

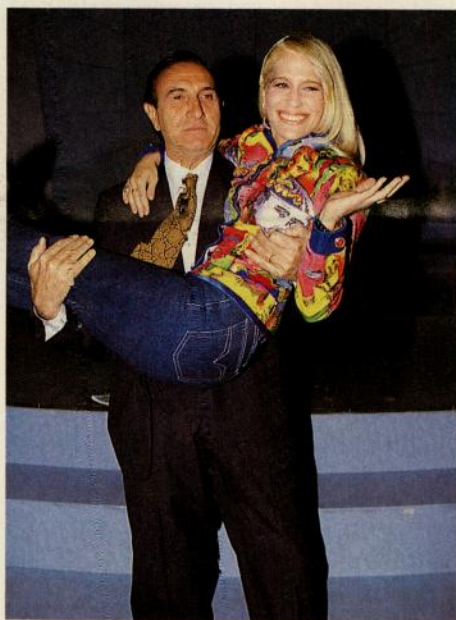
Come risolvere questo quiz

Ecco, qui sotto, in ordine alfabetico, i prodotti con i quali i tredici personaggi del mondo della politica, dello spettacolo e della cultura che abbiamo interpellato hanno brindato al 1992. La «laconicità» di alcune risposte si deve al fatto che molti intervistati non hanno ricordato la marca o il tipo di prodotto.

In questo paginone, sotto ogni foto del Vip, trovate lo spazio per riportare il nome del prodotto che voi attribuite ad ognuno di essi, basandovi sul carattere «pubblico» che tutti conosciamo. Provate ad indovinare, non è troppo difficile.

1 Acqua minerale «S. Bernardo» 2 Camomilla 3 Champagne 4 Champagne Roederer «Cristal» 5 Chinotto 6 Porto «Dom José» della Real Compañia Velha 7 Sidro 8 Spumante italiano 9 Spumante italiano rosé 10 Spumante Cà del Bosco 11 Spumante Cà del Bosco 12 Spumante brut Ferrari 13 Vernaccia di S. Gimignano brut Guicciardini Strozzi.

Pippo Baudo ha brindato con



Mike Bongiorno ha brindato con

Bettino Craxi ha brindato con

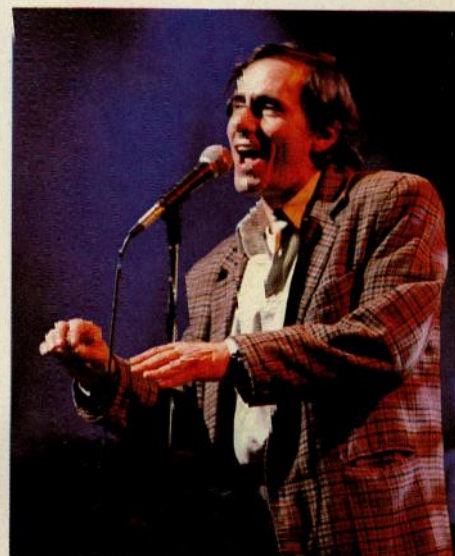
Milva ha brindato con



Carla Fracci ha brindato con

Roberto Vecchioni ha brindato con

*Le soluzioni le troverete
nel prossimo numero*



Vini di San Simone. La qualità appartiene alle cose più semplici, fatte con la passione, la cura e l'esperienza della migliore tradizione friulana. Da tre generazioni nella nostra famiglia non è mai mutato l'impegno nella scelta delle uve e dei vini migliori, per garantire solo una produzione vinicola selezionata e di qualità.

Azienda vinicola
Cantine Brisotto
Porcia (PN), Italia
Tel. 0434/921262
Fax 0434/921456

Un volto ai brindisi

nostra indaffarata classe politica ha avuto ben altro a cui pensare e, forse per mancanza di tempo (!), ha «glissato» sulla nostra pur innocente domanda. Per questo, ci ha fatto molto piacere il tempestivo e cordiale riscontro dell'on. Bettino Craxi che ci ha risposto con rapidità encomiabile (efficienza milanese?). Agli altri, dopo molte telefonate e qualche fax, abbiamo dovuto purtroppo rinunciare.

Ma anche con i personaggi dello spettacolo non è stato facile. Dopo le energie spese nei diversi varietà del sabato sera o domenicali, diversi show-girl e show-man erano a riposarsi su altri lidi, ma quelli reperibili li abbiamo trovati disponibilissimi e anche chiacchieroni, vista l'amicizia che nutrono, da sempre, per la nostra rivista. Siamo dovuti passare al vaglio di severi uffici-stampa e di efficientissime segretarie personali, ma, in tempi anche brevi (considerato che, perlopiù, anche le segretarie hanno dovuto rintracciare il Vip, riferirgli la nostra richiesta e indurlo a ricordare con che cosa aveva brindato più di un mese prima) abbiamo avuto le nostre risposte.

E qui sono cominciate le sorprese. Piacevoli, però. Ma andiamo con ordine, e vediamo innanzitutto la rosa dei magnifici tredici che abbiamo selezionato. Accanto a Bettino Craxi, alcuni rappresentanti dei nostri varietà televisivi: il dinamico Pippo Baudo e l'inossidabile Mike Bongiorno, la neattrice-vedette di Canale 5 Lorella Cucarini, l'ironico presentatore-deputato Gerry Scotti e la rampante-sexy Alba Parietti. E, ancora, la prima étoile del balletto classico, Carla Fracci, e il critico-presenzialista Vittorio Sgarbi. Infine, due cantanti, l'istrionica e bravissima Milva e il professore-cantautore Roberto Vecchioni, e due attori, la bellissima-vignaiola Ornella Muti e il simpatico caffè-dipendente Nino Manfredi. Ma non poteva mancare uno stilista e la nostra scelta ha privilegiato Tai Missoni, grande amico del vino.

Le loro risposte ci hanno ispirato

un gioco-test da fare con voi, amici lettori, «sfidandovi» ad indovinare, basandosi sulla conoscenza delle personalità di questi personaggi pubblici, con quale prodotto questi tredici Vip hanno brindato a Capodanno. Sarete così bravi da fare 13 identificando il personaggio attraverso il prodotto, Champagne, Spumante, o ...? Eh, sì, nelle risposte le sorprese non sono mancate! Vediamole un po', naturalmente in forma anonima.

Le scelte dei Vip vanno controcorrente rispetto a quelle degli italiani: il piatto della bilancia (e non possiamo che esserne felici) pende a favore degli Spumanti, anche se alcuni non ne hanno ricordato la marca. Il tipo preferito è il brut, ma ci sono anche un rosé e una Vernaccia di San Gimignano. Coloro che li hanno scelti hanno anche tenuto a farci sapere che non si è trattato di un caso, ma di una scelta precisa. Due tra i nostri tredici intervistati hanno invece optato per lo Champagne.

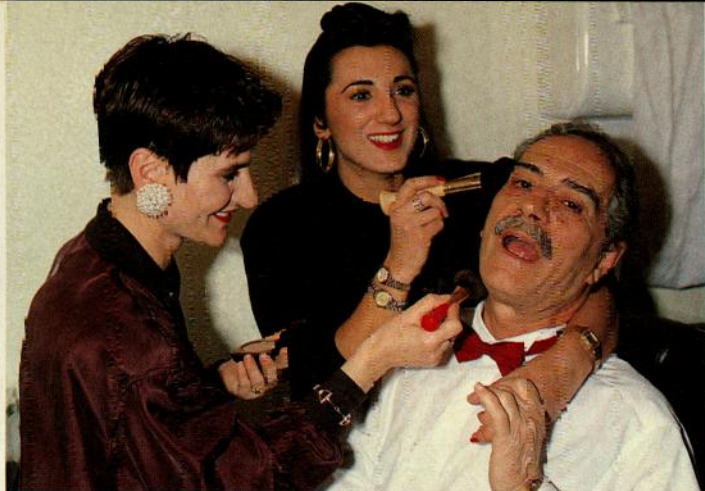
E siamo a quota otto. E gli altri cosa hanno bevuto, vi chiederete? Be', non ci saremmo certo aspettati risposte così diverse e curiose. Uno dei nostri Vip ha brindato con il chinotto: forse una scelta condita con un po' di snobismo e sulla cui veridicità noi non giuriamo ma, naturalmente, l'accettiamo come vera. Altri brindisi sono stati dettati da cause di forza maggiore: ed ecco chi ha dovuto accontentarsi di un cincin con la camomilla perché costretto a letto, ahimè, da un'antipatica indisposizione proprio l'ultima notte dell'anno.

