

>> PRIMO PIANO / VINITALY



www.ecostampa.it

DENOMINAZIONI IN CRISI DI MEZZA ETÀ?

di Lorenzo Tosi

La dimensione cresce, ma calano vigneti e vendite. Martelli: «I vertici della qualità passano sempre dall'origine»

Le Doc compiono 50 anni e i festeggiamenti iniziano al Vinitaly di Verona. La prima normativa di riferimento risale infatti al 1963, ma le prime denominazioni riconosciute sono state la Vernaccia di San Gimignano, l'Ischia e il Frascati nel 1966.

E per le prime Docg di peso si è dovuto aspettare fino al 1980 con il riconoscimento del Brunello di Montalcino del Barolo e

>> La crescita delle bollicine è dimostrata anche dai "vestiti" griffati esposti a Enolitech.

del Vino Nobile di Montepulciano.

All'evento il ministero delle Politiche agricole ha dedicato un convegno "1963-2013: il vino, la memoria, il futuro", mentre Coldiretti, assieme all'Associazione Città del vino, ha organizzato un incontro sul tema: "50 anni di qualità e bellezza nei territori".

Oggi però le denominazioni sono in piena

evoluzione. La tendenza è infatti quella di semplificare, raggiungendo dimensioni regionali o interregionali. Il primo è stato il Prosecco, promosso da vitigno a denominazione, un esempio che altri produttori di bollicine vorrebbero seguire in altre zone d'Italia (ma oggi gli impianti di "Glera" sono in deciso calo, come ha denunciato Eugenio Sartori di Vcr). «La crescita in dimensione orizzontale – ha commentato Giancarlo Vettorello, direttore del Prosecco superiore

>> Crescono le presenze al Vinitaly, 53mila dall'estero.

di Conegliano-Valdobbiadene – deve essere accompagnata da una crescita qualitativa "verticale"».

La novità maggiore del Vinitaly è stata però l'esordio della nuova Doc Sicilia (che con 33mila ettari è la maggiore d'Italia) con

>> LE DOC COMPIONO 50 ANNI, MA SONO IN PIENA EVOLUZIONE (E DI NUOVO IN DISCUSSIONE)

l'esposizione dei primi bianchi (per i

rossi si dovrà aspettare l'invecchiamento). Un esempio seguito dal Friuli-Venezia Giulia, che ha avviato l'iter per il riconoscimento della Doc regionale. «Così si perde il legame con il terroir – scrivono blogger di "peso" –, dimenticando quello che è un punto di forza delle denominazioni».

Ma si guadagna in riconoscibilità in mercati che sono sempre più lontani. Un progetto a cui i vitivinicoltori siciliani sembrano aderire con entusiasmo. «Il



I gioielli delle cantine

Se il fatturato del vino Made in Italy è cresciuto del 5 per cento e ha raggiunto nel 2012 il valore record di 8,9 miliardi lo si deve anche alla grande capacità di innovazione dei nostri imprenditori che ha consentito la conquista di nuovi mercati nonostante la crisi dei consumi interni. Al Vinitaly, la Coldiretti ha esposto nel suo stand alcune novità enologiche che puntano a valorizzare la distintività del prodotto, il legame con il territorio e la cultura locale per vincere la competizione sul mercato globale. Si va

dallo spumante bergamasco con polvere d'oro ("L'Etoile") a quello mantovano "dietetico", senza zuccheri aggiunti ("Essenza Zero"), a quello invecchiato nelle profondità marine della Liguria ("Abissi").

Ma ci sono anche il "Valtellina Superiore" che invecchia sullo Stelvio a 2700 m s.l.m, il vino lomellino realizzato in contenitori di terracotta sullo stile dei Celti ("Uinom avalon suliis") o il vino trentino ("Sass biank" Nosiola Igt Vallagarina) che si ispira alle maturazione in terracotta scoperta dalle antiche popolazioni del Caucaso. E ci sono, infine, il casertano

Asprinio di Aversa, ottenuto dalla vigna probabilmente più alta del mondo (12 metri) ("Vite Maritata"), i vini dell'Oltrepò pavese con etichetta in braille per una migliore informazione rivolta ai non vedenti e il prosecco "musicale" ("Nona Sinfonia") che dalla vigna alla cantina ha vissuto cullato dalla musica e che quindi richiede...cuffiette (e atmosfera) per essere degustato. Esempi forse un po' curiosi, ma tutti relativi a vini di altissima qualità che diffondono nel mondo il buon umore, ma soprattutto il buon nome del territorio e dell'enologia italiana. ● **Ma.AI.**



quantitativo regionale rivendicato a Doc – ha detto **Antonio Rallo**, presidente della nuova Doc – passa da una media di 170mila ettolitri degli anni scorsi agli oltre 500mila di quest'anno».

Il vigneto certificato Doc è però complessivamente in calo: è ormai un terzo del totale, ma l'ultimo censimento Istat ha rilevato perdite superiori a quelle complessive delle superfici vitate in Italia (-21% contro -6,4). E i rappresentanti della Gdo continuano a lamentarsi per il numero eccessivo di etichette e per la bassa rotazione sullo scaffale.

Tanto che nel consueto convegno organizzato da SymphonyIri è stata quest'anno organizzata

una degustazione dei migliori vini con etichetta *private label*, per testimoniare la crescita della qualità. Il marchio del distributore assumerà più peso dell'origine?

«Oggi, a distanza di mezzo secolo – ha riconosciuto **Giuseppe**

Martelli, direttore Assoenologi e presidente del Comitato nazionale vini –, il discorso sulla validità delle denominazioni è nuovamente aperto. Sta di fatto, comunque, che la linea europea di tutela della qualità poggia sul riconoscimento dell'origine e che, nonostante tutto, in Italia come in Francia, Germania e Spagna, le denominazioni rappresentano i vertici della classificazione e qualificazione dei vini».

Burocrazia e controlli

L'importante, secondo Martelli, è lavorare per perfezionare l'esistente che, tra l'altro, è stato condiviso nel suo palinsesto da tutte le organizzazioni di categoria, lasciando perdere gli in-

dividualismi tipici della nostra cultura che, purtroppo, è quella dei «mille campanili». Il numero delle denominazioni è cresciuto esponenzialmente negli ultimi anni (si veda in figura), e per evitare il fenomeno delle doc presenti solo sulla carta il presidente del Comitato vini pensa all'introduzione della clausola della presenza di almeno una rivendicazione di produzione ogni tre anni.

E una delle strade per migliorare il sistema delle denominazioni è quella della certificazione

affidata a enti terzi, che dal 2012 è in vigore anche per i vini Igt: maggiori controlli che spesso cozzano contro la richiesta di meno burocrazia da parte delle aziende.

«Quello della semplificazione – ha concluso Catania – è un tema a cui non ci possiamo assolutamente sottrarre: la burocrazia è una nota dolente, ma se un buon sistema di controllo può essere gravoso, è comunque fondamentale per poter comunicare e vendere una qualità garantita». ●



>> L'Etoile. Spumante bergamasco con polvere d'oro nella mostra Coldiretti dedicata ai "gioielli" delle cantine.



>> Lo spumante Abissi affinato nelle profondità marine