rosati «Toson d'Oro di Ama» (5.200 lire a Padova) e per i vini da dessert il «Vin Santo Antinori» (8.900 lire a Trieste).

Nel corso delle rilevazioni abbiamo censito, come già detto, 416 vini così suddivisi: 166 bianchi, 191 rossi, 18 rosati e 39 da dessert. Come origine, 90 sono toscani, 81 friulani, 64 piemontesi, 43 veneti, 30 trentini o altoatesini, 19 siciliani, 16 lombardi, 14 campani, 13 emiliani, 11 sardi e umbri, 8 pugliesi, 7 laziali, 5 valdostani, 3 liguri e 1 della Basilicata. Poiché le regioni italiane sono venti, è evidente che i vini di quattro regioni sono totalmente esclusi, almeno da queste otto importanti enoteche.

Nelle molte citazioni di posizioni privilegiate che abbiamo avuto occasione di fare esaminando le varie situazioni statistiche non sono emersi alcuni nomi che tutti abbiamo sulla punta delle labbra: Sassicaia, Ornellaia, Solaia, Castellare, tanto per citarne alcuni. Ma se li avessimo trovati, che romanzo «giallo» sarebbe mai questo che abbiamo appena finito di scrivere e che voi vi apprestate a leggere? Buona lettura.

P.K.

Affascinante l'atmosfera dell'Enoteca Murgia, nell'irripetibile piazza di Santa Maria Novella a Firenze: appuntamento d'obbligo per i numerosi turisti che approfittano per acquistare vini non solo toscani





La Regione Toscana si è presentata «alla grande» con uno stand di 360 metri quadrati negli ormai tradizionali colori, nero e verde; una bella vetrina per 18 aziende e i Consorzi del Brunello, del Rosso di Montalcino, del Vino Nobile di Montepulciano, del Chianti Putto. A destra, un momento delle degustazioni «libere» al Chianti Classico Gallo Nero che ha offerto 61 vini di 37 aziende

Millau commenta: «Tant' di cappello alla notevole organizzazione vitivinicola argentina che è riuscita a riunire così tanti vini dietro un semplice appello: per noi è un sogno...»; ma gli Chardonnay sono arrivati anche da Australia, Cile, Spagna, Sud Africa, Portogallo, Grecia, Brasile, Cina, Nuova Zelanda, a dimostrazione che è davvero un vitigno «mondiale» (e Gault Millau ci dice anche, con sorpresa, «Lo sapete che ne è stato piantato anche nel Bordolese?»).

Ma veniamo ai risultati: la Borgogna, come prevedibile, piazza quattro vini nei primi sei posti: primo il Montrachet '86 del Domaine Ramonet («Un Monumento», è il lapidario commento), secondo l'australiano Coldstream Hills '88 della Rising and Shantell Vineyards della Yarra Valley («Ha qualcosa di europeo», sarà per questo che ha incantato gli assaggiatori? «e una struttura che richiama un terreno... ma quale?»), terzo, quarto e sesto ancora Borgogna, ma quinto è un austriaco, Georg Stielmar '88, Cabinet barrique, Neusiedlersee; al settimo e ottavo posto scopriamo con grande piacere due italiani: Maurizio Zanella '88 di Cà del Bosco e Fontanelle '88 di Banfi; all'ottavo il non meglio identificato Thomas Hardy '89, al decimo arriva un francese del Languedoc.

La graditissima sorpresa dei due vini italiani è stata però un po' appannata dall'inesattezza dei colleghi di Gault Millau, Pierre Crisol e Jacques Dupont. Benché si siano giustificati dicendo che l'elenco dei premiati era stato compilato in tutta fretta la sera precedente, ci sembra imperdonabile definire «piemontese», seppur «magnifico», lo Chardonnay di Maurizio Za-

nella; inoltre, con questo vino, i colleghi francesi sono incappati in un altro errore attribuendo al prodotto il nome dell'azienda e non quello del suo autore. Per il rispetto che portiamo alla professionalità del bravo produttore di Franciacorta, ci siamo sentiti in dovere di rettificare, anche perché la platea che assisteva all'enunciazione dei premiati era composta da giornalisti di tutto il mondo e ci sembra giusto che informazioni di questa portata siano diffuse in maniera corretta.

Piuttosto stringato anche il commento al Fontanelle di Banfi, «Il toscano di Villa Banfi. Gli italiani sono forti»: ci sarebbe piaciuto un giudizio meno generico.

### «Boom» dell'Italia

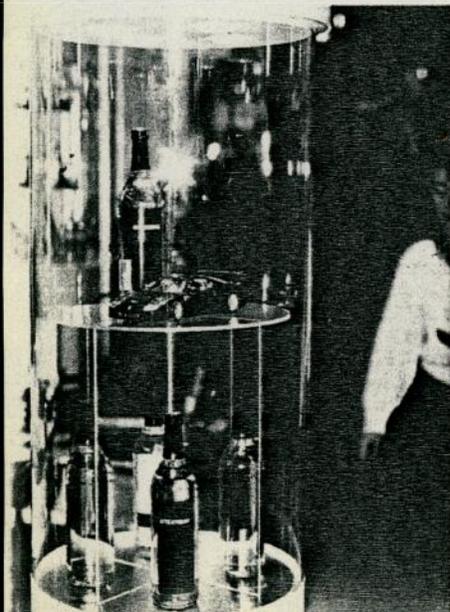
Vitigno autoctono in Francia, il Syrah, facilmente adattabile, soprattutto nei terreni e climi meridionali, si sta diffondendo abbastanza rapidamente in Australia, Argentina, e sulla costa americana Occidentale, oltre che in Italia, Svizzera e Spagna. Alla selezione delle Olimpiadi hanno partecipato 36 francesi e 22 tra australiani, sudafricani, argentini e svizzeri, oltre a due italiani. Tanti i francesi premiati: Hermitage Chapoutier '89 Monier de la Size-ranne al primo posto, Crozes Hermitage Etienne Pochon Curson '89 al secondo, Côtes de Provence Clos d'Iere '90 Vin e Spirit al terzo. Ancora francesi il quarto, il quinto e il sesto, mentre al settimo posto troviamo l'italiana Fattoria Isole e Olena con Collezione De Marchi '88 l'Eremo, descritto così da Gault Millau: «Un profu-

mo molto pronunciato di tartufo fresco, sentori di sottobosco, sapore un po' tannico con un "finale" un po' aspro. Ma questo Syrah italiano promette bene». Ottavo e nono due vini australiani, The Rothbury Estate Hunter Valley e Henschke '88 Mount Edelstone Keyneton Barossa Ranges, decimo un altro francese.

Concludiamo questo elenco quasi interminabile di riconoscimenti accennando al 6° «V» d'oro de La Revue Vinicole che ha premiato le campagne pubblicitarie (su stampa, radio, televisione, cartelloni murali) proposte tra giugno '89 e maggio '91. In testa i whisky, Johnnie Walker, J & B, Ballantine's, ma un «V» d'argento se lo è aggiudicato anche il Martini Rosso della Casa piemontese con una pubblicità radiofonica ideata dalla MacCann Erickson.

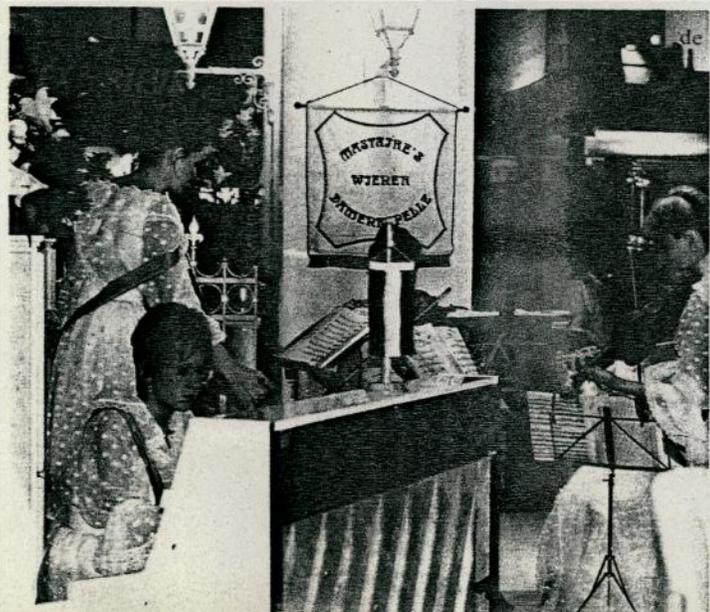
E veniamo alla partecipazione dell'Italia al Vinexpo che, come già abbiamo accennato in apertura del servizio, è stato il Paese che ha occupato la maggiore superficie espositiva e schierato il maggior numero di aziende, oltre 200. Una presenza che è in costante aumento: già il boom delle adesioni si era avuto nell'ultima edizione, mentre in quella precedente le Case italiane non erano più di una ventina. Ma questa Fiera, dove veramente si incontra tutto il mondo del vino, ha finito con l'attrarre tutti, forse troppi ed alcuni in forma sbagliata.

Probabilmente il non aver avuto il coraggio di dire di no ha messo nei guai la stessa organizzazione di Piccinardi che proprio a Bordeaux, due anni fa, aveva tenuto il proprio battesimo fieristico aderendo ad un invito di Gaja e Antinori e creando un delizioso Italian Wine Club: sedici aziende



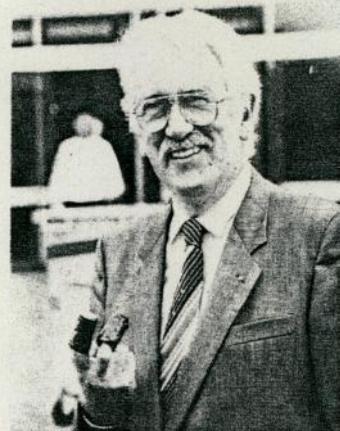
Tra gli allestimenti più curiosi il più «strano» era forse quello dell'Unione Sovietica che, in alte colonne di plexiglass ornate di guglie ortodosse, sfoggiava il modellino d'una fiammante Ferrari Testarossa accanto alla sua pregiata vodka.

