

Per il vino appuntamento a Verona in un clima di ottimismo e di paura

Il 1979 ha segnalato una produzione record per quantità e qualità ma anche una folla di problemi irrisolti. Particolarmente impegnativa l'attuale rassegna del Vinality. Un momento di riflessione sulla politica agraria e le prospettive di sviluppo del settore

VERONA — Si è aperta ieri la 14ª edizione del Vinality, che terrà banco alla Fiera di Verona, fino al 20 dello stesso mese. Trentamila metri quadri di superficie espositiva, circa mezzo milione di bottiglie in esposizione, per un valore di oltre 2,5 miliardi di lire, un fitto calendario di iniziative e di convegni, costituiscono la carta d'identità di quello che è indubbiamente uno dei più affermati appuntamenti della Fiera di Verona.

«E' una rassegna importante — dice il compagno on. Mario Lavagnoli, vicepresidente della Fiera — soprattutto se si guarda al grado di specializzazione cui si è arrivati nel corso degli anni: stessa affluenza di operatori e visitatori stranieri si preannuncia più numerosa rispetto al passato».

Se siamo diventati grandi esportatori di vino anche in Paesi come gli Stati Uniti, lo si deve in parte alla stessa Fiera che, con la rassegna del Vinality, ha contribuito e contribuisce non poco a far conoscere e apprezzare la qualità della produzione vitivinicola italiana. In particolare, per restare agli Stati Uniti, sono sei, secondo le stime, le denominazioni che hanno favorito il successo dei vini italiani negli USA: il Lambrusco, il Chianti, il Soave, il Valpolicella, il Bardolino, e il Verdicchio.

«Si può ritenere — dice ancora Lavagnoli — che questa rassegna che è una delle più grandi a livello internazionale, abbia contribuito a caratterizzare i vini italiani verso l'estero, ponendoli in vantaggio rispetto ad altri Paesi produttori che esportano la loro produzione in quantità maggiore, da questo punto di vista, riguarda le eventuali giacenze. Un problema di quantità dunque, oltreché di qualità. Questa massiccia produzione di vino, insieme a piccole iniziative di mercato non sempre giustificate. Bisogna a mio avviso estendere la produzione dei vini di qualità salvaguardando i vini DOC che costituiscono la nostra carta d'identità con l'estero. L'esistenza in Italia di una politica agraria non programata ha comportato la incentivazione della vitivinicoltura in zone che erano più adatte alla coltivazione dei mais, del foraggio, dei cereali, dell'ortofrutta. Questo ha comportato l'assenza di prospettive di mercato rispetto all'eccedenza di produzione. Bisogna andare allo sviluppo della vitivinicoltura nelle zone adatte, come garanzia anche di qualità, e questo è uno degli obiettivi cui



invitata ad analoghe iniziative nell'URSS.

Ma il Vinality 1980 è importante anche per altre ragioni. «In particolare — prosegue Lavagnoli — quest'anno si è avuto un surplus nella produzione vitivinicola che è arrivata a 80 milioni di ettolitri. La preoccupazione maggiore, da questo punto di vista, riguarda le eventuali giacenze. Un problema di quantità dunque, oltreché di qualità. Questa massiccia produzione di vino, insieme a piccole iniziative di mercato non sempre giustificate. Bisogna a mio avviso estendere la produzione dei vini di qualità salvaguardando i vini DOC che costituiscono la nostra carta d'identità con l'estero. L'esistenza in Italia di una politica agraria non programata ha comportato la incentivazione della vitivinicoltura in zone che erano più adatte alla coltivazione dei mais, del foraggio, dei cereali, dell'ortofrutta. Questo ha comportato l'assenza di prospettive di mercato rispetto all'eccedenza di produzione. Bisogna andare allo sviluppo della vitivinicoltura nelle zone adatte, come garanzia anche di qualità, e questo è uno degli obiettivi cui

tende la Fiera con i convegni organizzati nell'ambito del Vinality».

Gli 80 milioni di ettolitri prodotti, infatti, sono troppi. La domanda è calata e se non ci fosse stato l'aumento sensibile delle esportazioni la crisi sarebbe acuita. Vi è il rischio, se non s'inverte questa tendenza, che i coltivatori abbandonino la vite (non più remunerativa) anche in quelle zone dove invece potrebbe essere estesa.

