

Italiani, un popolo di sommelier alla riscossa

Fatturati record, qualità in forte crescita
A Vinitaly i risultati di una rivoluzione

di Emilio Randon

VERONA. Si ostenta ma non si agita, come il sangue di San Gennaro custodito in teca. Vino? No. Qualcosa di più. E' l'antenato sopravvissuto della bottiglia, mistura di acidi nucleici e muffe, proto-zio del nostro comune rosso d'asporto, giuntoci intatto con tutte le sue qualità organolettiche che nessuno ha il coraggio di assaggiare dal momento che abbiamo a che fare

con una bottiglia del 1400 pescata al largo di Favignana, portata a Verona e qui assunta a reliquia protettrice di Vinitaly, 35° mostra del vino e dei grandi numeri inaugurata ieri. L'atavica bottiglia è di peltro, alta trenta centimetri circa e, a quanto pare, faceva parte della scorta personale di un comandante naufragato davanti al porto di Trapani prima di poterla stappare.

Ben trovata. Se il successo ha bisogno di un mito fondante, questo dell'ampolla originaria corona un boom commerciale di oltre 16 mila miliardi di lire, con export di 5 mila, dati e volumi sotto i quali muove una rivoluzione epocale di atteggiamenti nei consumi degli italiani: siamo diventati un popolo di sommelier, spendiamo in vini come in vestiti, alla cantina riserviamo la stessa cura che dedichiamo al corpo in creme e profumi. Circa 17 milioni e mezzo di concittadini tengono in casa almeno una bottiglia di vino pronta per ogni occasione (fonte Censis), 20 milioni prestano attenzione all'abbinamento con le vivande e, cosa che conta di più, si sta abbassando l'età dei consumatori: bere, è bere bene, è trendy. I giovani dai 18 ai 29 anni comprano vino in misura superiore alle altre classi d'età (in media il 10 per cento in più), lo tengono in casa e sono più disposti di altri a pagarne la qualità fuori, al ristorante.

«Il prodotto del settore vinicolo italiano ha superato per la prima volta quello francese» ha annunciato il ministro dell'agricoltura Alfonso Pecore Scario con il presidente veneto Giancarlo Galan contento almeno una volta di non poter addebitare niente al governo circa un comparto ineccepibile, che ha fatto boom da solo, senza sovvenzioni, montanti compensativi e prebende, solo incontrando il gusto del consumatore. O adeguandosi, che è lo stesso.

Con il vino si conquistano le donne, portando una buona bottiglia si fa bella figura in società; il vino accredita, ci si compra persino qualche quarto di nobiltà.

Vinitaly (chiusura il 9 aprile) è l'esaltazione miniaturizzata di tutto questo in uno spazio di 120 mila metri quadrati, l'edificazione di una



di Alberto Tonello

VERONA. Il vino veneto regge la sfida dei mercati internazionali. E' questo il dato saliente che emerge dalla giornata inaugurale della trentacinquesima edizione di Vinitaly, che ha aperto i battenti ieri a Verona e proseguirà sino a lunedì.

Diminuzione delle rese, legame con il territorio e valorizzazione dei cru, sono state le risposte più incisive date all'avanzata prepotente della Toscana e del Piemonte che si sono candidate paladine del «terroir», la nuova carta d'identità dei vini di qualità, per rispondere alla globalizzazione del mercato, imposta dai Paesi emergenti tipo il Cile, il Sudafrica, la California e l'Australia.

Si al gusto internazionale dunque, ma no ai vitigni internazionali dal momento che competizione deve essere fatta in casa.

Su questo versante va il riconoscimento del Carmenero nella nuova doc Vicenza, a torto in passato confuso con il Cabernet.

Proprio a Vinitaly l'azienda vinicola Inama di San Bo-

nifacio in provincia di Verona, ha annunciato che un lotto di Bradisimo è stato battuto da Christie's a New York.

La giornata inaugurale è stata anche l'occasione per festeggiare i cinque bicchieri ottenuti dall'azienda vinicola Bisol di Valdobbiadene di Treviso sulla Guida agli Spumanti del Gambero Rosso. Unica azienda in assoluto nel Veneto, ma anche unica azienda in Italia ad aver ottenuto il massimo dei voti con il metodo charmat.

Le altre quattro aziende infatti, mostri sacri come Ferrari, Bellavista, Ca' del Bosco e Uberti, concorrevano con il metodo classico. Custodita come una reliquia nello stand Bisol faceva bella mostra di sé un magnum Ferrari che l'azienda ha prodotto



La «cerimonia» dell'assaggio in uno dei tanti stand di Vinitaly

VERONA. Da quando si è saputo che i francesi sono tra gli europei quelli che meno soffrono di malattie cardiache anche il vino rosso ha cambiato reputazione. Ma se è assodato che i rossi concentrano maggiormente in sé il resveratrolo, la preziosa sostanza antiossidante, ora è certo che anche i bianchi non sono da meno in quanto ricchi di altre sostanze di tipo polifenolico, come il fenterolo, con proprietà utili nella prevenzione delle malattie nervo-

se. Lo ha affermato l'endocrinologo Mauro Defendente Febbrai, responsabile scientifico del gruppo di lavoro di Luigi Veronelli, anticipando i contenuti, ma non i risultati, di una ricerca condotta dall'equipe del professor Aldo Bertelli, dell'Istituto di farmacologia di Milano, in collaborazione con docenti delle Università di Modena e Pisa. La ricerca è stata illustrata al Vinitaly.