A destra, uno degli stand più ammirati, quello dell'austriaco Schlumberger che ha organizzato un'orchestra con quattro concertiste in crinolina che suonavano musica classica attirando capannelli di visitatori





Giovani alla ribalta: Massimiliano Miceli, figlio dell'amministratore unico del Mid, sta cominciando ad aiutare il papà nell'azienda; gli è accanto Barbara Mangiarotti, figlia del responsabile vendite estero della stessa azienda, che già si occupa, invece, delle partecipazioni del Mid alle Fiere in Italia e all'estero. A destra, Alberto Contratto mostra le nuove capsule di alluminio che, dal '94, sostituiranno quelle attuali, composte con una lega a base di piombo



Un momento dell'assemblea generale dell'Unione internazionale degli enologi; per l'Italia vi hanno partecipato Piero Pittaro, presidente dell'Associazione enologi-enotecnici italiani, Giuseppe Martelli, direttore dello stesso organismo, ma anche segretario dell'associazione internazionale, Ezio Rivella ed Emilio Marocco. Nel corso dell'incontro è stato commemorato il presidente Pierre Bedot da poco scomparso. I rappresentanti italiani hanno illustrato la nuova legge sul titolo di enologo (che rispecchia quella francese del '65), accolta con molta soddisfazione dai nostri «vicini». Terminata l'assemblea, Martelli e Pittaro (a destra) si sono incontrati con Vittorio Vallarino Gancia, Livio Testa, direttore tecnico di Fontanafredda, e con il nostro direttore Pino Khail che attendevano la proclamazione dei vincitori del Concorso internazionale dei vini di Bourg



ben posizionate, in un ambiente elegante con servizi intelligenti e funzionali.

Quest'anno il dramma, già prima della Fiera. Il Vinexpo aveva rifiutato la richiesta di un raddoppio dello spazio e ne era sorta una vera guerra, con intervento, a quanto pare, di avvocati e carte bollate e certamente dell'allora ministro per il Commercio estero e delle nostre strutture ufficiali di Parigi (sembra anche della stessa Ambasciata).

Tutto questo era stato probabilmente reso possibile da una anomala alleanza con il presidente della Camera di commercio di Venezia, Valeri Manera. Conclusione: a Piccinardi era stato riassegnato, grosso modo, lo spazio dell'altro anno, diviso però in due isole, con l'autorizzazione ad usare un piano rialzato in ambedue gli stand. E in quello spazio, un po' di qua e molti di là, sono stati sistemati più di sessanta espositori, 16 riuniti nell'Italian Wine Club e 52 nel «Nibitex, Associazione tra cantine e distributori italiani». Un grande ammasso, il tutto collocato dalla direzione della Fiera nella posizione più infelice, a cinquecento metri dal vero «cuore» della rassegna.

Peccato, perché questa situazione ha penalizzato quest'anno alcune aziende molto importanti (compresi gli ideatori del «Club» di due anni fa, Gaja e Antinori), ma finirà con il «difficoltizzare» la partecipazione di molti produttori al prossimo Vinexpo. E, inoltre, da una uscita di scena (pensiamo improbabile) di Piccinardi, tutto il settore ne avrebbe un danno perché,

comunque, ha insegnato qualcosa d'importante a molti. Noi ci auguriamo che si trovi una soluzione, e una conferma o una smentita l'avremo tra breve, all'Anuga di Colonia, dove sembra che il Nibitex sarà presente.

## Grande immagine

Occupiamoci ora degli altri italiani, quasi tutti sistemati in posizioni ottimali al centro del chilometrico padiglione.

Molto bello e funzionale lo stand Sicilia dell'Istituto regionale della Vite e del Vino che ha riproposto la nuovissima struttura già sperimentata con successo allo scorso VinItaly e che ha portato a Bordeaux 9 aziende: Calatrasi, Cellaro, Donnafugata, Ivicor, Rapitalà, Mid, Pellegrino, Settesoli, Florio. Uno spazio di 250 metri quadrati e un Club Affaire ripensato con un banco degustazione ed un servizio sommelier per permettere ai produttori di fare degustare i loro vini nel migliore dei modi, ma dove anche gli operatori, scegliendo dalla Carta dei vini, potevano assaggiare «in autonomia». Un'immagine sempre più di qualità, dunque, per la Sicilia, che sta vivendo un importante momento di crescita.

Elio Marzullo, direttore dell'Istituto siciliano, traccia un bilancio più che positivo della manifestazione: «Vinexpo rappresenta per i produttori siciliani un importante momento commerciale, ma anche di verifica e di confronto con le produzioni di

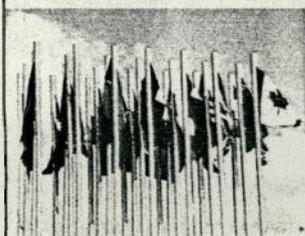
tutto il mondo e con l'imprenditoria degli altri Paesi, premiando, inoltre, l'importante crescita qualitativa dei nostri vini: gli espositori presenti in Fiera hanno infatti avuto contatti molto interessanti, soprattutto per i bianchi della nuova generazione, leggeri e profumati».

Anche la Toscana si è presentata «alla grande» con uno stand di 360 metri quadrati (60 metri in più): una bella vetrina negli ormai tradizionali colori, nero e verde, per 18 aziende e i Consorzi del Brunello, del Rosso di Montalcino, del Vino Nobile di Montepulciano e del Chianti Putto. Da un lato le aziende (ognuna aveva a disposizione 10 metri quadrati), dall'altro un attrezzato bancone per la degustazione. «La Regione ha fatto molti sforzi per cercare di dare un'immagine globale dell'enologia toscana, tentando di non frammentare la partecipazione delle aziende, ma non è stato possibile accontentare tutti e una decina di Case sono rimaste fuori», dice Giuseppe Notaro, assessore all'Agricoltura della Provincia di Firenze. L'interesse per questa Fiera è infatti in costante aumento: «Il primo anno abbiamo portato 4 aziende, l'anno scorso 12, oggi 18», ricorda Angelo Toschi, responsabile della promozione agroalimentare della Regione. «Non la riteniamo una mostra commerciale, ma a livello di immagine dà sicuramente dei risultati positivi e per questo è importante esserci con una certa continuità».

Molto soddisfatto anche Stefano Campatelli, direttore del Consorzio del Brunello



A sinistra, una veduta del salone delle feste della Cittadella, l'antica fortezza di Bourg, dove si è svolto il Concorso internazionale dei vini: 450 persone hanno degustato 1.400 campioni provenienti da 20 Paesi. A destra, un momento della degustazione al Concorso nazionale, dedicato ai vini francesi, che si è tenuta nella palestra del Liceo di Bourg: qui i campioni erano 2.800 e gli assaggiatori 800. Come si può vedere dalle foto, in entrambi i casi tante persone in davvero poco spazio



## *In 3 ore 1.200 degustatori hanno giudicato 4.200 vini*

### Il medagliere di Bordeaux Il 60% dei riconoscimenti alla Francia Tra gli stranieri 1<sup>a</sup> la Spagna e 2<sup>a</sup> l'Italia

Paese	Trofei	Tot. medaglie	Oro	Argento	Bronzo
Francia	6	149	46	61	42
Spagna	4	51	19	19	13
Italia	1	46	11	19	15
Argentina	2	36	8	18	10
Austria	1	21	7	8	6
Cile	1	10	2	4	4
Grecia	1	7	1	5	1
Australia	1	7	2	5	-
Usa	-	6	2	2	2
Israele	1	5	3	1	1
Sudafrica	-	5	-	1	4
Ungheria	-	4	2	-	2
Germania	1	3	1	1	1
Svizzera	-	3	-	2	1
Turchia	-	3	-	1	2
Cina	-	2	-	1	1
Canada	1	1	1	-	-
Messico	-	1	-	1	-
Romania	-	1	-	1	-
Inghilterra	-	1	-	-	1
Nuova Zelanda	-	1	-	-	1
<b>Totale «esteri»</b>	<b>14</b>	<b>214 (59%)</b>	<b>59 (56%)</b>	<b>89 (56%)</b>	<b>65 (61%)</b>
<b>Totale Francia</b>	<b>6</b>	<b>149 (41%)</b>	<b>46 (44%)</b>	<b>61 (41%)</b>	<b>42 (39%)</b>
<b>Totale generale</b>	<b>20</b>	<b>363</b>	<b>105</b>	<b>150</b>	<b>107</b>



Alcuni assaggiatori italiani (su un totale di 450 persone erano 35) impegnati nella degustazione: sopra, Elio Novello, enologo della Bolla (a destra); sotto, Lamberto Vallarino Gancia controlla con occhio competente la limpidezza di uno spumante



# 45 medaglie all'Italia

I più premiati: la Premiovini come azienda, il Piemonte quale regione ● Alla Val di Suga il prestigioso Trofeo Cittadella d'oro



## Medaglie d'oro

### Anforio (Premiovini)

- Gavi Doc 1990

### Bolla

- Recioto della Valpolicella Amarone Doc 1984

### Contessa Matilde (Premiovini)

- Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Doc

### Decordi

- Lambrusco Doc 1990

### Duca di Salaparuta

- Duca Enrico 1986

### Gancia

- Riserva brut Vintage dei Gancia 1987

### Lageder

- Lindenburg dell'Alto Adige Doc 1988

### Martini F.lli

- Barbera d'Asti Doc 1988

### Nozzole (Premiovini)

- Chianti Classico Docg 1988

### Pasqua

- Recioto della Valpolicella Amarone «Vigneti Casterna» Doc 1982

### Val di Suga

- Brunello di Montalcino Docg 1986

## Medaglie d'argento

### Anforio (Premiovini)

- Barolo Riserva Docg 1985

### Bolla

- Creso bianco 1989
- Creso rosso 1987

### Carpineto

- Rosato di Greve 1990

### Cà Vescovo (Zonin)

- Cabernet Sauvignon Aquileia del Friuli Doc 1989

### Collavini

- Ribolla dei Colli Orientali del Friuli Doc 1990

### Contessa Matilde (Premiovini)

- Lambrusco di Sorbara Doc

### Decordi

- Pinot 1989

### Della Staffa (Premiovini)

- Terlano Sauvignon Doc 1990

### Franco Fiorina

- Barolo Docg 1982

### Gancia

- Riserva brut Gancia dei Gancia

### Il Bosco (Zonin)

- Pinot Nero Oltrepò Pavese Doc 1990

### Marchesi di Barolo

- Asti spumante «Le Lune» Doc

### Montenidoli

- Vernaccia di San Gimignano Doc 1990

### Ruffino

- Cabreo «Vigneto il Borgo», Predicato di Biturica 1986
- Chianti Classico «Riserva Ducale Oro» Docg 1985