Un altro personaggio ha dovuto abbandonare per ordine del medico gli amatissimi vini per ripiegare sulle acque minerali: ma, come è nel suo carattere, ne è diventato un esperto e, per il brindisi più importante dell'anno ha scelto, con grande sicurezza, quella che ha decretato come la migliore.

Ma abbiamo anche due «viaggiatori» che, trascorrendo il Capodanno all'estero, hanno salutato l'anno nuovo con il tradizionale prodotto locale: in Portogallo con il Porto e, nei Paesi Baschi, con del sidro avuto in regalo da un pescatore.

Ecco, ora sta a voi divertirvi ad accoppiare il personaggio col «suo» prodotto. Nel grande «paginone» centrale di questo articolo troverete i tredici personaggi e, accanto, l'elenco delle tredici bevande del brindisi in ordine alfabetico. Sotto ogni foto c'è lo spazio per inserire il nome del prodotto che voi attribuite ad ogni personaggio: rifletteteci un po', vedrete che non è poi così difficile indovinare il drink del Vip e ... nel prossimo numero troverete le risposte. Buon divertimento!

Barbara Amati

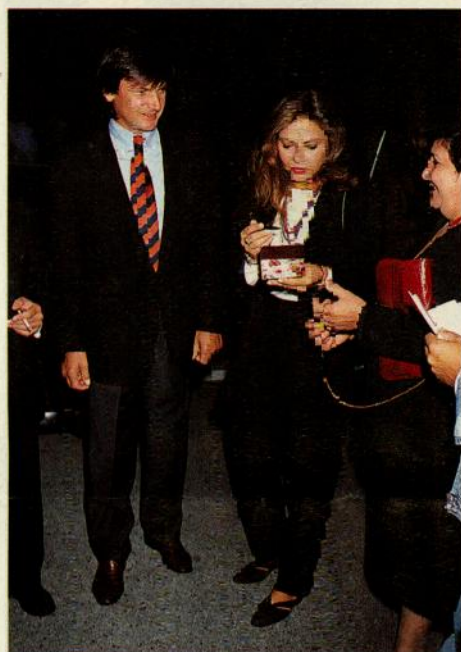


Nino Manfredi ha brindato con



Quale brindisi per i personaggi che vedete qui?

*Proviamo a riconoscerli
non è proprio così difficile*



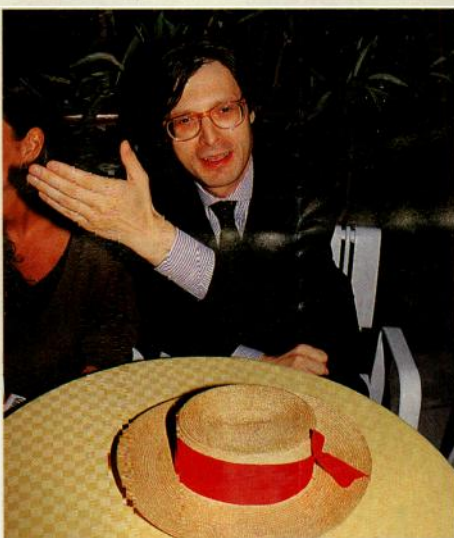
Ornella Muti ha brindato con



Gerry Scotti ha brindato con



Vittorio Sgarbi ha brindato con



Lorella Cuccarini ha brindato con



Tai Missomi ha brindato con



Alba Parietti ha brindato con



e un gioco-test fra i nostri lettori

ai brindisi di S. Silvestro?



Ecco i 13 Vip visti dalla penna di Marantonio mentre brindavano all'anno nuovo. Nei loro bicchieri c'è un punto di domanda. Che cosa hanno bevuto?

questo lo si è avvertito in maniera palpabile perché, nonostante tutti gli sforzi degli operatori per destagionalizzare il consumo degli spumanti, il 70 per cento delle vendite, per quanto riguarda le enoteche, avviene nel mese di dicembre, una percentuale che scende di poco (al 60) per la Grande distribuzione.

Questo è il quadro, un po' frettoloso, dei consumi festaioli 1991 dell'italiano «comune» che pare sempre più innamorato dello Champagne. Ma, a questo quadro, ci piace aggiungere un'appendice che, forse, c'entra poco con i brindisi, ma ci sembra un tassello

importante: gli italiani stanno riscoprendo il piacere di sorseggiare, a fine pasto, il vino dolce, Vin Santo e Marsala: è una «chicca» che ci fa molto piacere e che più di un ristoratore ci ha confermato.

Stiamo quasi per riporre la penna, quando ci prende una curiosità un po' pruriginosa: chissà con che cosa hanno brindato i Vip, quei personaggi che incontriamo così spesso ogni volta che accendiamo la televisione, o che ci parlano e si confidano dalle pagine di quotidiani e settimanali. Le loro scelte rispecchieranno o no quelle dell'uomo della strada, saranno o no uno spec-

chio del loro stile di vita e della loro personalità? Per scoprirlo abbiamo selezionato un certo numero di esponenti Doc del mondo della politica, dello spettacolo, della cultura. Una rosa di nomi che si è man mano assottigliata, vista la difficoltà, non per la loro cattiva volontà, né per la nostra, di rincorrerli, seppur telefonicamente.

Particolarmente complicato si è rivelato avvicinare i politici. Malgrado l'affabile disponibilità dei capi-ufficio stampa, si è sempre rivelato arduo arrivare alla «stretta» finale: in periodo preelettorale, fra tanta agitazione, la

Sapreste dare un volto

Secondo gli esperti nelle ultime festività si sarebbe avvertito un ritorno allo Champagne

Lo Spumante «tiene» ma risente dell'alto prezzo e delle... baruffe in famiglia ● I personaggi dello spettacolo, della cultura e della politica fanno sempre eccezione: possiamo quindi divertirci e cercare di indovinare le scelte, spesso molto stravaganti, del brindisi di Capodanno dei tredici Vip che abbiamo interpellato: Pippo Baudo, Mike Bongiorno, Bettino Craxi, Lorella Cuccarini, Carla Fracci, Nino Manfredi, Milva, Tai Missoni, Ornella Muti, Alba Parietti, Gerry Scotti, Vittorio Sgarbi, Roberto Vecchioni ● In questo numero del giornale vi poniamo l'originale quesito, nel prossimo vi daremo la soluzione

Cincin! I bicchieri s'incontrano, tintinnano, si brinda al nuovo anno salutando, con un po' di nostalgia, il vecchio che, per 365 giorni, ha accompagnato le nostre speranze e le nostre delusioni, le nostre felicità e le nostre tristezze.

Il brindisi di Capodanno si fa sempre con una certa emozione, per quello che si è lasciato e per quello che ci aspetterà, quindi ciò che abbiamo scel-

to di mettere nel bicchiere ha sicuramente un valore emblematico e, probabilmente, rispecchia anche il nostro carattere, la nostra personalità. Potremmo quindi dire che «siamo ciò che beviamo»? Se sì, potrebbe essere un nuovo slogan, forse simpatico e qualche volta veritiero. E allora, con che cosa hanno brindato gli italiani per propiziarsi il 1992?

All'inizio di febbraio, a bocce ferme, abbiamo fatto una rapida indagine tra alcuni enotecari, ristoratori e responsabili della Grande distribuzione per sapere come si è orientato il consumo sotto le feste. Champagne o Spumante? visto che è questa la scelta classica per i brindisi festaioli. E se ne è bevuto di più o di meno dell'anno scorso?

