

saggi. Da non dimenticare, infine, il Salone delle Attrezzature Enologiche che ha occupato 8 mila metri quadrati con 154 espositori (27 esteri). Purtroppo questo settore non ha suscitato quell'interesse che avrebbe meritato e l'area è sempre rimasta un po' troppo vuota e scarsamente frequentata. Tra le altre attrattive della Fiera, l'area gestita dall'Associazione Italiana Sommeliers che ha presentato quest'anno un'operazione piuttosto discussa: in collaborazione con il Centro di promozione dello Champagne e con quello del Cognac ha offerto un'intera giornata dedicata alla degustazione di questi due prodotti. Una promozione discussa non tanto per i prodotti in sé (25 Champagne e 13 Cognac, tra i più noti e prestigiosi), anche perché Vinitaly è una Fiera internazionale ed è desiderio di tutti sostenere il vino di qualità, quanto perché un'operazione di questo genere l'AIS non l'ha mai organizzata per i nostri spumanti che, soprattutto ora che stanno vivendo momenti di grave crisi, avrebbero certamente bisogno di un sostegno importante quale quello che questa associazione potrebbe offrirgli. Inutile dire che le "buvette" degli Champagnisti sono state letteralmente prese d'assalto dagli operatori per l'eccellenza e il prestigio della manifestazione. Altro appuntamento che ha richiamato un folto pubblico di amatori ed appassionati, è stata l'asta di vini pregiati e rari, italiani e stranieri, organizzata dalla londinese

Sotheby's. Un avvenimento davvero d'eccezione, che ha offerto Bordeaux, Borgogna, Champagne, accanto ai più prestigiosi vini italiani di alcune delle nostre case più note, come Antinori, Gaja, Banfi, Ornellaia, Cà del Bosco. Mancando purtroppo i collezionisti "veri", non tutti i 94 lotti sono stati venduti, anche se l'interesse è stato grande. Presente al Vinitaly anche quest'anno il Nibitex, organizzato da Antonio Piccinardi, che ha riunito in una struttura chiusa, elegante e funzionale, dotata di un'agguerrita truppa di sommeliers, una sessantina di produttori: mancavano, però, quei nomi prestigiosi che avevano inaugurato il Nibitex e che l'avevano trasformato in una gabbia dorata dalla quale i più avveduti sono fuggiti.

L'idea di riunirsi ha però contagiato altri produttori, piccoli e grandi. Si è così ripresentato, totalmente rinnovato, il megastand dei Viticoltori Italiani d'eccellenza e sono nati quello degli spumantisti della Franciacorta e quello dei piccoli produttori langaroli, Langa In.

Vinitaly '92 La partecipazione internazionale

La 26ª edizione di Vinitaly ha maturato indicazioni precise nell'arco di sei giornate di forte intensità sotto l'aspetto economico, ma anche di proposte qualificanti per rilanciare un settore nel quale l'Italia rappresenta circa un quarto della produzione

mondiale. Il comparto enologico riprende il cammino con vigore, forte di una specializzazione più consolidata e basata su concetti di internazionalità come il planning richiede. La connotazione di mercato mondiale del vino per la mostra veronese, è scaturita dall'interesse degli operatori professionali esteri giunti da una quarantina di Paesi di tutti i continenti con un incremento del 34%. Vi erano circa mille tipi di vino a confronto di tutte le regioni italiane e inoltre si è registrato un massiccio intervento di espositori provenienti da 17 nazioni. In testa fra i visitatori esteri sono stati i tedeschi, seguiti da austriaci e americani e, prima in assoluto per il numero di espositori la Francia, con quaranta aziende presenti che hanno dedicato la penultima giornata del salone alla degustazione di Champagne e Cognac. Altra protagonista a Vinitaly è stata l'Australia che ha presentato la sua bicentennaria tradizione vinicola con una partecipazione collettiva in cui tra gli altri vi erano Riesling Australiano di Barossa Valley (la zona di maggior produzione di vini di qualità) e vini rossi di pregevole fattura uniti ai recenti spumanti di uve Chardonnay e Pinot Noir, per concludere con i caratteristici vini secchi della Hunter Valley, Semillon e Shiraz, in un assaggio minimo, visto che la viticoltura australiana offre un catalogo di 10.000 etichette di vini di tutti i tipi provenienti da 7.000 vigne. Per gli Stati Uniti i fratelli Martin, proprietari dei più estesi vi-

gneti di Nebbiolo degli States, hanno presentato i frutti degli esperimenti sulle varietà italiane Sangiovese, Dolcetto, Pinot Grigio, Malvasia Bianca e Nebbiolo qualità Michot, prodotti nei terreni sabbiosi di Paso Roble sulla costa centrale della California.

