A Greve una mostra che valorizza il «Gallo Nero» e il suo territorio

La rassegna del Chianti Classico è giunta all'undicesima edizione
La crisi del vino: il parere di Lapo Mazzei, presidente del Consorzio Chianti Classico, e del sindaco Roberto Bencistà
Intensificare le iniziative promozionali per far conoscere meglio il prodotto

Faccia a faccia con Lapo Mazzei, presidente del Consorzio Chianti Classico, uno dei vini più pregiati della produzione italiana, e Alberto Bencistà, sindaco di Greve, un comune che si trova nel cuore del Chianti. Il discorso, inevitabilmente, cade su un argomento di scottante attualità: la crisi del vino. Ne parlano giornali, riviste, radio e televisione, mentre ministri, sottosegretari e responsabili della politica agraria della Comunità Europea giurano che faranno qualcosa per risolvere il grave problema. C'è da scommettere, però, che finita la vendemmia tutto passerà nel dimenticatoio ed i nostri produttori si ritroveranno in cantina milioni di ettolitri di vino da smaltire.

La crisi si è fatta quest'anno più acuta a causa dell'annata eccezionale del '79, che ha fatto registrare una produzione di oltre 170 milioni di ettolitri di vino. Sarebbe però un grave errore addossare tutte le responsabilità alla sovrapproduzione. Oltretutto, tale tesi non giustificherebbe il calo di consumo registratosi in Italia ed in Francia, malgrado il crollo dei prezzi. Nel nostro Paese il consumo pro-capite di vino ha avuto nell'ultimo anno una perdita secca di 19 litri, passando da 111 a 92. Un'analoga flessione si è registrata in Francia, Paese che tradizionalmente è sempre stato in testa nell'uso di questa pregiata bevanda. Di contro, per fortuna, si assiste ad un crescente consumo in Paesi, come la Germania, che non sono grandi produttori di vino.

«La chiave del problema — dice Lapo Mazzei — sta nel riuscire a capire perché il vino negli ultimi anni ha perso terreno rispetto ad altre bevande, come la birra ed i super alcolici che, invece, incontrano un sempre crescente favore, soprattutto fra i giovani. A mio giudizio la spiegazione è semplicissima: mentre le case produttrici di liquori e birra spendono ogni anno decine di miliardi per propagandare il loro prodotto, la stessa cosa non avviene per il vino, dove il singolo produttore non ha materialmente la possibilità finanziaria di affacciarsi sul mercato pubblicitario. La stessa difficoltà incontrano del resto i produttori associati: noi come Consorzio del Chianti Classico, per esempio, che pure investiamo ogni anno metà del nostro bilancio in attività di propaganda e promozione, riusciamo a spendere annualmente in questo settore una cifra che si aggira sui 350 milioni, che rappresentano una vera e propria goccia nel mare dei miliardi che ogni anno invadono tutti i canali di mass media.

Credo che sia necessario che il governo e le Regioni si assumano direttamente il compito della promozione del vino, soprattutto all'estero, se si vuole venire incontro ai produttori e portare, nello stesso tempo, un notevole contributo al risanamento della bilancia agricola commerciale. Non vedo altre strade se si vuole battere la concorrenza».

Se uno degli obiettivi è incrementare la vendita all'estero, onde compensare la diminuzione di consumo interno, che senso ha la mostra del Chianti Classico fatta a Greve? Non sarebbe più redditizio «esportare» la Rassegna in Germania o nei Paesi Scandinavi?

«Intanto c'è da premettere — interviene Alberto Bencistà — che con la mostra di Greve gli organizzatori intendono far conoscere non solo il vino ma anche il territorio in cui esso viene prodotto. Esistono dei sapori quasi impalpabili nel nostro vino che non si possono valutare pienamente senza conoscere materialmente la zona in cui la vite viene coltivata, le fattorie, le cantine e tutto il contesto socio-culturale della zona Chianti. Per questo motivo, penso che sarebbe un errore considerare la mostra, giunta ormai all'undicesima edizione, come una cosa che interessa solo Greve. Uno dei principali obiettivi di questa Amministrazione comunale è quello di coinvolgere sempre di più gli altri Comuni della zona nella mostra, affinché essa diventi una rassegna di tutto il Chianti».

Sull'argomento interviene anche il presidente del Consorzio.

«Facendo la mostra a Greve — dice Mazzei — non viene trascurato l'aspetto commerciale con l'estero. Quest'anno sarà presente alla rassegna una delegazione della Germania Federale che sarà accompagnata dall'incaricato per gli affari commerciali presso l'ambasciata di Roma. E' prevista anche la presenza di numerosi giornalisti stranieri ed operatori commerciali esteri. Detto questo, il problema di una nostra maggiore presenza esiste e va valutato seriamente. Noi abbiamo già partecipato a numerose rassegne europee per far conoscere il Chianti Classico ed intendiamo proseguire su questa strada. Si tratta però di orientare maggiormente queste manifestazioni, privilegiando l'aspetto mercantile. E' perfettamente inutile far conoscere il Chianti Classico ai consumatori svedesi se poi questi non sanno dove comprarlo».