L'aria di crisi c'è e la sentono un po' tutti, il «movimento» complessivo è stato infatti un po' inferiore a quello di fine 1990 e la bilancia, al contrario dello scorso anno, sembra pendere a favore dello Champagne che continua a sedurre consumatori più o meno competenti. Ciò non significa che si vendono più bollicine francesi che italiane, sarebbe impossibile. Infatti delle prime ne importiamo circa nove milioni di bottiglie, mentre delle seconde ne produciamo oltre 18 milioni del tipo Champenois, o Classico, e 120 milioni del tipo Charmat (di cui 20 milioni di Prosecco e 80 milioni di Asti).

Ma il consueto trend in ascesa che da qualche anno caratterizzava questi prodotti ha registrato una battuta d'arresto, più decisa per gli spumanti, in leggera flessione soprattutto per gli Champenois, più contenuta per gli Champagne, che hanno «tenuto» le po-

sizioni dello scorso anno.

I motivi? Lo Champagne, qualunque esso sia, «è un nome che riempie bene la bocca», come ci ha detto un amico enotecario, nel senso che fascino e prestigio accomunano la bevanda, chi la offre e chi la consuma. Non dimentichiamo, inoltre, che la metà di tutto lo Champagne che si acquista lo si regala, e questo la dice lunga proprio sull'immagine intrinseca del prodotto d'Oltralpe. Così, benché alcuni dei nostri Champenois siano splendidi, senza nulla da invidiare a molti Champagne, gli italiani cedono ancora volentieri al fascino delle bollicine francesi che, dalla loro, hanno sicuramente un'immagine unitaria e un gusto abbastanza omogeneo, mentre i nostri hanno sfumature molto differenti e, soprattutto, mancano di una promozione adeguata. E, certamente, all'annata «no» del nostro spumante di maggior prestigio ha contribuito anche la poco edificante «baruffa in famiglia» nell'ambito del loro pur benemerito Istituto.

A tutto questo si aggiunga il fatto che i prezzi degli spumanti in questo ultimo anno sono aumentati in maniera piuttosto consistente, mentre quelli dello Champagne sono rimasti abbastanza stabili. Per un buon Champenois è facile raggiungere le 25-30 mila lire che abitualmente vengono chieste per un buon Champagne e, a parità di prezzo, il consumatore sceglie spesso il prodotto francese che gli regala anche un maggior «status». Un Natale, dunque, meno «frizzante» del solito, «corto» e che, forse un po' intorpidito, si è mosso in ritardo, intorno al 10 dicembre, e si è «spento» presto. Tutto





Ezio Rivella, amministratore delegato Castello Banfi

il produttore come per il consumatore.

Benché la legge sia risultata un po' complicata (secondo la migliore consuetudine italiana), contribuisce senz'altro a fare chiarezza ed a darci maggiore prestigio nel mondo.

2 Il punto positivo più importante di questa nuova legge è senz'altro quello di riaganciare il concetto di qualità (e quindi di valore commerciale) a quello di Denominazione. Dovremo quindi riassorbire le numerose soluzioni personali di vini da tavola di elevata qualità, che potranno trovare posto nelle nuove Doc, senza creare turbative psicologiche sul mercato, soprattutto all'estero.

3 Le lacune più vistose sono due: la mancata creazione dell'Istituto nazionale per il controllo delle Doc, così come era stato ipotizzato nella prima proposta Aei, e quella di non aver fissato griglie restrittive oggettive per il passaggio dalla Doc alla Docg (rese, prezzi, ecc.).

Quest'ultima è suggerita dal timore delle pressioni politiche sul Comitato, secondo le consuetudini nostrane, la prima invece ha motivazioni più profonde, perché l'Istituto avrebbe avuto la possibilità di gestire tutta la materia in maniera semplice ed efficiente. Ma anche le buone idee si possono guastare nell'attuazione (gli esempi non mancano).

A sostegno della tesi del controllo esercitato dai Consorzi e dai Comitati Interprofessionali va detto, e l'esperienza l'ha ampiamente dimostrato, che nessuna legge può essere efficace se non c'è la partecipazione e la piena autodisciplina dei produttori stessi, i quali devono censurarsi a vicenda, perché la serietà di tutti diventa l'immagine della Denominazione.

Selleri: molti punti innovativi

1 Già la 930 ha dato un contributo positivo al successo e all'immagine del vino italiano ed ha aperto le strade all'esportazione.

La normativa approvata in questi giorni tiene conto



Cesare Selleri, presidente Gruppo Italiano Vini

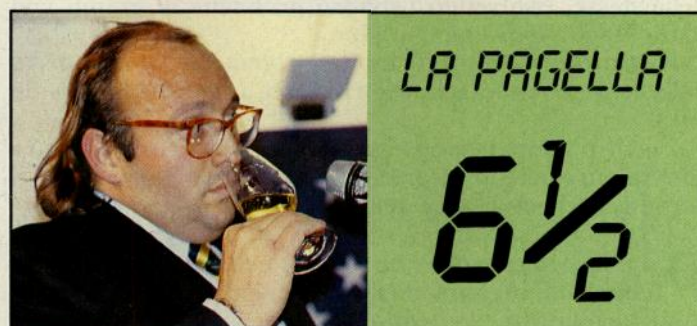
delle lacune manifestatesi in questi 30 anni, riordina chiaramente l'intera materia e contribuirà indubbiamente ad una maggiore affermazione commerciale ed a una migliore qualificazione del vino italiano nel mondo.

2 I punti più fortemente innovativi ci paiono essere:
a) la strutturazione piramidale delle Denominazioni (Docg, Doc, Igt);
b) la possibilità di coesistenza delle tre Denominazioni nella stessa zona;
c) la rivendicazione della Denominazione di origine lasciata al conduttore del vigneto in relazione alla qualità effettiva della produzione dell'annata.

3 L'aspetto più ambiguo, forse frutto di un compromesso, è costituito dalla normativa riguardante gli organi di tutela e valorizzazione.

Da un lato è rimasta inalterata la possibilità per i Consorzi volontari di esercitare la tutela nei confronti dei soli associati (con risultati così limitati) e, dall'altro, dove non esistono Consorzi volontari è prevista la costituzione di Consigli interprofessionali con compiti non ben definiti, comunque in parte analoghi ed in parte diversi da quelli dei Consorzi.

Zanella: ignorati gli Spumanti



Maurizio Zanella, titolare di Cà del Bosco

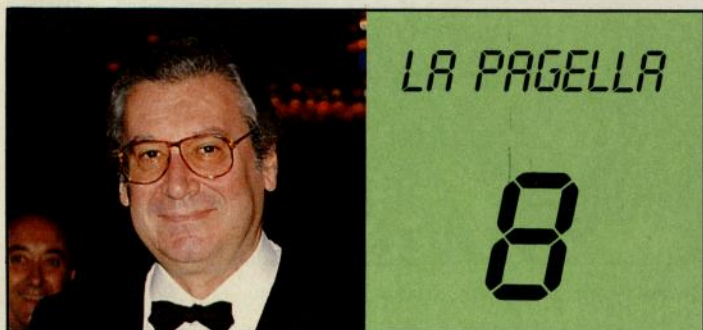
1 La nuova disciplina delle Denominazioni di origine dei vini porterà sicuramente un grosso beneficio alla qualità ed alla elevazione dell'immagine del vino italiano nel mondo.

Certamente dobbiamo anche essere consapevoli che per ottenere tale beneficio occorrerà del tempo.

2 Giudico sicuramente uno dei punti più innovativi e che porterà senz'altro chiarezza nel mercato il paragrafo 3 dell'art. 4, e cioè il riconoscimento delle sottozone o cru.