«Per quanto riguarda le novità del Vinality — aggiunge Lavagnoli — è il secondo anno che teniamo questa rassegna in primavera anziché in autunno. Questo sarà un anno di verifica sulla validità della scelta operata, tenendo conto che vi sono, tra gli operatori, pareri diversi. Probabilmente, tenendo conto del peso turistico dell'Italia e della stessa città di Verona, questo potrebbe essere il periodo più adatto. Occorre tendere a consolidare questa iniziativa, ad un miglioramento ulteriore delle presenze cercando di estenderle. Un discorso a parte merita, secondo Lavagnoli, il rapporto con le Regioni.

«Ultimamente la presenza dell'ente Regione è più este-

sa di una volta ma è ancora insufficiente e soprattutto disomogenea se si considera il ruolo importante che le Regioni possono svolgere sul piano della programmazione. Ad esempio è molto qualificata la presenza di regioni come il Piemonte, la Sicilia, il Lazio, la Puglia e altre, mentre altre regioni, anche produttrici di vino, sono presenti in modo inadeguato. E' nei programmi della Fiera avviare iniziative tendenti ad un maggiore coinvolgimento di questi Enti, attraverso gli stessi assessorati all'Agricoltura. Analogo limite lo si riscontra nella presenza del settore cooperativo, nonostante la massiccia diffusione di cantine sociali e cooperative nel nostro Paese. La Fiera, come ente pubblico, deve anche qui svolgere una sua azione promozionale».

Su questi temi la Fiera sta già da tempo lavorando. Un Vinality, quello che si è aperto ieri, all'insegna della riflessione, della ricerca continua di tutto quanto può contribuire a migliorare e qualificare ulteriormente la rassegna in sé, ma soprattutto la presenza dell'Italia in questo settore vitale dell'economia.

PROGRAMMA

(13-20 APRILE 1980)

- LUNEDI' 14**
ore 10 (Sala Convegni, ingresso A) - Convegno sul marketing vitivinicolo e premiazione dei vincitori del Concorso nazionale per etichetta
ore 11 (Sala Conferenze, Centroservizi) - Presentazione ufficiale alla stampa internazionale del libro «I vini veneti a denominazione d'origine controllata»
- MARTEDI' 15**
ore 11 (Sala Convegni, ingresso A) - Giornata del Maitre, promossa dall'AMIRA
ore 15 (Sala Conferenze, Centroservizi) - Incontro con operatori per la presentazione dell'iniziativa promozione Vinality 80 a Mosca
ore 15 (Sala Convegni, ingresso A) - Prosecuzione della Giornata del Maitre
ore 15 (Sala Riunioni, Club Espositori) - Presentazione agli operatori USA del volume «Vini DOC nel Mezzogiorno», a cura dello IASM
ore 18 (Sala Riunioni, Club Espositori) - Conferenza stampa e presentazione agli operatori italiani del volume «Vini DOC nel Mezzogiorno»
- MERCOLEDI' 16**
ore 16,30 (Sala Conferenze, Centroservizi) - Tavola rotonda su «Grandi e piccoli produttori»
ore 17 (Sala Convegni, ingresso A) - Tavola rotonda su «Pane naturale e genuino senza additivi chimici per una sana alimentazione umana»
- GIOVEDI' 17**
ore 10 (Sala Conferenze, Centroservizi) - Tavola rotonda VIDE
- VENERDI' 18**
ore 10 (Sala Convegni, ingresso A) - Assemblea VIDE
ore 10,30 (Sala Riunioni, Club Espositori) - Tavola rotonda su «Lo spumante classico italiano: realtà e prospettive»
ore 15 (Sala Riunioni, Club Espositori) - Assemblea dell'Istituto spumante italiano metodo classico Champenois
ore 16,30 (Sala Conferenze, Centroservizi) - Tavola rotonda su «Vini a denominazione geografica»
- SABATO 19**
ore 9,30 (Salone Congressi, padiglione 11, primo piano) Meeting internazionale su «Filo diretto con i quattro principali mercati mondiali»
ore 10 (Salone Congressi, padiglione 11, primo piano) Giornata dell'agente-rappresentante di commercio, promossa dall'ARACI-USARCI
ore 11 (Stand ESAP) - Incontro della Regione Piemonte con delegazione operatori USA
ore 15 (Salone Congressi, padiglione 11, primo piano) Prosecuzione del convegno Civiltà del bere
ore 15,30 Visita ai saloni della delegazione ufficiale della città di Norimberga
ore 20,30 Incontro europeo delle Confraternite enogastronomiche
- DOMENICA 20**
ore 11 (Salone Congressi, padiglione 11, primo piano) Assemblea generale delle Confraternite enogastronomiche e visita ai saloni
ore 14 (Sala Conferenze, Centroservizi) - Assemblea nazionale Associazione collezionisti piatti Buon Ricordo
ore 20 Chiusura dei saloni