### Russiz Superiore

- Ronczuz 1989

### Zeni

- Cruino 1988
- Recioto della Valpolicella Amarone Doc 1988

## Medaglie di bronzo

### Adanti

- Rosso d'Arquata 1987

### Anforio (Premiovini)

- Asti Spumante Doc

### Avignonesi

- Vin Santo 1983

### Bolla

- Valpolicella «Podere Jago» Doc 1987

### Castello del Poggio (Zonin)

- Brachetto frizzante naturale

### Del Cerro

- Vino Nobile di Montepulciano Docg 1986

### Della Staffa (Premiovini)

- Traminer aromatico dell'Alto Adige Doc 1990
- Müller Thurgau dell'Alto Adige Doc 1990

### Fontanafredda

- Asti Spumante Doc
- Gattinera brut 1985

### Gancia

- Pinot di Pinot

### Marchesi di Barolo

- Barolo «Vigna Coste di Rose» Docg 1985

### Provenza

- Lugana «Sebastian» Doc 1990

### Rocca delle Macie

- Roccato 1988

### San Felice

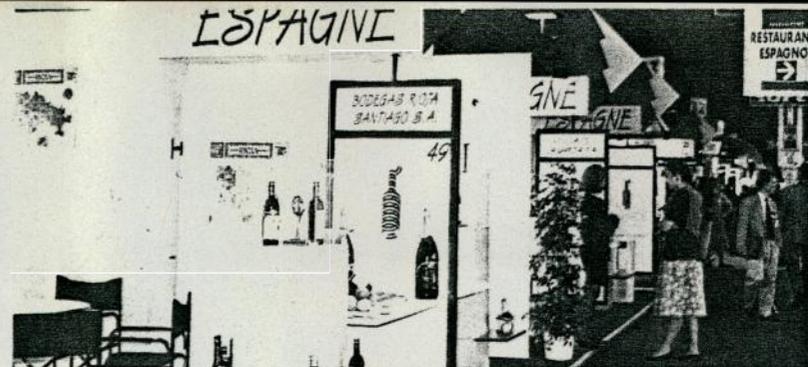
- Belcaro 1990

Al Brunello di Montalcino '86 della Val di Suga è stato attribuito - unico italiano - il Trofeo Cittadella d'oro. Nelle foto in alto, Lionello Marchesi, titolare dell'azienda, raggiante per la prestigiosa «doppietta»: già nell'89 un altro suo vino, il Salterio '86 della Tenuta Trerose, si era aggiudicato l'ambito riconoscimento; a destra, Franco Giacosa, direttore tecnico della Duca di Salaparuta, curiosa tra le bottiglie premiate con la medaglia d'oro e troverà anche la sua: l'ormai affermatissimo Duca Enrico



Bernard Doneche, professore di Enologia all'Università di Bordeaux e direttore del Concorso, al microfono, annuncia i vincitori dei Trofei. A destra, Franco Giacosa, direttore tecnico della Duca di Salaparuta, curiosa tra le bottiglie premiate con la medaglia d'oro e troverà anche la sua: l'ormai affermatissimo Duca Enrico





Lo stand dell'Australia colto in un momento di tranquillità: era, infatti, quasi sempre affollato di operatori intenti ad assaggiare gli interessanti vini dell'«altra parte» del mondo. Accanto, la Spagna: seconda come superficie occupata (il sorpasso da parte dell'Italia era avvenuto già nell'89) ha quest'anno aumentato il proprio spazio del 50 per cento



I giornalisti del «Gault Millau Magazine», Pierre Crisol e Jacques Dupont, proclamano i vincitori delle Olimpiadi che quest'anno hanno coinvolto Chardonnay e Syrah; tra i primi dieci, al settimo e ottavo posto, gli Chardonnay «Maurizio Zanella» '88 di Cà del Bosco e «Fontanelle» '88 di Banfi; per lo Syrah si è classificata la Fattoria Isole e Olena con la Collezione De Marchi '88 L'Eremo

lo che ha portato a Bordeaux 50 associati su 92. «Abbiamo notato un grande interesse per i nostri vini, soprattutto da parte dei francesi che li assaggiarono e rimangono impressionati, quasi sorpresi di trovare questa qualità. È un interesse che non avevamo mai registrato, così netto, da parte dei cugini d'Oltralpe; ma forse il merito va anche al trofeo della Fal di Suga che ha contribuito ad amplificare l'immagine del Brunello». Pur dichiarandosi d'accordo sulla presentazione e sulla gestione dello spazio da parte della Regione, Campatelli svela però un desiderio nascosto: quello di avere uno stand «personale»: «Non mi sembra giusto unire Consorzi e privati; speriamo, al prossimo Vinexpo, di poterci presentare con uno spazio tutto nostro».

Chi è già «in proprio» (e dalla passata edizione) è il Consorzio del Chianti Classico Gallo Nero che ha offerto in degustazione, con l'assistenza e l'esperienza del direttore Dario Lanzoni, 61 vini di 37 aziende. Anche per il Chianti i giudizi sono stati più che positivi e, soprattutto, si è registrata una buona affluenza di operatori francesi, svizzeri e inglesi che hanno trovato un vino di qualità ad un giusto prezzo.

Tra le altre presenze «istituzionali» in Fiera, quella dell'Enoteca regionale dell'Emilia-Romagna che ha riunito 5 aziende (Chiarli, Tre Monti, Medici, Consorzi cantine sociali emiliane, Cavicchioli), del Friuli-Venezia Giulia e il Centro delle Camere di commercio del Piemonte. Molti anche i produttori presenti autonomamente o in «eccabitazione» con altri colleghi, come Cecchi, che si è affiancato a Sartori e Batasiolo, le Cantine Ronco, al Vinexpo per la prima volta, che si sono ritagliate uno spazio all'interno dello stand del Gruppo Italiano Vini; il Grandi Vini Consorzio Export con la sua offerta di qualità di un «pacchetto» con otto diverse importazioni realtà regionali (Carpineto, Chiarlo, Fighin, Biso, Cesari, Girardi, Garofoli, Martellassi).

Importante polo di attrazione per i giornalisti stranieri e momento di incontro con il vino italiano è stato anche il Padiglione

Italia dell'Istituto per il Commercio estero che ha svolto un ruolo attivo di conoscenza e promozione sia proponendo degustazioni guidate dei vini di alcune regioni, sia con il ristorante «Italie Grande Carte» organizzata in collaborazione con Civiltà del bere e con 24 prestigiose aziende vinicole (al quale dedichiamo di seguito un servizio): un'operazione che si è ripetuta per il grande successo incontrato al Vinexpo di due anni fa.

Quattro gli appuntamenti organizzati dall'Ice: con i vini del Veneto, del Piemonte, della Toscana, dell'Emilia Romagna.

Giulio Liut, direttore dell'Unione Consorzi Vini Veneti Doc, ha presentato ad un pubblico attento di giornalisti francesi, inglesi e tedeschi (e molti sono dovuti restare fuori per l'esiguità della saletta) la realtà vitivinicola del Veneto. Ha poi guidato con grande competenza la degustazione, illustrando di ogni vino l'area di origine, i vitigni, le tecniche di vinificazione.

## Degustazioni regionali

All'incontro con il Piemonte vinicolo, organizzato dalla Promark, l'assessore all'Agricoltura della Provincia di Asti Giuseppe Fassino si è dilungato (anche troppo!) sull'eccezionalità della vendemmia '90 che ha prodotto 1.300.000 ettolitri di vino di cui il 40 per cento Doc e Docg, «una percentuale che colloca il Piemonte tra le prime regioni italiane ed ai livelli delle aree francesi». Purtroppo l'assessore si è anche soffermato a parlare delle preoccupazioni che un 91 un po' difficile sta prospettando ai produttori, profilando una stagnazione del mercato che potrebbe coinvolgere anche i vini di alto pregio: considerazioni che potevano anche essere evitate di fronte a giornalisti stranieri. Della Barbera ha parlato Giovanni Garavello, neopresidente del Consorzio della Barbera d'Alba e del Monferrato; Matteo Bosco, presidente delle Cantine Terre del Barolo, ha illustrato le caratteristiche dei grandi

rossi della nuova annata, Barolo e Barbaresco; Alberto Contratto, consigliere del Consorzio dell'Asti, si è soffermato con alcune considerazioni su questo portabandiera dello spumante italiano nel mondo. Il Piemonte, però, non ha ritenuto di offrire agli intervenuti alcun assaggio dei suoi vini che sicuramente avrebbero «raccontato» benissimo la loro grande qualità e gli ospiti non si sarebbero annoiati.

Si era invece interessata per organizzare una degustazione a livello professionale in uno dei saloni appositamente allestiti in Fiera l'Emilia-Romagna; il presidente dell'Enoteca regionale di Dozza, Giovanni Manaresi, si è trovato a fare gli onori di casa ad una sala sconsolatamente quasi deserta a causa di un disguido nell'invio degli inviti. La degustazione ha comunque avuto luogo per rispetto a quei pochi che erano presenti. Sette i vini proposti direttamente dai produttori: Albana di Romagna secco '90 Docg Umberto Cesari, Albana di Romagna passito '90 Docg Tre Monti, Malvasia dei Colli Piacentini '90 Doc Cantine Romagnoli, Lambrusco Vecchia Modena '90 Chiarli, Lambrusco Vigna del Cristo '90 Cavicchioli, Lambrusco Reggiano '90 Doc Medici, Lambrusco Grasparsa di Castelvetto '90 Doc Consorzio cantine sociali emiliane.