«Tornando alla rassegna di Greve — aggiunge il sindaco — va sottolineato che il compito dell'Amministrazione comunale, che quest'anno ha pagato lo stand ai piccoli produttori ed ai coltivatori diretti per facilitare la loro partecipazione, non si esaurisce con la mostra. E' nostra intenzione, di intesa con gli altri Comuni della zona ed il Consorio, di stimolare maggiormente, con una serie di iniziative, il problema della commercializzazione del vino».

La nostra breve chiacchierata con Lapo Mazzei ed Alberto Bencistà si conclude con alcune considerazioni sul Consorzio del Chianti Classico

I consumatori che vedono stampato nella bottiglia il famoso talloncino che raffigura un gallo nero, simbolo di qualità ma anche garanzia di genuinità (ed, in un periodo in cui le frodi alimentari e le sofisticazioni del vino dilagano, avere la garanzia che quello che si beve è un prodotto genuino non è cosa da poco), non conoscono i sacrifici a cui si sottopongono i singoli produttori per fregiarsi di questo ambito marchio.

In estrema sintesi, si può dire, usando una battuta di Lupo Mazzei, che ogni socio del Consorzio del Chianti Classico «paga per essere controllato».

Francesco Gattuso

Fattoria Carpineto

La Fattoria Carpineto (proprietario signor Antonio Mario Zaccheo) è sui colli del Chianti, e rappresenta un significativo esempio dei risultati che possono essere ottenuti dalla moderna viticoltura e dall'enologia. I terreni sono stati scelti con molta cura, il ciclo produttivo della vite è seguito con costante attenzione, in maniera che le uve scelte per la «pigiatura» siano le migliori.

Prodotto e imbottigliato in quantità limitata nel Comune di Greve, il Carpineto Chianti Classico, deriva da una precisa combinazione di Sangiovese, Trebbiano, Malvasia e Canaiolo.

Industria Vetraria Figlinese

E' una società cooperativa fra lavoratori del vetro, sorta nel dicembre del '58 nei locali di una vecchia vetreria che aveva cessato la produzione a causa della crisi che colpì il settore in quegli anni. L'Industria vetraria figlinese, che si autogestisce, produce tutti i tipi di bottiglie da vino e da acqua. Il suo mercato estero comprende tutti i continenti e in particolare quello americano. Lo stabilimento è stato ampliato per soddisfare meglio le richieste della clientela e ridurre i costi di produzione.

CARPINETO
CHIANTI CLASSICO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
1972
FATTORIA CARPINETO
GREVE (FIRENZE) ITALIA
Vino imbottigliato all'origine nella Fattoria Carpineto
Cont. litri 0,720 Gradi alcool 13
REG. MIR. 1057/PR

CAPPELLI

... un Chianti Classico per voi

Una festa dai mille sapori

Fattorie Cappelli

A chi traversi il territorio costituente la classica zona del Chianti la bellezza della regione chiantigiana si presenta nella sua più dolce e caratteristica espressione.

Colline che alternano il verde dei campi alla roccia scabra, castelli e ville vecchi di secoli e di tradizioni che innalzano la loro mole sul grigio-argento degli olivi e delle vigne.

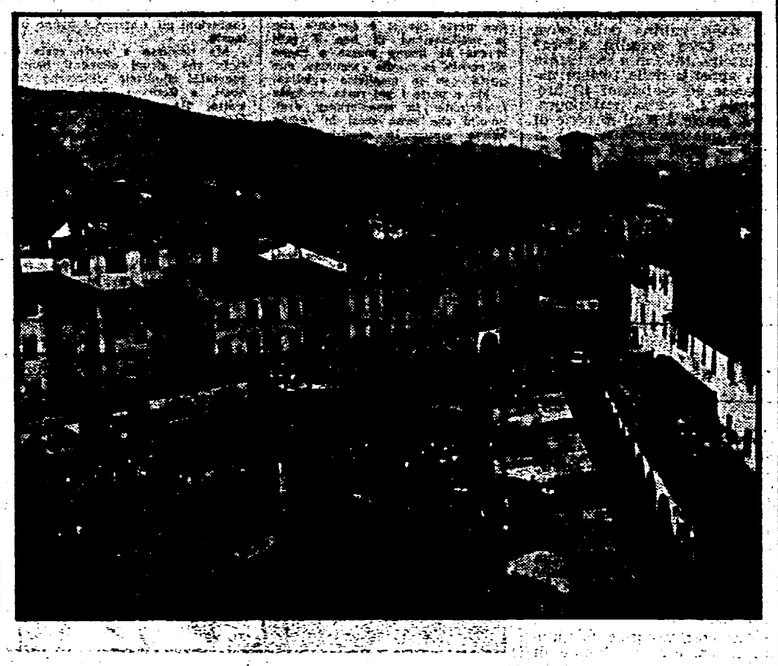
E' appunto al centro di questa zona dove la vite cresce rigogliosa e feconda, traendo coi succhi della terra l'aspro sapore delle rocce che sorgono le fattorie Montagliari e Castellinuzza di proprietà Cappelli.