I vini dell'Est

L'Europa dell'Est, importante mercato in espansione, era rappresentata da Romania e Ungheria con produzioni statalizzate e dalla Slovenia, dove è in atto la privatizzazione dopo il recente riconoscimento a stato autonomo europeo. Promotore dei vini rumeni è Petre Popa, direttore della Stazione Statale di Ricerca Vitivinicola di Minia nella provincia di Arad, non lontano da Timisoara.

Presenti cinque cantine della zona di Arad, due della Moldavia e una della Dobrogea, territorio costiero sul mar Nero. E' un sistema vitivinicolo che solo recentemente ha iniziato la ricerca e la selezione dotando il vino di un disciplinare di legge che identifica la zona di provenienza delle varie province dei quattro Dipartimenti: Transilvania, Moldavia, Muntenia e Dobrogea. Le cinque cantine di Minia sono dirette da un'équipe di enologi e producono su 3.000 ettari di terreni collinari presso le montagne Zarano. Il suolo, ricco di ferro o rocce vulcaniche unito al clima submediterraneo, contribuiscono a qualificare i famosi vini rossi Cadarça e Cabernet-Sauvignon, Merlot e Aligoté

bianco dall'omonimo vitigno autoctono. Sono un centinaio le Cantine di Stato in Romania e la produzione totale si aggira sui quindici milioni di bottiglie. La qualità è in netto miglioramento e i prezzi sono concorrenziali per indicare la volontà di rinnovamento che caratterizza la Romania. L'Ungheria era presente nella rassegna veronese con la "Tokaji Wine Trust", un'azienda statale dove lavorano 1.200 persone su un territorio vastissimo che comprende l'intera regione del Tokai, a nord-est ai confini con la Cecoslovacchia. Produce l'omonimo vino in svariate tipologie: giovane di pronta beva con soli cinque mesi di affinamento in botte; pregiato come il Szamorodni, attaccato dalla muffa nobile proveniente dall'umidità che procura il vicino fiume Bodrog e con un massimo di tre produzioni in dieci anni. Infine il famoso Tokaji Astzu che migliora in conformità dell'aggiunta di Puttonyos e del periodo di invecchiamento, fino a raggiungere l'essenza del 1947, valore 125 dollari.

L'economia slovena sta lentamente migliorando; alle aziende di stato sono subentrate le cooperative e gli enologi lavorano per migliorare i vini adeguandosi ai sistemi europei. Istok Kleinar enologo e Branimir Gasparini, sono gli uomini di punta della "Vinakoper" cantina capodistriana che produce circa tre milioni di litri di vino su 420 ettari di terreno arenario-marnoso posti sul litorale sloveno da zero a trecento metri. Nel Koprsko vi è

un microclima caldo e assolato che subisce in inverno le sferzate della bora provenienti dal vicino altopiano. I vini sloveni sono contrassegnati da un marchio di tutela a garanzia della denominazione geografica e della qualità. Lo attribuisce una commissione tecnica presso l'Unione Affari per la Viticoltura dello Stato. Il Doc merita il marchio d'argento se raggiunge la valutazione da 16 a 18 punti e se li supera, reca il marchio d'oro di qualità superiore, "Vrhunsko Vino". La Vinakoper imbottiglia unicamente vini di qualità superiore tra cui si distinguono la Malvazija Bianca affinata in botte, il Refosk rosso intenso da bere giovane per meglio gustare una fragranza di frutta e lamponi ed infine, da una selezione delle vigne Punta Grossa, San Tomma e Labor e da un assemblaggio di vitigni, derivano il Capris bianco e rosso, due vini di ottima fattura. La moderna produzione slovena unita allo stile manageriale con cui è diretta, è destinata a conquistare una posizione di rilievo nella vitivinicoltura internazionale. Questo giovane Stato, presente per la prima volta a Vinitaly, ha già rinnovato l'adesione per il 1993, quando il mercato unico europeo sarà già entrato nel vivo e l'Ente Fiera di Verona per festeggiare l'avvenimento, organizzerà nell'ambito della 27a edizione della mostra, il primo "Concorso Internazionale dei Vini", un'assise dove si confronterà la migliore produzione mondiale.