Infine, ultima in ordine di tempo, la Toscana. Dopo il saluto dell'assessore all'Agricoltura della Provincia di Firenze Giuseppe Notaro, l'enologo Umberto Fiore ha guidato la degustazione di otto vini, scelti a rappresentare tutte le zone vinicole della regione: Vernaccia di San Gimignano '88 Riserva, Le Grance '88 Tenuta Caparzo, Carmignano '85 Fattoria Poggiolo Pistoiese, Tignanello '86 Marchesi Antinori e poi le bottiglie «anonime» presentate dai Consorzi Chianti Putto, Chianti Classico, Vino Nobile di Montepulciano, Brunello di Montalcino. Una degustazione seguita con interesse da un discreto numero di giornalisti ed operatori stranieri.

Per verificare di persona la validità di questa Fiera è giunto quest'anno a Bordeaux il vicepresidente dell'Ice, Giancarlo Ferro. Ospite alla cena di inaugurazione



L'Italian Wine Club e il Nibitex organizzati da Antonio Piccinardi: il primo riuniva, come già due anni fa, 16 aziende, il secondo, oltre una cinquantina: due padiglioni collocati dalla direzione della Fiera in una posizione un po' infelice che ha penalizzato i produttori partecipanti



■ lungo corridoio interno sul quale si affacciavano molti degli «standini» del Nibitex: uno spazio, purtroppo, non molto frequentato dagli operatori; a destra, Sergio Zingarelli, uno degli ospiti del Nibitex, alle prese, con i suoi collaboratori, con la serratura un po' capricciosa dello stand



Affacciati sul lago del Parco delle Esposizioni, i ristoranti proposti dai diversi Paesi o dalle Regioni permettevano di trascorrere operativamente, ma in tranquillità, anche l'ora del pranzo. Nelle foto, il «Venezia», organizzato da Antonio Piccinardi per conto della Camera di commercio della città lagunare, e quello del Friuli-Venezia Giulia

del Vinexpo al Comune di Bordeaux, Ferro si è incontrato con le maggiori autorità cittadine tra cui il sindaco Jacques Chamba Dalmas e il presidente della Camera di commercio Jack Negre. La giornata seguente è stata dedicata alla prestigiosa zona vinicola ed alla visita a diversi Châteaux del Médoc. Una colazione a Château Margaux, ospite del proprietario, ha concluso la mattinata. Nel pomeriggio l'illustre personaggio ha visitato il Vinitex, mentre la mattina successiva ha ricevuto l'ambasciatore d'Italia a Parigi Giacomo Attolico: insieme hanno visitato gli stand italiani al Vinexpo intrattenendosi con i produttori; alle 12 al Padiglione Italia è stato offerto un cocktail di benvenuto durante il quale il vicepresidente e l'ambasciatore hanno

potuto scambiare qualche battuta con i produttori italiani più rappresentativi: un dialogo che è continuato al ristorante «Italie Grande Carte».

Ma torniamo a questa Fiera sempre più sbalorditiva per dimensione, eleganza (tante le aree verdi con fontanelle e panchine) e servizi che dà veramente l'idea di come debba essere un'esposizione bene organizzata, razionale e funzionante. Non solo per quanto riguarda l'accoglienza dei giornalisti (che hanno a disposizione una sala stampa ben attrezzata, caselle personalizzate per i messaggi e gli inviti, una saletta-relax completa di bar e, soprattutto, hostess disponibili e preparate), ma anche per i servizi ai visitatori, dotati di una targhetta di riconoscimento «intelligente»,

un badge magnetico comprendente indirizzo, società, settore di attività, telefono che permette agli espositori, grazie ad un apparecchio di lettura, di appropriarsi di tutte le informazioni utili e di creare un proprio schedario visitatori. L'organizzazione ha inoltre inaugurato quest'anno il Club Vinexpo che ha riunito 800 selezionati dirigenti delle maggiori Case d'importazione, Compagnie aeree e marittime oltre che del settore alberghiero e della ristorazione.

Una esposizione dalla quale, purtroppo, le nostre fiere vinicole sono ancora lontane anni luce. Non bisogna dimenticare, inoltre, che Vinexpo è nata soltanto nell'81 e, essendo biennale, è soltanto alla sesta edizione. In confronto ad un VinItaly che ha



Tra i tanti servizi che l'organizzatissima Fiera bordolese ha offerto ai suoi Vip, c'era anche l'eliporto, che vediamo nella foto a destra; a sinistra, uno degli elicotteri messo a disposizione per delle riprese aeree della Fiera



Una prestigiosissima Limousine era a disposizione degli ospiti Vip per percorrere le poche centinaia di metri che separavano l'eliporto dalla costruzione principale della Fiera: questa cortesia è stata usata anche all'ambasciatore Attolico. A fianco, le guardie a cavallo pattugliavano continuamente i vasti parcheggi della Fiera: un altro utile servizio a disposizione di espositori e visitatori per prevenire danneggiamenti e furti

appena festeggiato 25 anni è ancora una neonata, ma una neonata che ha già avuto la forza di crescere e di rinnovarsi per adeguarsi alle necessità ed alle esigenze dei suoi espositori. Tanto che, nata in second'ordine rispetto a Vinitech (la cui prima edizione è datata '77), lo ha invece lentamente ma inesorabilmente allontanato ed ine sfruttato dalla sede iniziale.

Al successo di Vinexpo contribuisce però, indubbiamente, anche questo Salone delle attrezzature enologiche che, su una superficie di 30 mila metri quadrati, ha presentato 402 aziende, di cui 129 straniere. Lo dicono chiaramente anche i dati di affluenza ai due Saloni che sono stati visitati da 55 mila operatori professionali, il 18,60 per cento in più rispetto all'89 (erano stati 46.500). Infatti, il 37 per cento della totalità dei visitatori del Vinexpo sono «passati» al Vinitech, mentre il 63 per cento dei visitatori di Vinitech sono «migrati» al Vinexpo. Cifre che, dunque, parlano chiaro sulla complementarità delle due manifestazioni.

Vediamo ancora qualche altro dato: il 30 per cento degli operatori accreditati si sono fermati a Bordeaux più giorni e i visitatori stranieri sono stati circa 10 mila, di 93 Paesi, con un aumento del 22 per cento rispetto all'89. In testa nella classifica delle presenze straniere la Spagna, seguita da Germania, Italia, Gran Bretagna e Stati Uniti: solo questi ultimi non sono in aumento.

Ciò che colpisce è anche l'elevata qualificazione degli operatori: merito della se-

lezione dei visitatori all'ingresso, come ha sottolineato il presidente Jauffret nel corso della conferenza stampa conclusiva, ma anche del fatto che l'organizzazione ha avuto il coraggio di aprire l'esposizione il lunedì e chiudere i battenti il venerdì, così da non comprendere né sabato, né domenica, proprio per evitare infiltrati e curiosi.

Grazie a questo atteggiamento, negli anni è cambiato il tipo di pubblico e, come

ci conferma un produttore presente fin dalle prime edizioni, non si vedono più i ragazzi delle scuole e i privati che c'erano qualche anno fa: ora il visitatore è rigorosamente professionale.

Una parola infine sugli stand, tanti davvero belli ed eleganti, in una gara continua a stupire e a sorprendere tanto che un altro amico ci ha confessato che, pur essendosi presentato all'ultima edizione con uno stand nuovo che, allora, gli era sembrato «dignitoso», ora, invece, proprio non lo ritiene più «all'altezza della Fiera». Da ciò che abbiamo potuto vedere lo spazio più ammirato e che ha riscosso più successo è stato l'austriaco Schlumberger, alla sua prima partecipazione, che ha organizzato un'orchestra con quattro concertiste in crinolina che suonavano musica classica attirando capannelli di visitatori.

Tanti anche gli allestimenti curiosi: il più «strano» era forse quello dell'Unione Sovietica che, in alte colonne in plexiglass ornate di guglie ortodosse, proponeva la sua pregiata vodka accanto al modellino rosso fiammante di una Ferrari Testarossa.

Un'ultima curiosità: lo scambio di vini tra i produttori dei diversi Paesi che sembra essere un'usanza del solo Vinexpo. La «punta» ai vicini più interessanti comincia già dal mattino dell'ultimo giorno, se non dalla sera precedente. Uno scambio «didattico», gradito a tutti e al quale tutti si concedono volentieri: un modo simpatico per portarsi a casa il mondo del vino e i vini di tutto il mondo.

Barbara Amati

### Il Sial Boissons dal giugno '92 a Parigi

**O** rmai è ufficiale: dal giugno 1992 Parigi ospiterà biennialmente nel proprio Parc des Expositions un Salone interamente dedicato alle bevande. Nasce da una costola del Sial, la mostra alimentare che continuerà a svolgersi in ottobre e si avvarrà di un padiglione modernissimo di 47 mila metri quadrati.

Con questa operazione, la Francia tenta di coprire il mercato delle bevande (e naturalmente quello del vino) tutti gli anni, in quelli pari con il Sial Boissons di Parigi e in quelli dispari con il Venexpo di Bordeaux. Per il Vintaly, non c'è dubbio, la concorrenza si fa sempre più dura.