3 Certamente una grave lacuna è stata quella di aver ignorato totalmente la regolamentazione degli Spumanti.

Gancia: ora occorrono i decreti



Vittorio Vallarino Gancia, presidente della Federvini

1 Ritengo che la nuova legge sulla classificazione delle Denominazioni d'origine e delle Indicazioni geografiche tipiche, sia un utile aggiornamento che fotografa la vitivinicoltura italiana di oggi, rispetto alla vecchia 930, che si rifaceva a problematiche di circa 30 anni fa.

Dopo questa legge occorreranno parecchi decreti ministeriali per regolamentare nei dettagli i principi indicati dalla legge.

Dipenderà quindi da come questi regolamenti saranno fatti per dare un giudizio definitivo sulle impostazioni filosofiche che il ministero dell'Agricoltura vorrà apportare al quadro vitivinicolo italiano.

Nell'insieme oggi il giudizio può essere positivo, mi riservo però di valutare la portata di questi regolamenti.

2 Il punto più innovativo della nuova legge è la regolamentazione delle Indicazioni geografiche tipiche.

Di conseguenza dovranno scomparire gli attuali vini a Denominazione geografica semplice.

Sappiamo che in questa classificazione oggi sono inseriti molti vini innovativi di grande qualità, e certamente alcuni di essi rappresentano la bandiera dell'enologia italiana.

Questi vini con la nuova legge dovranno inserirsi nelle Doc o nelle Docg, migliorando quindi l'immagine generale delle stesse, risolvendo l'annoso problema di grandi vini senza Denominazione d'origine.

L'istituzione delle Igt, inoltre, colma un vuoto aperto dalla legge comunitaria che istituisce i cosiddetti Vins de pays.

Un altro punto positivo è che le Denominazioni d'origine «dovranno essere impiegate in modo da non ingenerare nei consumatori confusione nelle indicazioni dei prodotti».

3 La nostra categoria ha richiesto che come in Francia i controlli organolettici fossero gestiti dall'interprofessione (produttori e agricoltori).

La nuova legge ha previsto due tipi di Enti, i Consorzi riconosciuti e i Comitati interprofessionali, e questo mi sembra possa creare qualche problema.

Anche qui mi riservo di dare un parere definitivo dopo che saranno varati i regolamenti specifici dal ministero dell'Agricoltura.

Pasetto: più forza ai Consorzi

1 Non vi sono dubbi che la nuova legge contribuirà a migliorare l'immagine del vino perché regola in modo assai più preciso della «vecchia 930» i Vqprd quali prodotti di qualità con tutte le conseguenze positive che la garanzia sulla qualità riverbera sul mercato nazionale e internazionale.

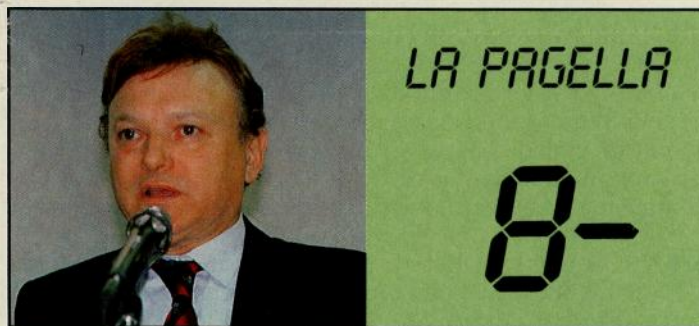


Luigi Pasetto, presidente settore vitivinicolo Federazione Cooperative Agricole (ex Federcantine)

2 Vi sono alcune novità importanti che vanno dalla introduzione dei vini a «Indicazione geografica tipica» (Igt) alla possibilità di fare la Docg anche all'interno della zona Doc ed al riconoscimento della «vigna» quale prodotto di pregio anche per piccole quantità. Tuttavia l'aspetto più positivo è la volontà di rafforzamento dei Consorzi di tutela, riconosciuti come validi strumenti di difesa della qualità.

3 L'aver riconosciuto l'importanza dei Consorzi di tutela senza avere avuto il coraggio di arrivare ad una forma di generalizzazione del controllo (una specie di «erga omnes») costituisce certamente una lacuna che dovrà essere colmata, soprattutto laddove esistono produttori associati che si sottopongono volontariamente a tutti i controlli e non debbono correre il rischio di vedere vanificati i loro sacrifici dalle folle «incontrollate» di qualche irresponsabile.

Pittaro: dà maggior credibilità



Piero Pittaro, presidente dell'Associazione enologi-enotecnici italiani

1 Certamente sì, in quanto viene dato un nuovo ordine al grande comparto delle Denominazioni d'origine e geografiche. La credibilità all'interno ed all'estero sarà più elevata se si darà pubblicità a queste nuove norme.

2 Ci sono diversi punti innovativi, ma il più importante, se verrà saggiamente utilizzato, è quello della possibilità d'imbottigliamento dei vini in zona delimitata.

3 Avrei ridotto del 70 % il numero dei componenti il Comitato nazionale, facendolo presiedere dal ministro dell'Agricoltura, con potere deliberativo e non consultivo.

Rivella: finalmente, era ora

1 Il fatto che sia stata finalmente licenziata questa nuova legge è già di per sé positivo. Altrimenti cominciava a diventare una questione ridicola, perché se ne parlava ormai da più di dieci anni, e tutto il settore era in attesa: ha bisogno di un inquadramento chiaro, che sia regola per

La nuova legge può essere senza meno un mezzo di affermazione dell'immagine del nostro vino all'estero, nella misura nella quale le regole del gioco siano accompagnate da adeguati comportamenti che non vanifichino l'alto livello raggiunto dal nostro vino sul piano della presenza sui mercati esteri.

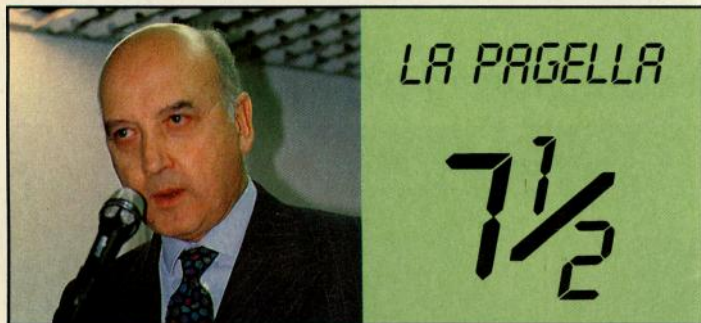
2 Ritengo che più che i singoli punti sia innovativo soprattutto lo spirito con cui la legge affronta le problematiche relative alla materia. Fatta questa necessaria premessa, ritengo particolarmente positiva l'istituzione dell'Albo degli imbottiglieri, che, a mio parere, se improntato a criteri selettivi delle capacità professionali degli iscritti, potrà portare un notevole contributo di trasparenza alle attività del settore.

3 A mio avviso è prematuro segnalare eventuali difetti di un prodotto che, mi si consenta l'analogia, è appena stato immesso sul mercato.

I primi commenti di stampa relativi alla emanazione della legge evidenziano lacune di vario genere, che talvolta sottintendono una mancata risposta ad aspettative, forse talvolta di parte, non soddisfatte.

A mio parere al momento è più utile un atteggiamento pragmatico: attendiamo che la legge diventi operativa e, se ci sono correttivi da apportare, nessuno impedisce di intervenire.

Folonari-Ruffino: più immagine



Ambrogio Folonari, amministratore delegato della Ruffino

1 Sì. In linea di massima vi sono le premesse per una elevazione dell'immagine dei vini d'origine, con le riserve però che la legge e le Denominazioni vengano gestite in maniera adeguata e meglio di prima.

2 Vi è in senso generale il diffuso tentativo di migliorare le qualità dei vini di origine italiani attraverso una

serie di indicazioni che si compendiano in una più rigorosa individuazione del vigneto e del vino e delle loro caratteristiche; in una più precisa qualificazione delle categorie dei vini con l'introduzione delle Igt che dovrebbero ora divenire una realtà concreta, ed infine con uno spunto apprezzabile a dare il giusto ed equo valore alle interprofessionalità dei diversi operatori interessati.