INIZIATIVE COLLATERALI

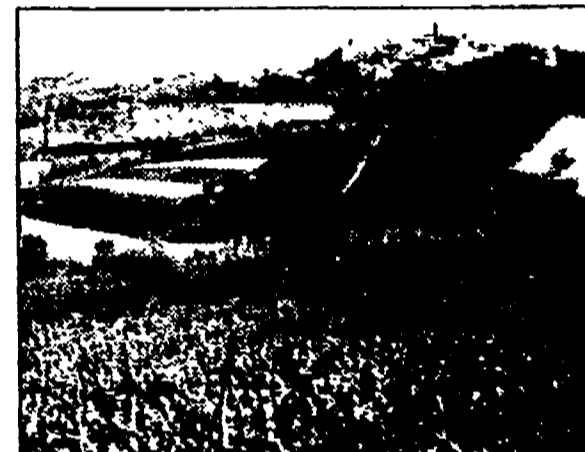
Per tutto l'arco della manifestazione — con esclusione di sabato 19 — serate del Buon Ricordo su «La cucina popolare sui fiumi e sui mari d'Italia» (Sala degustazioni, Centroservizi) - Concorso di degustazione vini, a cura dell'AEI
Mostra-concorso nazionale grafica dell'etichetta, a cura del Centro per la formazione professionale grafica
Mostra del pane e derivati, a cura dell'Associazione provinciale panificatori artigiani ed affini di Verona Enoteca d'Italia

Il vino italiano si dà appuntamento a Verona. E' la seconda importante manifestazione organizzata nel quadro delle iniziative della Fiera. Viene subito dopo la rassegna agricola del marzo. L'appuntamento, che riguarda tutte le regioni italiane produttrici di vino, assume quest'anno una particolare importanza. Il 1979 ha lasciato in eredità 80.000 ettolitri di buon vino. E' stata, dicono gli esperti, una annata eccezionale che verrà ricordata per un pezzo. Ma come spesso avviene in questa nostra epoca tormentata, segnata da contraddizioni profonde, una annata eccezionale si porta dietro pure una folla di problemi. Come e dove collocare tutto questo vino? Bastano gli strumenti utilizzati fin qui per la conquista dei mercati? Non è arrivato il tempo di disegnare una nuova strategia del vino? Sono interrogativi che il Vinality cercherà di sciogliere.

14° Vinality a Verona...

Il vino italiano, il vino che si assaggia, si beve, si degusta. Il vino come cultura, come tradizione, come civiltà. Il vino come lavoro, ricchezza, merce.

La Cassa di Risparmio di Torino per chi produce, vende, diffonde il vino piemontese.



La coltivazione delle viti è parte fondamentale dell'agricoltura piemontese. Da queste vigne nascono, tra i più pregiati del mondo, vini da difendere, far conoscere, diffondere.

La Cassa di Risparmio di Torino, la banca che da oltre 150 anni opera in Piemonte, uno dei centri più vivi della produzione vinicola italiana, offre agli operatori del settore ed al pubblico nel proprio

stand al centro servizi della Fiera la sua esperienza ed i suoi servizi specifici di consulenza creditizia e finanziaria per chi opera nel settore enologico.

CASSA DI RISPARMIO DI TORINO
Per chi produce in Agricoltura

Un buon bicchiere sulla tavola di ogni famiglia

Questo l'obiettivo del Conavi che ritiene necessaria una nuova cultura del vino. A colloquio con Gianni Guazzaloca - Come proporsi in modo diverso sui mercati

MODENA — Un milione e quattrocentomila ettolitri di vino imbottigliato, per un valore di vendita di circa 2,5 miliardi di lire, un mercato che comprende quindici paesi: ecco in poche cifre il CONAVI (Consorzio nazionale vini) con sede a Modena, a due passi dallo svicolo nord dell'autostrada del Sole, in un quartiere espositivo, insieme alla immagine di una città in pieno sviluppo, la dimensione — moderna e dinamica — del movimento cooperativo. Eppure queste cifre così significative non rendono conto di quanto complesso per disegnare un nuovo rapporto fra il produttore e il consumatore.