(R.C.)

L'Asti spumante ha ospitato un interessante incontro tra i produttori e l'Istituto per il Commercio Estero nell'intento di avviare un dialogo costruttivo con i produttori. Alla presenza del vicepresidente dell'ICE Giancarlo Ferro, Gabriele Gasparro, direttore della Sezione Agricola Speciale, ha parlato delle nuove strategie promozionali a favore del vino italiano, sottolineando la necessità di inserire il vino nel disegno globale del "made in Italy" per stimolare quelle sinergie intersettoriali che si sono rivelate spesso molto efficienti. Gli interventi della campagna dell'ICE si prefiggono tre obiettivi fondamentali: consolidare ed incrementare i volumi esportati, contrastare la concorrenza degli altri Paesi, affermare lo stile italiano a tavola. L'intervento dell'ICE sarà sviluppato in Germania, Gran Bretagna, Usa, Canada e Giappone che assorbono oggi il 45% delle esportazioni italiane di vini e alcolici.

Giorgio Lulli, responsabile dell'Ufficio ICE di New York, ha illustrato la situazione sul mercato Usa sul quale sono state avviate diverse manifestazioni di carattere educativo ed informativo sul vino che stanno coinvolgendo i consumatori americani.

Salvatore Guttuso, responsabile dell'ICE di Düsseldorf, ha invece parlato del mercato tedesco, un mercato decisamente diverso, che assorbe quantitativi importanti, ma meno attento alla qualità, sul quale sta partendo

proprio ora una strategia mirata a far incrementare la richiesta di prodotti qualitativamente più apprezzabili.

Nell'Oltrepo' un incontro sul Pinot nero

Il Centro di assistenza tecnico-viticolo della Vallescuropasso ha analizzato in un convegno i vari aspetti del Pinot nero in Italia e nell'Oltrepo' Pavese in particolare. Su poco più di 5 mila ettari di Pinot nero, infatti, 2.750 si trovano sulle colline di questa prestigiosa zona viticola, vocate a produrre uve per base spumante. Per le particolari caratteristiche del terreno e dell'esposizione, del "montegradi" climatico e delle ore di luminosità, la Vallescuropasso (nei cui vigneti si producono circa 80 quintali di uva per ettaro) ha dimostrato di essere l'area con la maggiore attitudine a coltivare Pinot nero. E' stata però ribadita l'importanza di operare con oculatezza nei nuovi impianti, sia nei riguardi dei portainnesti che delle scelte clonali. Al convegno ha dato un personale contributo Antonio Denari, presidente del Consorzio vini Doc Oltrepo' Pavese, che ha ricordato la naturale e tradizionale predilezione dei commercianti e degli industriali piemontesi da sempre utilizzatori di queste uve. Infine, Mario Fregoni, presidente del Comitato Nazionale per la Tutela delle Doc, ha avanzato la possibilità ed illustrato i vantaggi che porterebbe la Doc al Pinot nero.

Goria inaugura il 44° anno dell'Accademia del Vino

Il Ministro dell'Agricoltura Giovanni Goria ha inaugurato il 44° anno dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino nella nuova, prestigiosa sede di Siena, a palazzo Bianchi Bandinelli. Nel suo intervento il Ministro ha trattato in particolare il tema della corretta informazione nel settore vitivinicolo, sottolineando che uno dei problemi che questo prodotto incontra è proprio quello di una distorta informazione, di forme di "terrorismo" inspiegabili, di problemi salutistici posti in modo esasperato. Goria ha dunque auspicato che si metta in piedi una seria campagna di informazione al consumatore, campagna alla quale potrebbero contribuire gli stessi produttori costituendo un fondo alimentato con un piccolo prelievo, dieci lire a bottiglia, che consentirebbe di raccogliere quasi trenta miliardi all'anno. Corrado Cantarelli, presidente dell'Accademia, ha poi illustrato l'attività svolta nel '91 e il programma per l'anno in corso che prevede la presentazione del nuovo diploma universitario per la formazione dell'enologo e il problema della gestione della qualità nell'industria enologica.

A Bordeaux in novembre il Sitevinitech

Cambia il panorama fieristico francese nel settore vitivinicolo: il Vinitech di Bordeaux si stacca

dal Vinexpo e si allea con il Sitevi di Montpellier per dare luogo al Sitevinitech, mostra biennale delle attrezzature per la vitivinicoltura, che si svolgerà alla Fiera di Bordeaux dal 24 al 27 novembre prossimo. A Montpellier continuerà a svolgersi, negli anni dispari, anch'esso biennale, il Sitevi, maggiormente orientato, però alle forniture dell'agricoltura mediterranea e dell'arboricoltura.