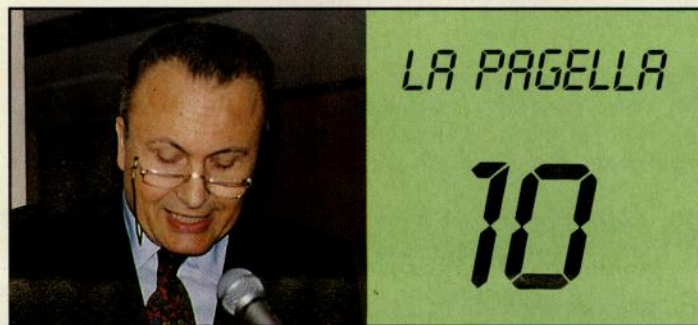
3 Purtroppo la lacuna è generalizzata e sta nella diffusa incertezza, mancanza di coraggio e di chiarezza delle varie norme per l'aver dovuto dare ragione a quasi tutti pur di far passare la legge in fretta e furia (valga per tutti l'esempio della nuova pletorica composizione del Comitato nazionale).

Mancano norme precise sulla gestione e quindi gli spunti di cui al punto 2 possono venire vanificati.

In fondo io ho sempre pensato che i migliori resteranno i migliori per virtù proprie e non per regole imposte: ciò mi sembra sempre più giusto.

Infine voglio aggiungere che ritengo assolutamente sproporzionate le norme sanzionatorie: anche esse evidenziano il clima affrettato in cui si è concluso l'iter legislativo.

Gaja: uno strumento prezioso



Angelo Gaja

1 Un bravo con lode al ministro Gorla. Per avere dato fiducia agli uomini che lavorarono al progetto, dal professor Fregoni ai senatori Micolini e Margheriti, per aver tirato diritto per la propria strada senza molto concedere, per aver saputo raccogliere e trarre il massimo vantaggio dai rari momenti favorevoli e riuscendo là dove erano falliti i tentativi dei ministri che lo avevano preceduto.

Per quanto mi concerne la chiamerò legge Gorla.

Il contesto in cui verrà ad operare la nuova legge sarà molto diverso da quello che accolse la 930. Allora si costituì un ampio schieramento contrario alle Doc che coinvolse giornalisti, produttori, imbottiglieri e consumatori.

Nonostante ciò, la 930 riuscì a promuovere quello straordinario salto di qualità e di immagine che il vino italiano ha realizzato negli Anni Ottanta.

2 Oggi la maggioranza degli operatori ha interesse a farla propria, a difenderla, a fare sì che i principi ispiratori della legge Gorla vengano accettati e sostenuti da una maggioranza ancora più ampia.

Non mancano gli oppositori, quelli che hanno già annunciato emendamenti e modifiche. Quando mai in Italia una nuova legge riesce ad accontentare tutti?

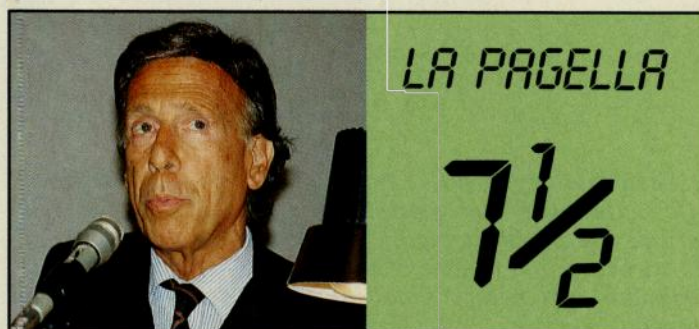
3 La legge Gorla afferma una volta per tutte che l'indicazione geografica dovrà sempre essere menzionata sulle etichette dei vini di qualità.

È questa la sola strada per valorizzare il territorio e per tutelare il prezioso contributo di tutti coloro, viticoltori e produttori, che lavorano con professionalità e serietà.

nome «vigna» ed aver dato anche la possibilità di essere inserite nel contesto delle Doc.

- 3 Con la nuova legge sarebbe stato opportuno snellire il Comitato nazionale per attribuirgli compiti più attinenti alla realtà. In secondo luogo mi pare molto azzardata la possibilità di poter allargare con facilità le attuali zone Doc.

De Castris: legge per gli onesti



Salvatore Leone de Castris, presidente dell'Unione italiana vini

zioni. Essa deve coinvolgere tutti gli operatori, dalla produzione al commercio, creando una coscienza collettiva diretta per la tutela ed il miglioramento del bene comune.

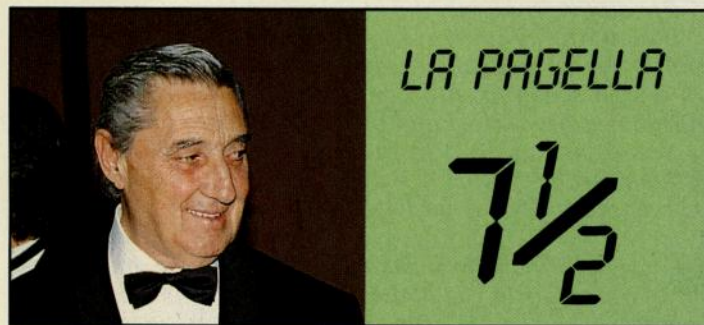
È auspicabile quindi che questa legge, una volta migliorata in sede applicativa, possa divenire non una speranza delusa, ma la premessa per migliorare l'immagine del vino italiano e conseguentemente incrementarne la commercializzazione.

- 2 Ci sono nella legge alcuni punti migliorativi: tra questi sottolineo la classificazione dei vini a piramide, la coesistenza di vini diversi nell'ambito di una stessa Denominazione di origine e la scelta vendemmiale.

- 3 Purtroppo questa legge non ha accolto alcune istanze innovative e migliorative nella sostanza e nella forma. Fra le lacune si pone la scomparsa dell'obbligo della tenuta della «scheda aziendale ampelografica» necessaria per il controllo della produzione a livello vigneto, premessa unica per tutti i necessari controlli e per la qualità del vino.

Altra lacuna è la mancata richiesta del preuso decennale per il riconoscimento delle Doc, con conseguente possibilità di inflazione delle stesse.

Cecchi: bene per i vini di pregio



Luigi Cecchi, vicepresidente Unione Italiana Vini

- 1 Ritengo di sì. Anche se dobbiamo tenere conto di come verrà applicata questa nuova disciplina, nel contesto più generale dell'enologia italiana. Certamente il vino italiano nel mondo ne trarrà maggior beneficio e maggiore affermazione generale se saremo capaci di applicare con scrupolo le nuove norme.

- 2 I punti più innovativi ritengo siano due: il fatto di aver regolamentato le piccole produzioni pregiate col

- 1 Non esageriamo. Il Dpr 930 aveva lungo il suo cammino operato il «miracolo italiano» nel settore vitivinicolo consentendo di raggiungere risultati inimmaginabili. Le Doc e le Docg si sono aperte ormai una strada. Si tratta di fare ulteriori sforzi per risanare il mercato da avventurieri che purtroppo in questo settore abbondano. La legge può solo aiutare gli onesti. È necessario però che enti ed istituzioni operanti in questo settore intensifichino la vigilanza per evitare che la disinvoltura di pochi comprometta l'immagine del vino con un danno economico per tutti.

- 2 L'aver dato alle piccole produzioni di pregio la possibilità di potersi affermare, sia come riconoscimento autonomo sia con la distinzione della menzione «vigna».

- 3 Avrei riformato il Comitato nazionale, convertendolo in un organismo veramente interprofessionale, con un ruolo ben preciso per ciascuna delle componenti del ciclo economico del prodotto: agricoltura, industria e commercio. In secondo luogo avrei decisamente puntato sui Consigli interprofessionali di emanazione delle Camere di commercio, nell'intendimento di garantire una maggiore imparzialità, appunto perché di emanazione pubblica e non di natura privatistica come in fondo sono i Consorzi.