Altre due presenze italiane: lo stand del Friuli-Venezia Giulia e quello organizzato dalla Promark, società di promozione della Regione Piemonte

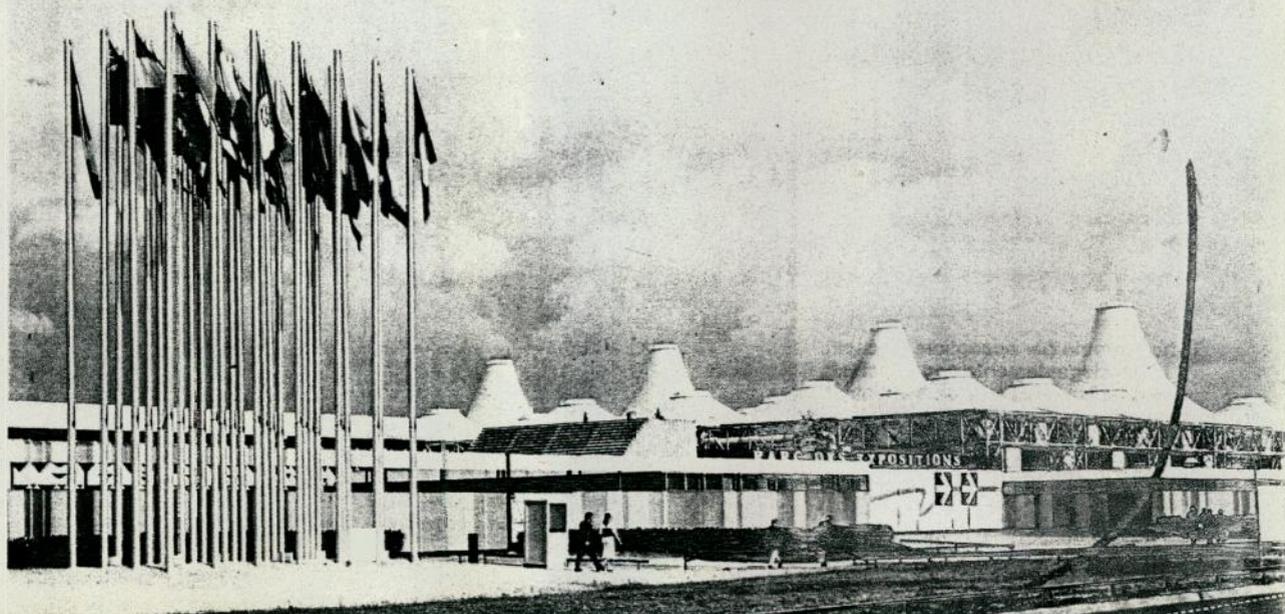
A Bordeaux erano presenti anche noti personaggi della ristorazione italiana, come Giorgio Pinchiorri dell'omonima Enoteca di Firenze, qui con la moglie Annie Feolde. A destra, il simpatico incontro tra Michele Chiarlo e Pier Paolo Morino delle Cantine Romagnoli; li osserva divertito il collega Antonio Rossi del «Corriere Vinicolo»

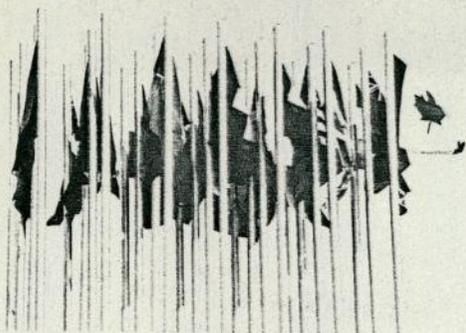


Lo stand «importante» e molto elegante della Zonin; a destra, quello di «Civiltà del bere»: piccolo ma funzionale



Un'altra veduta esterna della Fiera con le guglie dei due nuovi padiglioni nei quali ha trovato posto il Vinitech





Si stagliano sull'azzurro di un cielo un po' capriccioso le bandiere dei 39 Paesi che hanno partecipato al Vinexpo. A destra, accanto ad un cartellone che indica l'ingresso alla Fiera, con una gigantesca bottiglia un produttore francese fa pubblicità al proprio Château. Sotto, la costruzione principale del Vinexpo (980 metri di lunghezza, 50 mila metri quadrati di superficie) che ha ospitato quest'anno 200 aziende in più rispetto all'ultima edizione, superando il tetto delle 2 mila presenze



# Folla di italiani al Vinexpo

**Bordeaux, 50 mila metri quadrati di stand e 2.100 espositori di cui 650 stranieri ● L'Italia al primo posto seguita dalla Spagna ● La visita del nostro ambasciatore a Parigi**

«**S**i vola rasoterra», questo lapidario giudizio formulato da Ambrogio Folonari, amministratore delegato della Ruffino, al terzo giorno della manifestazione, fotografa in maniera assolutamente obiettiva l'impressione generale di quasi tutti gli operatori, non solo italiani, sulla sesta edizione del Vinexpo, la grande Fiera mondiale che si svolge biennalmente a Bordeaux e che quest'anno ha avuto luogo dal 17 al 21 giugno.

Singolarmente tutti i produttori, soprattutto i più famosi, i più importanti, da Antinori a Gaja, da Bolla a Santa Margherita alla Duca di Salaparuta, a Lungarotti, solo per citarne alcuni, ne sono partiti soddisfatti perché Bordeaux è un appuntamento che non tradisce chi ha notorietà, prestigio e una ampia distribuzione. Ma tutti, in sostanza, sul piano generale condividono il giudizio di Ambrogio Folonari: si vola ancora, ma non si prova più il brivido delle grandi altezze, la conturbante e piacevole sensazione del successo che ti insegue e ti esalta.

La conferma di ciò viene proprio dal

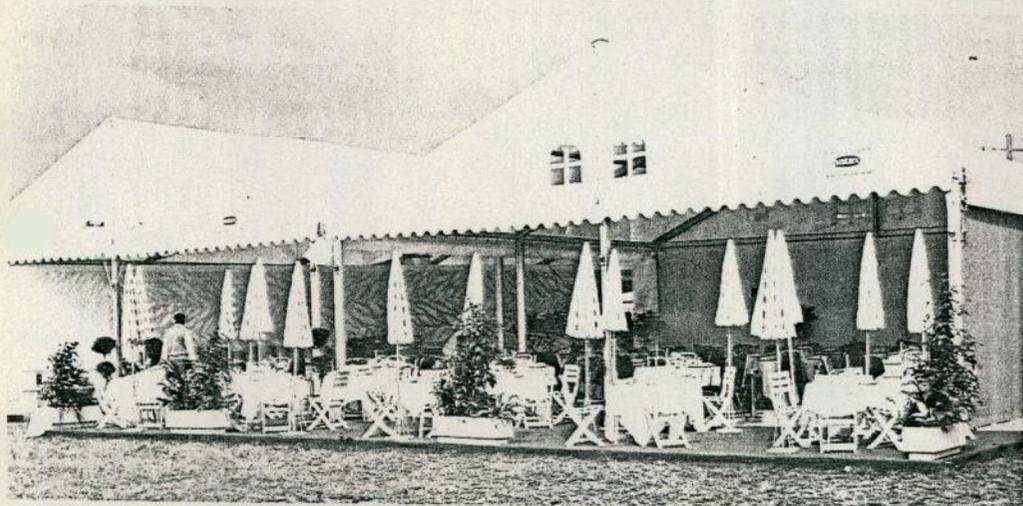
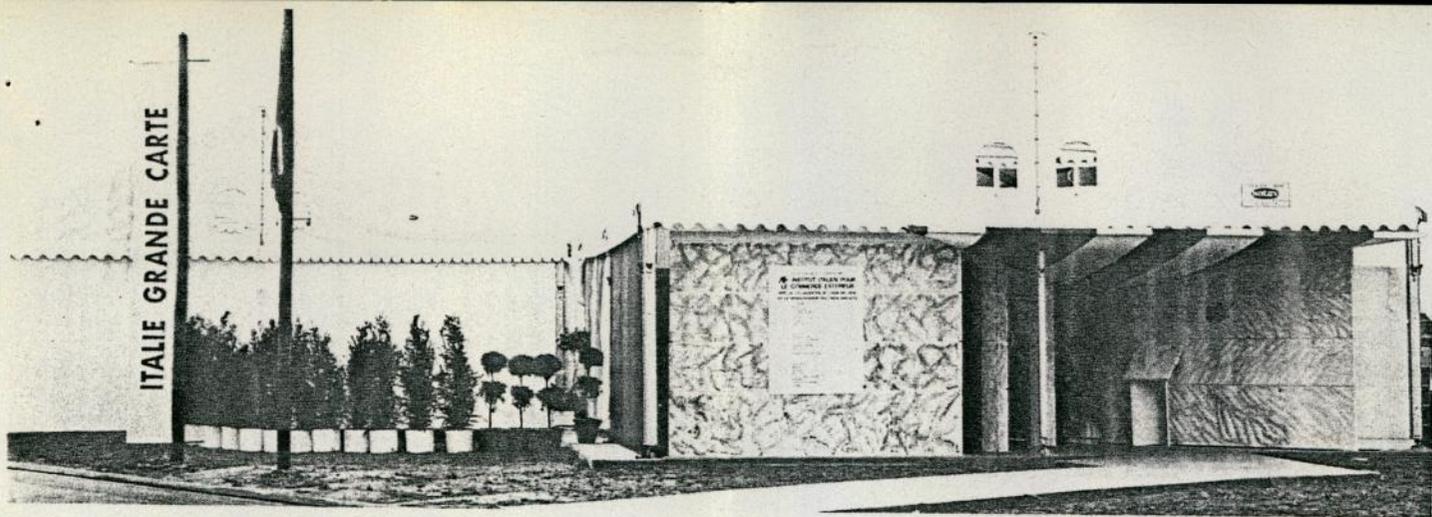
fatto che quel giudizio è stato espresso da una persona che aveva appena concluso un importante accordo di collaborazione con la tedesca Euromarken per la distribuzione dei vini Ruffino in Germania, dove la Casa da qualche mese aveva deciso di chiudere, dopo quasi cinquant'anni di attività autonoma, la propria società distributrice Ruffino Deutschland. Quelle parole non erano quindi lo sfogo di un deluso, ma il giudizio di un tecnico che sa giudicare al di là della soddisfazione per gli affari di routine, anche se importanti e soddisfacenti.

Di affari, infatti, se ne sono conclusi e molti nostri produttori, soprattutto quelli collocati nella parte centrale del lunghissimo padiglione e quindi coinvolti anche nel traffico che comporta contatti casuali e non programmati, sono ritornati a casa ottimisti e con la convinzione che il nostro vino ha raggiunto standard di qualità media sufficienti a contendere quote interessanti di mercato a qualsiasi concorrente. L'unica preoccupazione, per quanto riguarda i nostri vini, è il prezzo che è ancora

valido, naturalmente se rapportato alla buona qualità, ma tende troppo nervosamente e sovente indiscriminatamente al rialzo.