«La rappresentazione del cammino compiuto impedisce a volte di cogliere l'intreccio dei problemi e misurare le difficoltà che abbiamo incontrato e incontriamo continuamente». Gianni Guazzaloca, presidente del CONAVI, sembra scostato dall'immagine che il consorzio è riuscito a dare di sé sino ad ora. «Si punta troppo spesso, con enfasi, sui risultati ottenuti trascurando i compiti che ci siamo dati».

Quello che avete fatto, insomma, è quello che vi proponevate di fare?

«No, se la riflessione resta chiusa dentro la filosofia aziendale. Da questo punto di vista il Consorzio non ha nulla da rimproverarsi. Siamo cresciuti bene e in fretta. Le adesioni aumentano di anno in anno. Ma possiamo essere ugualmente soddisfatti per quanto riguarda l'immagine politico-culturale del CONAVI?».

Guazzaloca non ha alcuna

difficoltà ad ammettere che no. «Un po' — dice — per un milione e quattrocentomila ettolitri di vino per quel clima fatto di chiacchiere, di improvvisazione, di luoghi comuni che circonda il vino, che non è stato inventato, però, ieri. «Certo, è così, ma quanti sono coloro che si stanno ponendo nella nostra epoca il problema di un prodotto antico come il mondo in termini veramente moderni? C'è ancora chi associa il vino alla piaga dell'alcolismo: chi ne parla quasi si trattasse del nettare degli dei; e chi lo considera alla stessa stregua di una bevanda qualsiasi da imporre al consumatore con tutti i mezzi. Una cultura del vino, capace di saldare il passato con il presente, in grado di cogliere le novità che questo alimento oggi propone non mi pare però che sia ancora venuta avanti».

Salpa bene, almeno, delle espressioni che un mercato in espansione esprime. Risulta infatti che proprio in questo settore, che non è stato un successo all'altro. L'Italia è riuscita a strappare su mercati prestigiosi il primato al consorzio dei nostri vini, insomma, vanno».

«Sì, è vero. Grazie anche all'azione sviluppata dal nostro consorzio abbiamo conquistato posizioni che solo qualche anno fa risultavano impensabili. Il lambrusco, come è ormai noto, ha incontrato il favore del consumatore americano. Ne esportiamo in grande quantità».

Una ragione di più per guardare al futuro con ottimismo, dunque.

Guazzaloca si agita un poco. «Non lasciamoci prendere — dice — da facili entusiasmi.



La vicenda del lambrusco, che per molti aspetti è esaltante, mostra però anche i risvolti negativi di quella sottocultura del vino che ancora purtroppo oggi domina e che porta spesso, magari inavvertitamente, a dire e a scrivere una infinità di scempiaggini su questo prodotto. Mi spiego meglio. Il lambrusco ha sostituito sul mercato statunitense alcuni vini pregiati francesi. Gli americani lo usano come dessert. E', insomma, ancora una bevanda da

vino un alimento a larga diffusione. Ecco, sottolineo proprio questi — le caratteristiche di un alimento che il vino ha e che dovrebbe rappresentare l'asse di una strategia produttiva e commerciale in Italia e fuori».

E che, secondo il CONAVI, non è ancora riuscita ad imporsi? «L'aspetto di quella nuova cultura del vino di cui si parlava prima?»

«Esatto. Se non ci poniamo in questa ottica, tutti i dati che il settore propone rischiano di essere deformati, sia che si discuta di alcolismo o di sovrapproduzione».

Di vino se ne produce, infatti, molto. L'anno scorso pare dieci milioni di ettolitri in più rispetto alla media nazionale. Siamo passati da 70 milioni di ettolitri a ottanta milioni. Un vero e proprio record tenuto conto che, stando agli esperti, si è trattato di vino di qualità ottima».