Ferro: gioverà all'export



Giancarlo Ferro, vicepresidente dell'Ice

- 1 Tutto l' articolato della legge dimostra la volontà del legislatore di affinare gli strumenti atti a migliorare la qualità dei vini a Denominazione di origine.

Pronto, ha saputo della legge? Le risposte del mondo del vino

Per tutti una positiva valorizzazione dei vini di qualità, quasi per tutti perplessità sul dualismo fra Comitati pubblici e Consorzi privati • Per rendere più immediata la loro valutazione, ci siamo permessi di dare una votazione... scolastica

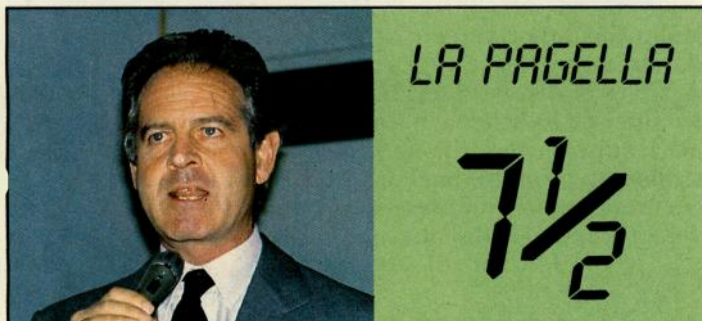
Ei produttori, che cosa ne pensano? Qual è stata la loro prima reazione a poche ore dall'approvazione alle Camere della legge Gorla? Abbiamo voluto accertare questo importantissimo stato d'animo per una legge «passata» dopo oltre dieci anni di «forse questa è la volta buona». Una legge attesissima, che ha certo infuso ottimismo e nuova voglia di agire perché ha «sbloccato» una situazione spesso superata, non più rispondente con pienezza alle richieste di un consumo e di un mercato che sono cambiati profondamente negli ultimi vent'anni, e soprattutto negli ultimi dieci. Ora l'Italia ha una normativa che il prof. Fregoni, presidente del Comitato nazionale delle Denominazioni d'origine, considera la più moderna d'Europa. E i produttori, che ormai questa legge l'hanno sul tavolo, che cosa dicono? Ad alcuni dei più rappresentativi di essi abbiamo posto le domande qui accanto.

Le domande

- 1 Secondo lei, la nuova legge porterà un contributo positivo ad una elevazione dell'immagine e ad una maggiore affermazione commerciale del vino italiano nel mondo?
- 2 Qual è il punto più fortemente innovativo, in chiave positiva, della nuova legge?
- 3 Qual è la lacuna più vistosa che, se fosse dipesa da lei, avrebbe cercato di evitare?

Ed ecco, in ordine alfabetico, le risposte.

Antinori: ora siamo più ottimisti



Piero Antinori, vicepresidente della Federvini

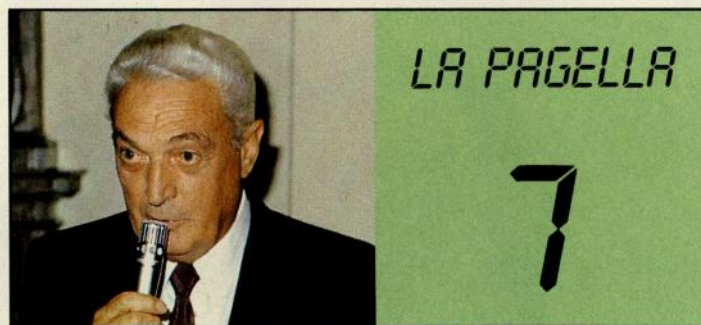
1 In un momento di notevole difficoltà del nostro settore con prospettive a medio-lungo termine abbastanza incerte, credo che gli imprenditori abbiano il dovere di essere ottimisti. La mia risposta è quindi, anche per questo motivo, che la nuova legge potrà portare un contributo positivo di immagine e di penetrazione commerciale del nostro prodotto nel mondo.

2 Ci sono, nella nuova normativa, novità interessanti, quale l'introduzione dell'istituto della revoca, l'introduzione dell'Albo degli imbottiglieri, la possibilità attribuita al ministero di regolamentare le menzioni aggiuntive in etichetta, ma ritengo che forse la novità più interessante, almeno per un determinato settore delle nostre migliori

produzioni, sia la previsione di Doc o Docg individuali, con disciplinari autonomi come previsto dall'Art. 2.

3 Ho l'impressione che non siano stati sufficientemente chiariti nella nuova normativa il ruolo e le responsabilità degli organismi previsti per la gestione delle Denominazioni.

Bolla: premessa indispensabile



Pino Bolla, presidente della Fratelli Bolla

1 Una legge, per quanto lodevole, non può da sola fare miracoli. L'immagine di un prodotto è la somma di una serie di comportamenti produttivi e di mercato che si costruiscono giorno per giorno nell'arco di intere genera-

Conclusioni

La nuova disciplina delle Denominazioni di origine (Docg, Doc) e delle Indicazioni geografiche (Igt) è cosparsa di macro e micronovità, per cui la struttura e la fisionomia sono ampiamente diverse da quelle della precedente legge, anche se i principi fondamentali rimangono fortunatamente identici, quali i rapporti vino-vigneto-territorio, che vengono rafforzati nel nuovo testo, nel quale il rispetto della definizione di Denominazione di origine è perfetto.

La nuova legge ha, inoltre, una strategia palese orientata al conseguimento della qualità totale, alla contemporanea protezione del consumatore e del produttore, nel rispetto degli interessi del settore vitivinicolo e generale. La partecipazione alla realizzazione del sistema delle Denominazioni di origine si è poi allargata ad altre categorie (Consigli, ecc.) ed alcuni Enti (Regioni, ecc.) hanno visto ampliarsi le loro responsabilità.

A nostro avviso il giudizio su una legge va dato dopo un certo periodo di applicazione. Questa è importante quanto una buona legge nel determinare il successo di interventi normativi vitivinicoli.

Si tenga, infine, presente che una legge perfetta è difficile da trovare. In ogni caso difetti particolari o specifici, legati ad interessi corporativi, non possono mettere in discussione tutta la legge. Dopo dieci anni di discussioni non è stato prodotto un «impianto» giuridico globale alternativo, visto e considerato che i parlamentari italiani «specializzati» dell'Agricoltura hanno accettato ed approvato il testo proposto dal ministro Gorla ed hanno avuto il tempo per valutarlo e soppesarlo.

È ben vero che la legge è stata emendata in più parti per ridurre le resistenze delle categorie, ciascuna delle quali aveva ed ha timori su qualche punto, ma non si può onestamente giudicare negativamente tutta la nuova normativa. *La legge richiede impegni e sacrifici a tutti, nell'interesse del futuro del settore.* Mancano inoltre i complementi di circa 26 decreti ministeriali, disseminati nella legge al fine di delegiferare su molti punti prolissi o di appesantimento e di carattere eminentemente amministrativo, ma anche per aggirare e rinviare alcuni problemi scottanti che certamente si ritroveranno nel corso della stesura di detti decreti e durante l'applicazione della nuova legge. *Per alcuni prodotti (frizzanti, spumanti) dovremo*

rimetterci alla regolamentazione Cee, oppure ad iniziative del ministero dell'Industria (distillati vitivinicoli).

Tutto è perfezionabile, ma a volte l'eccesso di razionalità e l'aspirazione esasperata al perfezionismo, possono essere nemici del bene, in questo caso del settore vitivinicolo, che da tempo attendeva uno strumento foriero di progressi qualitativi, che si possono ottenere con la buona ed onesta volontà di tutti nella ricerca di ciò che unisce e non di ciò che divide.

Quanto alla critica dell'eccessiva corposità della legge (composta di 32 articoli), si rammenta che la 930 era di ampiezza analoga e composta di 42 articoli.