A preoccupare non è quindi la situazione italiana, ma la pesante atmosfera che circonda il prodotto un po' ovunque, dagli Stati Uniti alla Malesia, e che si è avvertita in tutto il Vinexpo: il vino è infatti, sempre di più, un prodotto della sfera edonistica e quindi pericolosamente vulnerabile, soggetto all'emotività del mercato. Il Vinexpo, ripetiamo, non poteva non far rimarcare questo aspetto di carattere generale.

Ma veniamo alle cifre di quest'ultima edizione che testimoniano apertamente dell'importanza di una Fiera che è cresciuta enormemente in mano ai propri organizzatori, il Sial (Salone dell'alimentazione), la Sopexa (Società di promozione per l'agroalimentare) e la Camera di commercio di Bordeaux. La crescita esplosiva registrata nell'89 con 700 espositori in più (in tutto furono 1.912) non si è affatto fermata e quest'anno l'arrivo di altre 200 aziende ha fatto abbondantemente superare il tetto



Due vedute del ristorante «Italie Grande Carte» organizzato dall'Ice in collaborazione con «Civiltà del bere» e con 24 aziende vinicole, tra le più prestigiose: un «punto d'incontro» che, per la splendida cucina e i grandi vini, ha attirato i maggiori protagonisti internazionali del mondo del vino

## per cercare sbocchi lontani

**Non medagliere «azzurro» al Concorso enologico ● Il ristorante «Italie Grande Carte»: il sito di un successo ● Due nostri Chardonnay nei «top ten» alle Olimpiadi di Gault Millau**

delle 2 mila presenze costringendo gli organizzatori a ridisegnare la suddivisione degli spazi e a crearne di nuovi.

Quest'anno, dunque, all'esposizione dei vini e degli alcolici sono stati dedicati tutti i 50 mila metri quadrati del lungo *bâtiment* principale (980 metri), con un aumento della superficie espositiva del 10 per cento, che ha indotto a trasferire Vinitech, il Salone delle attrezzature enologiche, in due nuove strutture a fianco.

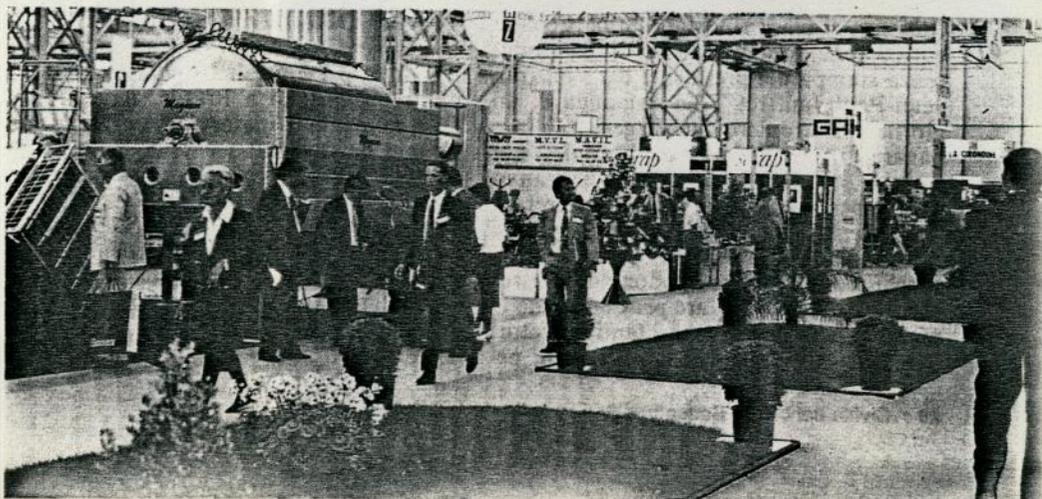
Già scottati dalla bruttissima esperienza dell'ultima edizione, quando un caldo africano aveva fatto piovere sugli organizzatori proteste, denunce e minacce di diserzione, la Fiera ha speso 10 miliardi di lire per dotare i due Saloni di un modernissimo impianto di aria condizionata, abbondantemente pubblicizzato nelle conferenze stampa tenutesi nei principali Paesi per presentare l'edizione '91.

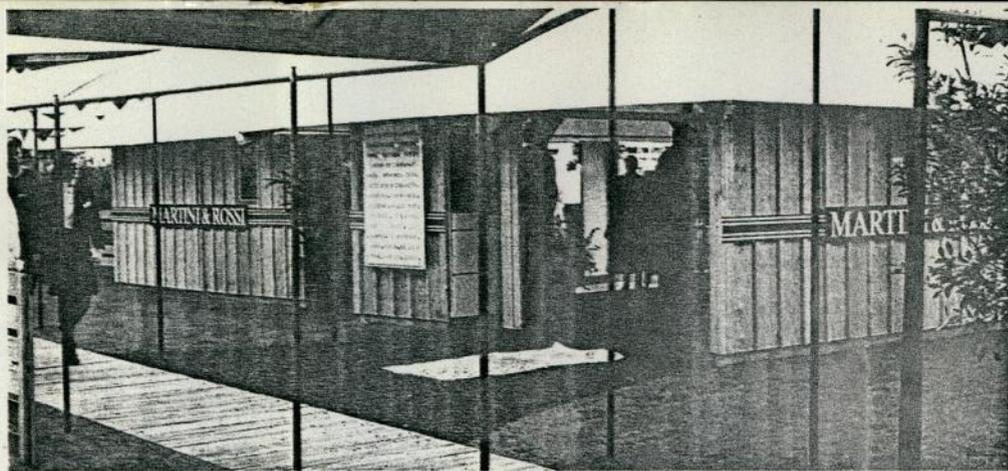
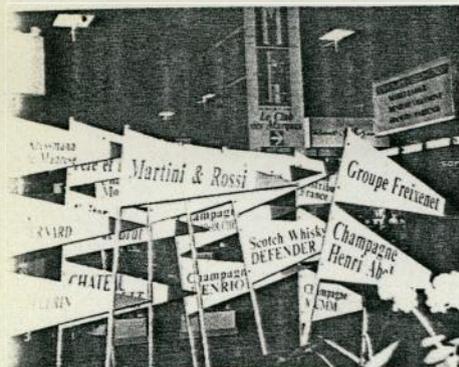
Ironia della sorte, quest'anno la colonnina di mercurio non ha mai superato i 20 gradi, anzi, il maltempo è stato pressoché costante. Ma questo non ha certo impedito l'accensione dell'impianto (i soldi spesi do-

vevano ben servire a qualcosa!) tanto che all'interno del padiglione molti si sono lamentati del fresco eccessivo (quando si dice che l'uomo non si accontenta mai!). La mastodontica attrezzatura ha però svolto il suo dovere l'ultimo giorno quando, se non ci fosse stata, la temperatura avrebbe superato i 32 gradi.

Un'immagine di Vinitech, il Salone delle attrezzature enologiche, che ha presentato 402 aziende di cui 129 straniere. Le due mostre sono state visitate da 55 mila operatori professionali, quasi il 19 per cento in più rispetto al 1989

Ma torniamo alla «composizione» del Vinexpo che ha sfoggiato, quale naturale prolungamento dell'edificio principale, il prestigioso Club des Marques dove, su 1.125 metri quadrati, tra oasi verdi impreziosite da palme e fontanelle, graziosi *bungalow* circondati da giardini privati hanno ospitato 13 Case tra le più famose nel





Nelle bellissime oasi verdi che separavano le «hall», gruppi di simpatiche bandiere indicavano le aziende: in primo piano quella della Martini & Rossi, l'unica Casa italiana che si trovava nel prestigioso Club des Marques, come vediamo nella foto a destra



Per verificare di persona la validità di questa Fiera, è stato a Bordeaux anche il vicepresidente dell'Ice Giancarlo Ferro che ha incontrato, nel Padiglione dell'Istituto, alcuni dei produttori italiani più prestigiosi; nella foto, mentre conversa con Luigi Cecchi. Al Vinexpo è giunto anche l'ambasciatore d'Italia a Parigi, Giacomo Attolico: nella foto a destra, s'intrattiene con Maria Teresa Lungarotti e Giancarlo Ferro



L'ambasciatore Giacomo Attolico e il Cav. lav. Giancarlo Ferro hanno visitato gli stand delle aziende italiane intrattenendosi con i produttori; per tutti, pubblichiamo il cordiale incontro con Pierfrancesco Bolla

mondo, da Taittinger a Rothschild; l'Italia era rappresentata dalla Martini & Rossi.

Per quanto riguarda gli espositori, fortissima naturalmente la presenza francese con 1.450 aziende tra cui molte rappresentanze regionali delle diverse zone vitivinicole: Bordeaux (con 201 produttori), Borgogna (160), Côtes du Rhône (153), Val de Loire (118), Champagne (104) e poi Sud-Ovest, Languedoc-Roussillon, Provenza, Alsazia. A proposito della partecipazione francese, ci piace riportare un particolare curioso che abbiamo appreso alla conferenza stampa del presidente del Vinexpo, Jean-Paul Jauffret. Alla domanda di un giornalista straniero che suggeriva di fare pagare di più gli espositori bordolesi per la loro presenza in Fiera poiché hanno meno spese essendo «a casa», Jauffret ha risposto che è già difficile farli partecipare, (e ancora oggi alcuni non sono presenti), perché, comunque, essi godono di riflesso, e si danno molto da fare per questo, della presenza al Vinexpo di così tanti operatori professionali e giornalisti invitandoli nei

loro Châteaux.

Sono stati 650 gli espositori stranieri provenienti da 39 Paesi che hanno occupato 9.400 metri quadrati; otto le nuove «entrare»: Paesi Bassi, Danimarca, Algeria, Jugoslavia, Nuova Zelanda, Messico, Uruguay, Cina.

### Est e Sudamerica

Con la presenza di Uruguay e Messico che si affiancano a Brasile, Argentina e Cile, aumenta il «peso» dei Paesi sudamericani che diventano cinque; inoltre, gli ultimi due hanno ampliato la superficie espositiva del 50 per cento.

Sempre più importanti, perlomeno numericamente, anche i Paesi dell'Est che sono ora sei: la Jugoslavia va ad ingrossare le fila di una squadra formata da Romania, Ungheria, Polonia, Bulgaria e Unione Sovietica.