«E se ne è prodotto molto pur riducendo le superfici coltivate. E' un dato che segna la grosse novità e che costringe a ripensare in considerazione la necessità di proporsi in modo diverso sui mercati. In molte regioni del paese — ma soprattutto in quelle meridionali — si sta procedendo al rinnovo dei vigneti. Tanto che oggi la maggior parte del vino prodotto nel Sud viene direttamente imbottigliato e immesso al consumo. Un tempo la gran parte del vino meridionale veniva utilizzato invece come vino da taglio, materia prima insomma per fare altro vino. Un processo di qualificazione del prodotto che, come si vede, non è andato a

scapito della quantità prodotta».

Qualità e quantità non sono, dunque, in alternativa?

«Neanche per sogno. Il problema, allora, non sta di fronte ad una espansione della produzione nel prender misure per contenerla ma nel riuscire ad affermare il vino come un alimento che deve stare sulla tavola di ogni famiglia in ogni angolo della Terra. Un alimento necessario come il pane e al quale ci si possa accostare non in ricorrenze speciali ma durante la consumazione del pasto quotidiano».

Un bicchiere di vino allora a disposizione di tutti?

«Ecco, avvertendo le difficoltà che un simile impegno comporta, direi che è proprio così. E in questa direzione il CONAVI si sforza di muovere un prodotto che in una e poca come la nostra, carica di drammatiche contraddizioni ma anche di enormi possibilità, sia assunto parlare di sovrapproduzione. Noi riteniamo che ci siano tutte le condizioni, infatti, per offrire ovunque un prodotto di qualità a un prezzo contenuto».

Il vino associato al pane, a Modena come a Palermo, a Milano come a New York, a Bari come a Sydney, a Torino come a Mosca, a Roma come a Pechino?»

«Sì, è in questa prospettiva c'è posto per il CONAVI e per tutti coloro che, pur non disponendo di grandi mezzi, dimostrano di avere un prodotto valido da offrire. D'altra parte le nostre strutture, che hanno saputo conquistare mercati difficili, sono a disposizione».

O. P.

I VINI SICILIANI AL VINITALY DI VERONA

alla tavola, cominciano ormai ad essere un lontano ricordo. E alle antiche cisterne che puntavano verso il Nord, cariche di quel vino destinato a rafforzare i prodotti deboli delle regioni settentrionali, ormai si vanno sostituendo i «containers» pieni di cartoni, con le bottiglie della nuova enologia siciliana, fatta di etichette e di marche non seconde a quelle di altre regioni e Paesi che per i vini da tavola vantano ben più lunghe tradizioni.

Questa svolta, senza precedenti nella millenaria storia della vitivinicoltura siciliana, ebbe a cominciare intorno agli anni Cinquanta, in un fermento di rinnovamento, che partendo dai vigneti, allevati con sistemi moderni, in funzione soprattutto a produrre uve meno zuccherine, si spinse fino all'assetto organizzativo del settore, con un grande sviluppo delle cantine sociali, prima completamente assenti. La cooperazione (oggi in Sicilia si contano oltre 80 cantine sociali dotate di moderni impianti) certamente di questa svolta è stata l'elemento determinante.

I produttori hanno, infatti, potuto agire unitariamente, rendendo così possibile la messa a punto di vini omogenei e costanti nella loro caratteristica, cioè immessi sul mercato, hanno riscosso unanimi consensi. Questi vini hanno già oltrepassato la frontiera, diretti particolarmente verso la Gran Bretagna e gli Stati Uniti d'America, e dovranno incontrare il gusto del consumatore che, nel bere il vino di Sicilia, ricorda anche quest'isola, al centro del Mediterraneo, per tanti versi molto tormentata, ma certamente piena di profumi e di sole, di cui il vino è la espressione più tangibile.

ISTITUTO REGIONALE DELLA VITE E DEL VINO - PALERMO

Anche quest'anno la Sicilia sarà presente al Vinality, l'ormai consueto appuntamento vitivinicolo di Verona, che si appresta a tagliare il traguardo della XIV edizione. Sarà l'ulteriore occasione perché l'isola possa esprimere il suo rinnovato volto vitivinicolo, di un settore cioè che oggi, meglio di qualsiasi altro, può dare l'immagine di una regione che sa adeguarsi ai tempi e rispondere in pieno a ciò che il mercato dai confini sempre più vasti richiede. I vini siciliani di un tempo, per i quali l'isola per lunghi decenni è stata famosa ovunque, vini forti e generosi, meglio adatti al taglio che