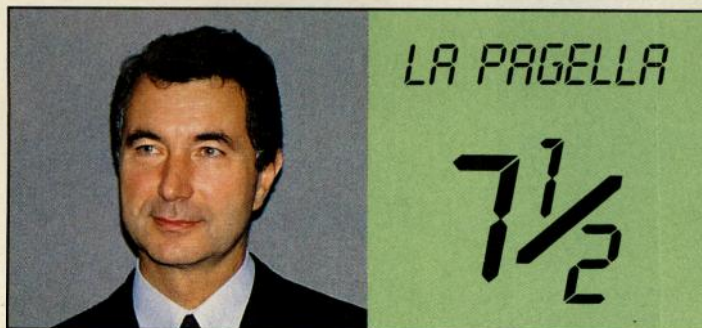
La nuova legge rappresenta quanto di meglio si poteva fare in questo momento storico italiano e consentirà di presentarci all'estero, per la promozione dei nostri vini, con più solide basi giuridiche e tecniche, e quindi di credibilità e di immagine. Il più grande Paese vitivinicolo del mondo, per la produzione e l'esportazione, nonché per le sue radici profondamente radicate nei millenni di storia di civiltà vitivinicola, non poteva esimersi dal compiere questo sforzo innovativo e serio.

Non dimentichiamo che in assoluto la Doc è stata la più bella e riuscita operazione di marketing del dopoguerra italiano. Il provvedimento interessa attualmente il 35% dei vini italiani (13% Docg e Doc, 22% circa di Igt), ma la previsione del Piano nazionale vitivinicolo, del ministero dell'Agricoltura, è di giungere a produrre almeno il 20% di Docg e Doc ed il 40% di vini Igt. Ciò significa proiettare la regolamentazione, contenuta in questa legge, sul 60% della produzione italiana (in Francia Aoc, Vdqs, Vins de Pays interessano il 75% dei prodotti vitivinicoli, distillati compresi). Questa legge potrà servire di esempio e di base anche per i Paesi di altri continenti, amici dell'Italia, che aspirano ad introdurre le Denominazioni di origine dei vini o che importano vini italiani. L'interesse all'estero per questa nuova legge è già stato manifestato attraverso le richieste di diversi Paesi (Usa, Germania, ecc.), in ordine ad interviste, articoli e conferenze illustrative del testo della nuova legge, che pertanto si configura come valido strumento propulsivo, di promozione e di risposta a coloro che desiderano comprendere l'orientamento ed il futuro della viticoltura italiana.

Mario Fregoni



Zonin: sì alla «piramide»



Gianni Zonin, presidente della Zonin Gambellara

1 Penso proprio di sì. Nel suo insieme, la legge porta interessanti punti innovativi che indubbiamente opereranno a favore di una generale migliore qualità del vino italiano di pregio. Ne consegue che, se supportata da un adeguato sforzo promozionale anche ad opera dello Stato e proprio per far conoscere ai consumatori stranieri rinnovamento e portata di questa riforma, l'immagine del vino italiano di qualità dovrebbe trarne sensibili benefici.

Questo potrebbe favorire anche una maggiore affermazione commerciale, non dimenticando però che in questo campo il fattore determinante rimane sempre quello dell'iniziativa aziendale. Se la sua azione potrà svolgersi entro un quadro informativo del genere sopra accennato, è indubbio, allora, che la presenza del vino italiano sul mercato internazionale potrebbe migliorare anche sensibilmente le sue quote.

2 In linea generale, individuerei tale punto nell'aver adottato, come da molti richiesto, l'impostazione a piramide per la classificazione dei vini italiani di qualità.

Senz'altro una scelta valida e positiva. In particolare, anche per la norma contenuta nell'art. 2 che apre l'accesso alla Doc e alla Docg di quelle «singole microzone, anche se ricadenti in un'unica proprietà, che diano un prodotto di interesse nazionale altamente qualitativo ai fini della promozione dell'immagine del vino italiano all'estero».

Direi che proprio questo passo della legge è da considerare tra i più importanti e innovativi, in particolare se lo si considera connesso a quanto detto nella risposta precedente.

Analogamente considero positiva la disciplina prevista, dall'art. 7, in particolare i commi 3 e 4, circa la coesistenza in una stessa area di più Denominazioni e circa le norme relative all'impiego dell'eventuale declassificazione.

3 Le lacune, a mio avviso, sono due. La prima è quella della confusione che si verrà a creare tra i Consorzi di tutela e i Comitati interprofessionali. Per chiarezza giuridica e per esigenze funzionali si sarebbe dovuto preporre un solo ed unico ente a svolgere l'attività di controllo.

Come già tanti hanno osservato, ciò non significava sminuire peso e funzioni dei Consorzi volontari. Potevano svilupparsi con pienezza nell'ambito dei Comitati interprofessionali. Si è invece preferito un sistema misto della cui efficacia ed efficienza assai pochi sono convinti, legislatori esclusi.

La seconda lacuna riguarda la normativa espressa nell'art. 24 sui vini frizzanti, in altre parole l'aver introdotto l'obbligo di prevedere l'indicazione geografica di provenienza senza aver atteso la pronuncia della Comunità economica europea in materia.

In questo modo si rischia di creare una disparità tra i vini italiani e quelli degli altri Stati europei, nonché tra gli stessi vini italiani spumanti e frizzanti.

Fascino ed emozione di ... DONNAFUGATA®



TENUTA DI DONNAFUGATA

Amministrazione:
Via Mazara, 73/E - 91025 MARSALA
Tel. 0923/999555 - Fax 0923/721130
Telex TDF 910095
Vigneti in CONTESSA ENTELLINA (PA)
e PANTELLERIA (TP)

Civiltà del bere

MENSILE DI INFORMAZIONE, DOCUMENTAZIONE E CRITICA

L'Alto Adige
di Patrizia

•
"Legge
Goria":

tutte
le novità

•
Superguida:
la classifica
di 350
ristoranti

•
Vitigni
d'Umbria

•
Mangiare
a Bergamo

Anno XIX N° 3
MARZO 1992

Sped. Abb. Post. Gr. III/70
Lit. 8.000 (IVA inclusa)

LA NUOVA

930

Le prime reazioni alla notizia

Pronto, ha saputo della legge? Le risposte del mondo del vino

Per tutti una positiva valorizzazione dei vini di qualità, quasi per tutti perplessità sul dualismo fra Comitati pubblici e Consorzi privati • Per rendere più immediata la loro valutazione, ci siamo permessi di dare una votazione... scolastica

Ei produttori, che cosa ne pensano? Qual è stata la loro prima reazione a poche ore dall'approvazione alle Camere della legge Goria? Abbiamo voluto accertare questo importantissimo stato d'animo per una legge «passata» dopo oltre dieci anni di «forse questa è la volta buona». Una legge attesissima, che ha certo infuso ottimismo e nuova voglia di agire perché ha «sbloccato» una situazione spesso superata, non più rispondente con pienezza alle richieste di un consumo e di un mercato che sono cambiati profondamente negli ultimi vent'anni, e soprattutto negli ultimi dieci. Ora l'Italia ha una normativa che il prof. Fregoni, presidente del Comitato nazionale delle Denominazioni d'origine, considera la più moderna d'Europa. E i produttori, che ormai questa legge l'hanno sul tavolo, che cosa dicono? Ad alcuni dei più rappresentativi di essi abbiamo posto le domande qui accanto.

Le domande

- 1 Secondo lei, la nuova legge porterà un contributo positivo ad una elevazione dell'immagine e ad una maggiore affermazione commerciale del vino italiano nel mondo?
- 2 Qual è il punto più fortemente innovativo, in chiave positiva, della nuova legge?
- 3 Qual è la lacuna più vistosa che, se fosse dipeso da lei, avrebbe cercato di evitare?

Ed ecco, in ordine alfabetico, le risposte.

(e quindi di valore commerciale) a quello di Denominazione. Dovremo quindi riassorbire le numerose soluzioni personali di vini da tavola di elevata qualità, che potranno trovare posto nelle nuove Doc, senza creare turbative psicologiche sul mercato, soprattutto all'estero.