Tra le presenze estere quella italiana si è riconfermata la più forte con 2.539 metri quadrati di superficie occupata; già nell'89 (con 2.500 metri) si era verificato il sorpasso sulla Spagna che quest'anno ha comunque aumentato il proprio spazio del 50 per cento raggiungendo i 2.016 metri quadrati. Seguono la Germania con 886 e la California con 720.

Ma prima di addentrarci a parlare a fondo della partecipazione italiana, non possiamo non occuparci di un altro aspetto che dà notorietà permanente al Vinexpo: il Concorso internazionale dei vini di Blaye Bourg che ogni anno distribuisce medaglie d'oro, d'argento e di bronzo tra le Case presenti alla manifestazione bordolese. Organizzato come sempre dal Comune di Bourg con la collaborazione dell'Università di Bordeaux, il Concorso ha utilizzato quest'anno per i vini esteri una sede diversa da quella abituale: non più la palestra del Liceo di Bourg, ma il salone delle feste della Cittadella, l'antica fortezza.

In corsa 1.400 campioni di vino (il 50 per cento rosso, il 45 bianco e il 5 tra rosati, spumanti e dolci), provenienti da 20 Paesi. Il 30 per cento era costituito da vini francesi (504) e il 13 per cento da italiani che erano ben 177. A degustarli, 450 persone (150 enologi e 310 «amatori») di 25 Paesi; tra di essi, 35 gli italiani iscritti ma, ai tavoli, ne abbiamo «scoperti» davvero pochi.

Benché quest'anno, come ha sottolineato il sindaco di Bourg Guy Maingot, la temperatura fosse molto più favorevole alla degustazione di quanto non lo fosse stata nell'89, essa è avvenuta in una sala strapiena di persone tanto che, sia per noi sia per i 12 commissari, era impresa quasi impossibile muoversi tra i tavoli. Le 80 commissioni (ognuna teoricamente composta da 5 persone, un enotecnico, un operatore com-

nsi

VITICULTORI IN MONTALE



Ezio Rivella, amministratore delegato di Banfi, sembra trattenerne James Mariani, figlio del noto importatore americano. A destra, i produttori Michele Chiarlo, Umberto Cesari, Ferdinando Pighin, Antonio Zaccheo (Carpineto) e Giuseppe Marussì (Villa Girardi), davanti allo stand del loro Grandi Vini Consorzio Export



Il Padiglione Sicilia era uno dei più belli e funzionali tra quelli che l'Italia ha proposto a Bordeaux: l'Istituto regionale della Vite e del Vino ha schierato nove aziende. In alto, a sinistra, l'incontro tra Giancarlo Ferro e Diego Planeta, presidente dell'Istituto; al centro, Leonardo Montemiglio, dirigente dell'Ufficio vini della Sezione agricola speciale dell'Ice. A sinistra, Elio Marzullo, direttore dell'Istituto, s'intrattiene con Gino Veronelli che avrebbe dovuto tenere una conversazione sui vini siciliani, successivamente rinviata

merciale, due produttori, un amatore) hanno degustato, dalle 10 a mezzogiorno, da 12 a 20 campioni ciascuna, ordinati per regione, annata o denominazione.

I vini, come ci ha detto il direttore del Concorso, Bernard Doneche, docente di Enologia all'Università di Bordeaux, «non subiscono alcuna preselezione, per evitare qualsiasi forma di ostruzionismo verso i vini di questo o quel Paese. L'unica cosa che chiediamo è che i prodotti siano in bottiglia e già in commercio e che abbiano una produzione minima di 5 ettolitri».

Al Concorso (che dall'anno prossimo diventerà annuale, indipendente quindi dal Vinexpo, e aperto a tutti) le aziende possono partecipare con più vini: per ogni prodotto l'organizzazione chiede 400 franchi e 4 bottiglie. Considerato che i degustatori svolgono la propria opera gratuitamente, si fa presto a fare i conti e scoprire quanto il Comune di Bourg incassa con il solo Concorso internazionale. Non dimen-

tichiamo, inoltre, che, contemporaneamente, si svolge anche il Concorso nazionale, riservato ai vini francesi al quale hanno quest'anno partecipato 2.800 prodotti e 800 degustatori. Anche qui la scena alla quale abbiamo assistito è stata pressoché la stessa: cambiava la scenografia, la palestra del Liceo, ma la sostanza era identica.

Ma torniamo alle nostre medaglie che, in quanto tali, sono sempre benvenute e importanti per chi le vince: un premio è sempre un premio, che sia meritato o meno, e poi quello di Bourg ha un peso non indifferente sui mercati internazionali, cosa che sottolinea ancora di più la forza e l'importanza di un Concorso che meriterebbe maggiore serietà e professionalità da parte degli organizzatori anche per quanto riguarda il dopo-degustazione.

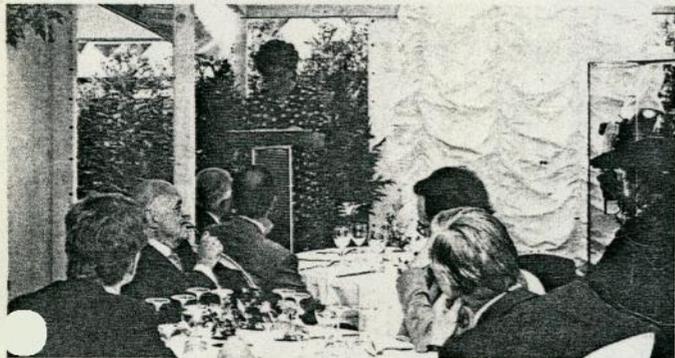
Ne abbiamo avuto chiara dimostrazione al momento della proclamazione che ha rivelato soltanto i nomi dei vini che, Paese

per Paese, avevano meritato il Trofeo Citadella d'oro: né in quella occasione, né dopo, è stato diffuso un comunicato sui vincitori delle altre medaglie. In compenso, nel Salone, c'era un lungo tavolo dove erano esposti, ed offerti in degustazione, i vini premiati con le medaglie d'oro. L'unico modo per sapere, per quella sera, se ci si era aggiudicato questo riconoscimento, era quello di trovare, fra le tante bottiglie, anche la propria. Non è che, poi, nelle giornate successive, la cosa fosse molto migliore, perché era impossibile avere l'elenco dei premiati: allo stand dell'organizzazione del Concorso si poteva soltanto «spulciare» in un tabulato lunghissimo e quasi illeggibile. Non vi stiamo a raccontare la difficoltà per averne una copia e conoscere i nomi di tutti i vini.

A parte questo, dal cappello a cilindro del prestigiatore sono venuti fuori risultati che ci hanno lasciato sorpresi. Oltre alle 46 medaglie d'oro della Francia, tra gli



Claude Taittinger, presidente della nota Casa francese, ha presentato un'analisi della produzione di Champagne '90, dando voce anche ai rappresentanti della Federazione dei vini e degli alcolici: nel '90, la Francia ha esportato vini e alcolici per 34,5 miliardi di franchi. A destra, la bella collezione dello Champagne Taittinger



La baronessa Philippine de Rothschild ha annunciato, nel corso di una affollatissima conferenza stampa, la decisione di ridare al Château Mouton Baronne Philippe (che si trova accanto al Château Mouton Rothschild), l'antico nome Château d'Armailhac che aveva fino al 1956, «un modo per rendergli la propria identità». A fianco, un momento dell'Asta di Christie's, battuta da Jean Dit Cazaux, che ha offerto, con grande successo, vini e Champagne molto rari: il più caro è stato uno Château Margaux del '61 venduto a 24 mila franchi (6 milioni di lire)

stranieri la Spagna se ne è aggiudicato il numero più alto, con 19 medaglie d'oro, 19 d'argento e 13 di bronzo; ma l'Italia si è difesa bene portandosi a casa 11 oro (come due anni fa), 19 argento e 15 bronzo (troverete l'elenco dettagliato dei premiati in queste pagine). A fare incetta di medaglie anche quest'anno è stata la Premiovini con 9 premi, tra cui 3 oro, seguita dalla Bolla (4 medaglie, 1 oro), dalla Gancia (3 medaglie, 1 oro). La regione più premiata

è stata il Piemonte (13 medaglie), seguito dalla Toscana con 11.

Questo per quanto riguarda l'Italia, ma diamo un'occhiata anche ai medaglieri degli altri Paesi. Balzo in avanti dell'Argentina che si è aggiudicata 8 medaglie d'oro, seguita dall'Austria, 7, da Israele, 3, e poi da Stati Uniti, Ungheria, Cile e Australia con 2 ori ciascuno. Un solo oro, invece, alla Germania, mentre desta curiosità quello assegnato al Canada e alla Grecia.

Come previsto dal regolamento una seconda degustazione degli «ori», Paese per Paese, ha permesso l'assegnazione dei Trofei Cittadella d'oro. Per l'Italia se lo è aggiudicato il Brunello di Montalcino '86 della Val di Suga; Lionello Marchesi ha così fatto una prestigiosa doppietta: già nell'89, infatti, un altro suo vino, il Salterio '86 della Tenuta Trerose, aveva vinto il trofeo. «Sono felicissimo e un po' incredulo, ma è un riconoscimento che conferma la medaglia d'oro che il nostro Brunello si è appena aggiudicato all'Intervin di Toronto. Indubbiamente il valore di questi premi è relativo, però le pareti del mio studio tappezzate di medaglie hanno sicuramente un ascendente psicologico positivo sui giornalisti e sui clienti che vengono in azienda. Per un industriale di altri settori come sono io è comunque una grande soddisfazione essere riuscito in soli sei anni a circondare di un alone di successo i miei vini».

Il «ritorno» di questo trofeo Marchesi l'ha vissuto immediatamente, trovandosi una processione di operatori (anche francesi) e giornalisti che hanno voluto complimentarsi ed assaggiare il pluridecorato.

Esaurito il Concorso internazionale, occupiamoci ora di un'altra premiazione, quella delle Olimpiadi organizzate dal Gault Millau Magazine. In due giornate, un centinaio di assaggiatori hanno selezionato 200 Chardonnay e 60 Syrah provenienti da tutto il mondo.