Secondo quanto riferito da Defendente Febbrai, le ricer-

che sugli effetti benefici dei bianchi avrebbero dimostrato che anche i polifenoli di questi vini, come il fenterolo ma anche altri, hanno capacità di antiossidazione e anti-aggregazione piastrinica, e quindi un potenziale effetto preventivo sulle malattie nervose. Quanto al resveratrolo, è vero che è maggiormente presente nei rossi, ma la struttura molecolare di quello dei vini bianchi, più piccola, lo rende più facilmente assimilabile dall'organismo.



LE MIGLIORI PRODUZIONI

Piemontesi e toscani spadroneggiano Ma i veneti vanno all'asta da Christie's

per la scuderia di Maranello nel 1997, in edizione limitata e vendibile solo a chi era in grado di provare di possedere un bolide rosso.

Attualmente questi magnum sono introvabili e vengono battuti all'asta ad oltre 4 milioni l'uno.

Tornando ai rossi, tutto esaurito nello stand del consorzio Valpolicella Cru dove è stata proposta una degustazione davvero particolare.

Un Amarone piccante che ha retto bene abbinamenti arditi e insoliti con paté d'oca, piuttosto che con il lardo, i formaggi piccanti e la cioccolata. E l'Amarone è forse l'esempio eclatante di come si possa reggere alla concorrenza dei toscani e dei piemontesi.

All'asta di Winegallery erano due Amaroni (Quintarelli

e Dal Forno) gli unici rappresentanti del Veneto in un panorama di etichette dominato dai francesi, dai toscani e dai piemontesi.

Il primo giorno di Vinitaly comunque ha consentito al ministro Pecore Scario di affermare che l'Italia sta superando la Francia: «La performance del vino made in Italy, che produce un giro d'affari di 16 mila miliardi, con 5000 di export, sono in crescendo, in particolare con i vini di qualità, testimoniati da un aumento delle doc e delle docg».

E a proposito di docg, Vinitaly 2001 ha prestato anche l'occasione per ufficializzare le due nuove docg, Bardolino e Soave Superiore, che vanno così ad aggiungersi alla docg del Recioto di Soave e che vengono a premiare un lavoro che dura ormai da anni.

A proposito di docg, Vinitaly 2001 sarà pure l'occasione per l'ufficializzazione delle due nuove docg, Bardolino e Soave Superiore, che vanno ad aggiungersi alla docg del Recioto di Soave e che vengono a premiare un lavoro che dura ormai da anni.

Ai giovani il vino piace sempre di più, qui accanto l'assaggio di alcune ragazze e a sinistra il ministro Pecore Scario

città ideale senza case e negozi, macchine e parcheggi, ma solo di baretti: 3.300 baretti per l'esattezza, tutti stand, mirabilmente pedonalizzati, alla parigina, con l'angolo tagliato a sottoportico e le bottiglie in piedi, dritte sul banco ad aspettarti. Con un po' di faccia tosta e un pizzico di intraprendenza qualsiasi visitatore dotato di un minimo interesse per Baccho può scroccare un assaggio. Assaggio dopo l'altro sono tremila assaggi, quanti gli stand della mostra.

Il biglietto di ingresso (50 mila) si ammortizza alla prima passata, dalla seconda in poi uno comincia a guadagnare, oltre, mettendoci un po' di attenzione sui Chianti toscani, i rossi piemontesi senza dimenticare i nostri Picolit orientali, c'è la sicurezza di andare oltre le proprie possibilità. Ad Affi l'altro giorno, una bottiglia di Chateaux Margot del 1982 è stata battuta a 18 milioni di lire, 12 ha ottenuto una magnum di Sassicaia da tre litri. Questo non vuol dire che agli stand di Vinitaly il vino milionario te lo diano a gratis, ma solo che assieme ai vini più abbordabili, a quelli raffinati e rari, ci sono anche gli eccelsi e le persone che li possono comprare senza battere ciglio. Sui Brunelli, su certi Chianti toscani, Wall Street stacca i contratti «future» attraverso i quali l'operatore finanziario compra in anticipo (anche di anni) l'intera produzione di un'annata per poi rivenderne i diritti; il titolo fa cassetta o rovina chi l'ha comprato a seconda del raccolto. E tuttavia la più vecchia delle old economy raramente ha tradito qualcuno. Lo stand della francese Ruinard (Champagne) è una cassaforte di acciaio e vetro dalla quale le bottiglie dominano incastonate come gioielli di Bulgari; fuori, l'esclusività del prodotto risplende sul pubblico attraverso una meticolosa selezione sugli ingressi. Nondimeno è la città del bere e dell'allegria. Con le vie che verso sera echeggiano di arie verdiane mentre fuori i bagarrini fanno affari rivendendo biglietti omaggio e tessere stampa. Nella combriccola californiana si vede subito chi è il «designate driver».