3 Le lacune più vistose sono due: la mancata creazione dell'Istituto nazionale per il controllo delle Doc, così come era stato ipotizzato nella prima proposta Aei, e quella di non aver fissato griglie restrittive oggettive per il passaggio dalla Doc alla Docg (rese, prezzi, ecc.).

Quest'ultima è suggerita dal timore delle pressioni politiche sul Comitato, secondo le consuetudini nostrane, la prima invece ha motivazioni più profonde, perché l'Istituto avrebbe avuto la possibilità di gestire tutta la materia in maniera semplice ed efficiente. Ma anche le buone idee si possono guastare nell'attuazione (gli esempi non mancano).

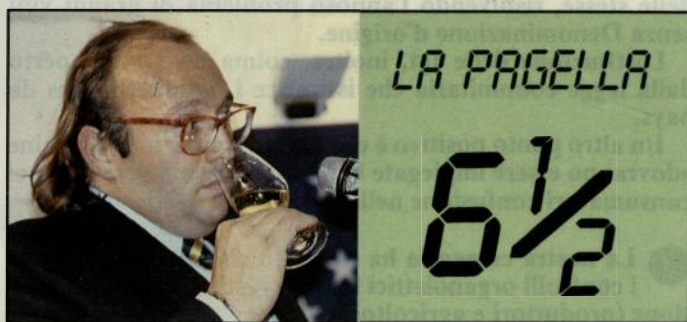
A sostegno della tesi del controllo esercitato dai Consorzi e dai Comitati Interprofessionali va detto, e l'esperienza l'ha ampiamente dimostrato, che nessuna legge può essere efficace se non c'è la partecipazione e la piena autodisciplina dei produttori stessi, i quali devono censurarsi a vicenda, perché la serietà di tutti diventa l'immagine della Denominazione.

Selleri: molti punti innovativi

1 Già la 930 ha dato un contributo positivo al successo e all'immagine del vino italiano ed ha aperto le strade all'esportazione.

La normativa approvata in questi giorni tiene conto

Zanella: ignorati gli Spumanti



LA PAGELLA

6 1/2

Maurizio Zanella, titolare di Cà del Bosco

1 La nuova disciplina delle Denominazioni di origine dei vini porterà sicuramente un grosso beneficio alla qualità ed alla elevazione dell'immagine del vino italiano nel mondo.

Certamente dobbiamo anche essere consapevoli che per ottenere tale beneficio occorrerà del tempo.

2 Giudico sicuramente uno dei punti più innovativi e che porterà senz'altro chiarezza nel mercato il paragrafo 3 dell'art. 4, e cioè il riconoscimento delle sottozone o cru.

3 Certamente una grave lacuna è stata quella di aver ignorato totalmente la regolamentazione degli Spumanti.

Civiltà del bere

MENSILE DI INFORMAZIONE, DOCUMENTAZIONE E DIFESA DELLA QUALITÀ

Civiltà del bere - Marzo '92

LA QUALITÀ

A bocce ferme, i consumi natalizi
e un gioco-test fra i nostri lettori

Sapreste dare un volto ai brindisi di S. Silvestro?

Secondo gli esperti nelle ultime festività si sarebbe avvertito un ritorno allo Champagne

● Lo Spumante «tiene» ma risente dell'alto prezzo e delle... baruffe in famiglia ● I

personaggi dello spettacolo, della cultura, quindi divertirci e cercare di indovinare il Capodanno dei tredici Vip che abbiamo scelto: Bettino Craxi, Lorella Cuccarini, Carlo Ornella Muti, Alba Parietti, Gerry Scotti. Il numero del giornale vi poniamo l'origine

Cincin! I bicchieri s'incontrano, tintinnano, si brinda al nuovo anno salutando, con un po' di nostalgia, il vecchio che, per 365 giorni, ha accompagnato le nostre speranze e le nostre delusioni, le nostre felicità e le nostre tristezze.

Il brindisi di Capodanno si fa sempre con una certa emozione, per quello che si è lasciato e per quello che ci aspetta, quindi ciò che abbiamo scel-

to di mettere mente un va babilmente, carattere, la tremmo qu che beviamo un nuovo s qualche vol che cosa ha per propizia

All'inizio abbiamo fat alcuni enote sabili della sapere come sotto le feste te? visto che

per i brindisi festaioli. E se ne è bevuto di più o di meno dell'anno scorso?

L'aria di crisi c'è e la sentono un po' tutti, il «movimento» complessivo è stato infatti un po' inferiore a quello di fine 1990 e la bilancia, al contrario dello scorso anno, sembra pendere a favore dello Champagne che continua a sedurre consumatori più o meno competenti. Ciò non significa che si vendono più bollicine francesi che italiane, sarebbe impossibile. Infatti delle prime ne importiamo circa nove milioni di bottiglie, mentre delle seconde ne pro-

Come risolvere questo quiz

Ecco, qui sotto, in ordine alfabetico, i prodotti con i quali i tredici personaggi del mondo della politica, dello spettacolo e della cultura che abbiamo interpellato hanno brindato al 1992. La «laconicità» di alcune risposte si deve al fatto che molti intervistati non hanno ricordato la marca o il tipo di prodotto.

In questo paginone, sotto ogni foto del Vip, trovate lo spazio per riportare il nome del prodotto che voi attribuite ad ognuno di essi, basandovi sul carattere «pubblico» che tutti conosciamo. Provate ad indovinare, non è troppo difficile.

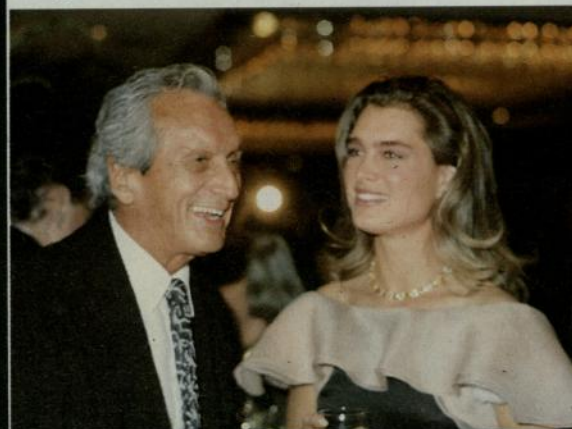
1 Acqua minerale «S. Bernardo» 2 Camomilla 3 Champagne 4 Champagne Roederer «Cristal» 5 Chinotto 6 Porto «Dom José» della Real Companhia Velha 7 Sidro 8 Spumante italiano 9 Spumante italiano rosé 10 Spumante Cà del Bosco 11 Spumante Cà del Bosco 12 Spumante brut Ferrari 13 Vernaccia di S. Gimignano brut Guicciardini Strozzi.

gine unitaria e un gusto abbastanza omogeneo, mentre i nostri hanno sfumature molto differenti e, soprattutto, mancano di una promozione adeguata. E, certamente, all'annata «no» del nostro spumante di maggior prestigio ha contribuito anche la poco edificante «baruffa in famiglia» nell'ambito del loro pur benemerito Istituto.

A tutto questo si aggiunge il fatto che i prezzi degli spumanti in questo ultimo anno sono aumentati in maniera piuttosto consistente, mentre quelli dello Champagne sono rimasti abba-



Tai Missoni ha brindato con lo Spumante Cà del Bosco, riunendo intorno alla tavola di Capodanno la sua numerosa ed allegra famiglia in una lunga notte di felicità



Ornella Muti ha brindato con lo Spumante Cà del Bosco in compagnia del marito Federico e della sua numerosa famiglia, circondata da tanti amici

Anno XIX N° 4
APRILE 1992

Sped. Abb. Post. Gr. III/70
Lit. 8.000 (IVA inclusa)

Civiltà del bere

MENSILE DI INFORMAZIONE, DOCUMENTAZIONE E DIFESA DELLA QUALITÀ