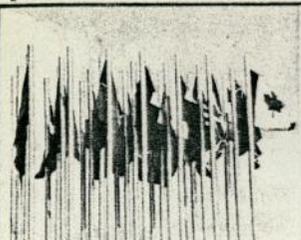
## Borgogna superstar

Al primo-round hanno partecipato in forze i borgognoni (erano 59) in quanto la culla del vitigno più diffuso nel mondo è proprio la Borgogna. Seguivano gli italiani, 29, e poi il resto della Francia, gli Stati Uniti, l'Austria, l'Argentina (quest'ultima ha presentato 14 vini e una nota di Gault



Riconoscibilissimo per il simbolo tricolore, lo stand della Sopena, l'organismo per la promozione agroalimentare francese, un importante punto di incontro non solo per i produttori, ma anche per la stampa internazionale. Qui a fianco, lo stand della California: grande polo d'attrazione due anni fa, quest'anno era un pochino più sottotono





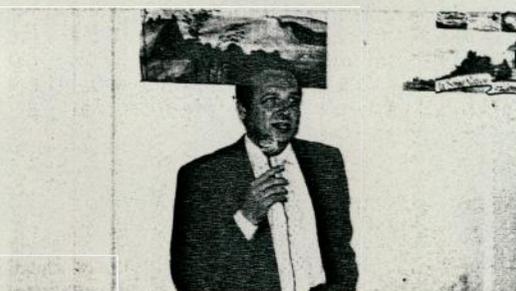
Una bella immagine del Padiglione Italia organizzato dall'Ice: un punto d'incontro essenziale e funzionale per i produttori



## L'Italia «in degustazione»



L'Ice ha svolto un importante ruolo di promozione proponendo, ai giornalisti stranieri, alcune degustazioni guidate organizzate dalle regioni. A sinistra, Giulio Liut, direttore dell'Unione Consorzi Vini Veneti, ha presentato la realtà del Veneto guidando la degustazione di alcuni vini. A destra, l'enologo Umberto Fiore (gli sono accanto, a sinistra, Paolo Angelini, responsabile dell'Ufficio Ice di Parigi, e Angelo Toschi del Dipartimento Agricoltura della Regione Toscana) ha presentato otto vini, scelti a rappresentare tutte le zone vinicole della Toscana



A tratteggiare il Piemonte vitivinicolo sono stati chiamati alcuni rappresentanti della realtà enologica piemontese: da sinistra, Alberto Contratto, consigliere del Consorzio dell'Asti, ha parlato di questo spumante, Matteo Bosco, presidente delle Cantine Terre del Barolo, del Barolo e del Barbaresco in qualità di rappresentante del Consorzio, Giovanni Garavello, neo presidente del Consorzio della Barbera d'Asti e del Monferrato, della Barbera, Giuseppe Fassino, assessore all'Agricoltura della Provincia di Asti, ha illustrato le caratteristiche dell'annata '90 e le prospettive del '91. A destra, Giovanni Manaresi, presidente dell'Enoteca regionale dell'Emilia Romagna, presenta ai giornalisti stranieri l'enologia emiliano-romagnola. A fianco, il sommelier Marcello d'Agati al lavoro nel Padiglione Italia: parte integrante dello staff del ristorante «Italie Grande Carte», ha seguito anche il servizio dei vini all'Ice

## In ottobre alla Wine Experience

Piero Antinori all'epoca del conferimento del Golden Bottle. A destra, Angelo Gaja con la baronessa Philippine de Rothschild



# Antinori e Gaja «single» a New York

Per la prima volta due italiani al proscenio con le grandissime stelle dell'enologia mondiale ● I nostri 25 produttori invitati al Grand Tasting ● Un lunch dell'Italian Wine Institute «firmato» da Piero Selvaggio ● Il nostro direttore unico giornalista europeo invitato ● La quota per gli ingressi: alla manifestazione un milione, al Tasting duecentomila lire

**D**al 24 al 27 ottobre si svolgerà all'Hotel Marriott Marquis di New York la «The New York Wine Experience» e sarà un'edizione particolarmente fastosa ed importante perché celebrativa del proprio decennale. A beneficio di coloro che lo ignorano - ma crediamo che siano in pochi, almeno tra i nostri lettori - ricordiamo di che si tratta.

Ben consapevole che gli Stati Uniti sono un importante mercato per tutti i grandi vini del mondo, dieci anni fa Marvin Shanken, editore del giornale specializzato *The Wine Spectator*, pensò di selezionare nel mondo una cinquantina di produttori - «i «grandissimi» - invitandoli a presentare personalmente un loro vino, naturalmente di un «millesimo» importante, ad un Tasting che lui avrebbe organizzato a New York ed al quale avrebbero potuto partecipare i *connaisseur* americani (che naturalmente, per essere ammessi, avrebbero pagato una considerevole cifra: all'epoca, circa mezzo milione di lire): ai produttori sarebbe stata data una targa-ricordo e ai partecipanti - consumatori l'opportunità di un contatto, anche fisico, con i grandi nomi dei vini del mondo, quelli che erano abituati a leggere sulle etichette di costosissime bottiglie.

L'idea era vincente e funzionò a meraviglia. Da quella volta, la manifestazione si è allargata (oggi i produttori

invitati sono più di centocinquanta) e si alterna tra S. Francisco, terra del vino californiano (anni pari) e New York, maggior mercato del mondo (anni dispari), si completa con seminari, tavole rotonde, degustazioni verticali, banchetti particolari, ecc...

Per quanto riguarda i vini selezionati e di conseguenza i produttori «invitati», fin dal primo anno la parte del leone l'hanno sempre fatta Stati Uniti (soprattutto California) e Francia, lasciando all'Italia un onorevole terzo posto. Da questo punto di vista, negli anni la situazione non è proprio cambiata. Dei 162 vini che quest'anno saranno protagonisti a New York, 59 saranno americani (36 per cento) e 42 francesi (26 per cento). Gli italiani saranno 25 (15 per cento), 9 i portoghesi (soprattutto Porto), 7 i tedeschi e 6 gli spagnoli. Interessante la presenza di 5 vini australiani e di 4 cileni.

Ecco gli italiani, esattamente nel-

l'ordine alfabetico presentato da *Wine Spectator*: Anselmi, Antinori, Badia a Colibuono, Biondi Santi, Cà del Bosco, Castellare di Castellina, Ceretto, Giacomo Conterno, Emilio Costanti, Felsina, Fentodi, Frescobaldi, Gaja, Bruno Giacosa, di Gresy, Maculan, Marcarini, Masi, Mastroberardino, Monteverdine, Pio Cesare, Poggio Antico, Prunotto, Ruffino, Sassicaia. Come si vede predomina nettamente la Toscana con più della metà (13 su 25) seguita dal Piemonte (7) e da una discreta presenza veneta (3). Lombardia e Campania hanno un vino ciascuna.

Questo sarà, però, per noi italiani, un anno veramente importante perché, per la prima volta, due nostri produttori verranno chiamati, singolarmente, al proscenio, privilegio riservato negli scorsi anni soltanto a francesi e californiani. Essi sono Angelo Gaja e Piero Antinori.

Da far tremare i polsi il ruolo di

leri spettatori, oggi protagonisti: la foto ritrae Piero Antinori e Angelo Gaja con Pino Khail all'ultima Wine Experience durante il Wine Tasting verticale di Château Margaux. Quest'anno sul palcoscenico ci saranno loro



## R O S S O



**G** CANTINA PRODUTTORI  
**COLTERENZIO**

CORNAIANO (32) ITALY

Gaja: dovrà condurre, davanti a una platea di mille persone, una degustazione di suoi Chardonnay, Barbera e Cabernet Sauvignon ed un'altra, verticale, di alcune grandi annate del suo Barbaresco. Detto così, conoscendo l'esperienza di Gaja, potrebbe sembrare quasi normale *routine*. C'è però un piccolo particolare: la sua degustazione seguirà quella di Château Latour e dell'australiano Grange Hermitage e precederà quella del mitico Domaine Romanée-Conti che manderà al proscenio nientemeno che Lalou Bize-Leroy, la regina della Borgogna.

Diverso, ma non meno impegnativo, il ruolo di Piero Antinori. Per festeggiare il proprio decennale, *The Wine Spectator* ha invitato 13 grandi personalità mondiali a raccontare, in pochi minuti, un proprio personale aneddoto. Antinori è tra questi e con lui, assieme a giornalisti (ci sarà Bespaloff) e ristoratori (ci sarà Piero Selvaggio), interverranno nomi grandissimi dell'enologia mondiale, da Robert Mondavi a Corinne Mentzelopoulos (Château Margaux), da Christian Moueix (Château Pétrus) a Eric de Rothschild, alla baronessa Philippine de Rothschild.

Questo duplice avvenimento ci riempie di tale orgoglio che siamo di riflesso fieri di sapere che il nostro direttore è l'unico giornalista europeo invitato da Marvin Shanken alla manifestazione. Lo diciamo perché, conoscendo la proverbiale parsimoniosità di Shanken, anche vilmente è un fatto importante: l'iscrizione, infatti, sarebbe costata 750 dollari (naturalmente, sempre con il rischio di non trovare posto o di non essere accettati). Per pura informazione cronistica, ci piace rilevare che l'ingresso per una sola volta al Grand Tasting (durata due ore e mezzo, dalle 20 alle 22.30) costa 150 dollari (circa duecentomila lire!).

Chiudiamo questa lunga serie di interessanti informazioni su quello che sarà indubbiamente l'avvenimento mondiale dell'anno in campo enologico, ricordando che alla manifestazione parteciperà ufficialmente, grazie ad un tempestivo intervento del suo presidente Lucio Caputo, anche l'Italian Wine & Food Institute con un *lunch* predisposto da Piero Selvaggio e accompagnato dai seguenti vini: spumante secco Castello Gancia (per aperitivo), Pinot Grigio Valdadige di Bolla, Doc Brume di Monte della Cavit, Chianti Classico Rocca delle Macie, Chianti Classico Brolio Riserva '85, Spargolo Predicato di Cardisco di Cecchi, Nobile di Montepulciano Tenuta Trerose e, con il dessert, Asti Martini & Rossi e Marsala Vergine Superiore di Rallo.

Cdb