Vinitaly: tanti produttori e più visitatori stranieri

Come è ormai tradizione, è stato un Vinitaly "bagnato": una pioggia dispettosa ha dato il benvenuto a Verona a produttori e visitatori per la più importante fiera vinicola dell'anno. Una pioggia in parte "addolcita" dalle passate coperte che l'Ente Fiera ha finalmente provveduto ad edificare per i passaggi tra un padiglione e l'altro. Ma tutta l'area fieristica quest'anno si è presentata più ampia e più bella: 145 mila metri quadrati (15 mila in più dello scorso anno), due nuovi padiglioni, un nuovo centro congressi e anche un bel giardino fiorito. Il tutto per 1.874 espositori tra cui 155 esteri provenienti da 16 Paesi: Australia e Austria, che con l'onnipresente Francia, organizzata dalla Sopexa, hanno costituito le uniche presenze ufficiali, e poi il Belgio, Germania, Gran Bretagna, Olanda, Portogallo, Slovenia, Spagna, Svizzera, Stati Uniti accanto a Tunisia, Romania e

Cecoslovacchia presenti con i loro vini in spazi organizzati dai loro Ministeri dell'Agricoltura. Una partecipazione estera ufficiale, dunque, un po' sottotono, indice, forse, della grave crisi economica mondiale, ma anche, del fatto che, dai produttori stranieri, la vetrina veronese non è considerata probabilmente molto rappresentativa. Inoltre, non si deve negare l'influenza che può avere avuto il Vinexpo dello scorso giugno e il nuovo Sial Boissons di Parigi che è alle porte. La manifestazione inoltre avveniva in contemporanea con il "Mondial du Vins" di Bruxelles. Insomma, una scarsa internazionalità di produttori che è stata però in parte bilanciata da un'importante affluenza di operatori professionali e giornalisti stranieri che sono cresciuti del 32% rispetto allo scorso anno: sono state 4 mila le presenze estere, e, in tutto, Vinitaly ha attirato 75 mila visitatori. Un numero di presenze inferiore a quello dello scorso anno, senz'altro da attribuire all'infelice concomitanza con le elezioni politiche. A detta dei produttori però un pubblico maggiormente qualificato ed interessato, grazie forse anche al salato biglietto d'ingresso il cui prezzo è stato quest'anno raddoppiato: 20 mila lire. Nel complesso la Fiera è stata giudicata interessante, con buoni contatti che fanno ben sperare. La crisi, naturalmente c'è e in molti la sentono, ed è forse anche per questo appuntamento annuale: in tempi di crisi, se si vuole rimanere a galla, è

bene muoversi e offrire proposte nuove ed interessanti. Ad inaugurare il 26° Vinitaly è stato il Ministro dell'Agricoltura Giovanni Goria, in un'ultima impennata della campagna elettorale. Il Ministro ha ribadito l'impegno per la costituzione di un fondo privato a tutela dell'immagine del vino italiano ed il contemporaneo avvio di una campagna di sostegno. Ora si attende il decreto che determinerà le azioni, i mezzi e gli strumenti per sostenere questa rilevante novità. La qualità, ha sostenuto Goria, è l'unico mezzo per entrare nella nuova Europa, come la nostra tradizione e la nostra potenzialità consentono. Già con la Legge 164 è stato fatto un passo importante, ma ora sta ai produttori gestirla in maniera adeguata.

Accanto alla fiera del vino, il 5° Distilla, salone della grappa, del brandy e dei distillati, quest'anno potenziato: ha riunito, infatti, 75 espositori, di cui 16 esteri da sei Paesi ed ha occupato una superficie espositiva di 6 mila metri quadrati. Questo settore ha avuto quale punto focale il Distilla Tasting, area di degustazione di grappe e distillati aperto soltanto agli operatori professionali, gestito dall'Associazione Nazionale Assaggiatori Grappa. Oltre 250 i prodotti a disposizione per l'assaggio che offrivano un panorama ampio ed invitante del settore. L'iniziativa, alla sua seconda edizione ha riscontrato un buon successo: nei sei giorni di fiera sono stati infatti superati i 3 mila as-