Generazioni e generazioni hanno profuso le loro energie ed il loro grande amore alla terra nella coltura della vite e nell'arte della vinificazione fino a giungere alla perfezione tecnica che tanto distingue e nobilita la genuina purezza del Chianti Cappelli.

Il Chianti Cappelli ha infatti in sé tutto il sole che illumina questa benedetta regione: col suo sapore e col suo profumo è un prodotto di qualità.

Degno della tavola di un principe gareggia con tutti i suoi fratelli della regione chiantigiana. I pregi cui questo nobile vino deve la crescente sua fama in Italia ed oltre oceano sono costituiti da un brillante color rubino, dal sapore asciutto ma morbido, robusto ma passante.

Per i buongustai, la casa Cappelli ha trasformato una piccola parte della fattoria in un rustico e accogliente posto di ristoro dove, accanto ai piatti cucinati secondo le vecchie ricette trovate in fattoria, i due Chianti Montagliari e La Quercia siedono a capotavola.



La Mostra Mercato del Vino Chianti Classico, giunta all'undicesima edizione, non è una semplice rassegna commerciale, ma una preziosa occasione per conoscere la terra dove viene prodotto questo pregiato vino. Inoltre, andare a Greve nei giorni della mostra significa «tuffarsi» in una vera festa condita di mille sapori e colori.

Diamo qui di seguito il calendario delle principali iniziative che avranno luogo a Greve dall'11 al 14 settembre in occasione della mostra.

GIOVEDI' 11 SETTEMBRE — ore 16, cerimonia inaugurale nella sala consiliare del Comune. Saluto del sindaco e del presidente del Consorzio Chianti Classico «Gallo Nero» — Ore 17, inaugurazione ufficiale dell'11. Mostra mercato vino Chianti Classico, centro degustazione, centro affari, Loggia del «Gallo Nero», Mostra etichette, Mostra mercato macchine per l'agricoltura e l'enologia, padiglione degustazione, villaggio gastronomico e parco ricreativo S. Anna — Ore 21, teatro Arrigo Boito, concerto di musica classica — Ore 24, chiusura della Mostra.

VENERDI' 12 SETTEMBRE — Giornata dedicata agli operatori economici ed ai giornalisti — Ore 9, apertura della mostra mercato — Ore 10,30, presso il Palazzo comunale, tavola rotonda sul tema: «La commercializzazione del vino Chianti classico nel mondo. Riflessi internazionali» — Ore 15,30, visite dei giornalisti alle aziende agricole — Ore 17, al Palazzo comunale, incontro del sindaco e del presidente del Consorzio Chianti Classico con i soci della FISAR — Ore 18, Palazzo Comunale, tavola rotonda sul tema: «La commercializzazione del vino Chianti classico nel mondo. Riflessi internazionali» — Ore 15,30, visite dei giornalisti alle aziende agricole — Ore 17, al Palazzo comunale, incontro del sindaco e del presidente del Consorzio Chianti classico con i soci della FISAR — Ore 18, Palazzo Comunale, dibattito sul problema dell'alimentazione nei tempi moderni, con particolare riferimento al consumo di vini e liquori — Ore 21, dimostrazione «alla fiamma» dei maitres toscani per la presentazione dei piatti tipici con vino Chianti Classico — Ore 24, chiusura della mostra.

SABATO 13 SETTEMBRE — Giornata dedicata ai cuochi al bermaas, agli assaggiatori di vini, ai maitres ed ai maestri coppieri del giglio — Ore 9, apertura della mostra — Ore 9,30, Palazzo comunale, conferimento di onorificenze ai benemeriti delle Associazioni presenti. Relazione sulle attività tecniche, promozionali e di commercializzazione in favore del vino Chianti Classico svolta a cura del Consorzio «Gallo Nero» — Ore 16, visita alla mostra ed alle fattorie di personaggi del mondo politico, economico e finanziario. — Ore 21, Castello di Montefioralle, ballo popolare (il castello sarà illuminato con fiaccole ad olio; nella caratteristica piazzetta una tipica orchestrina accompagnerà le danze. — Ore 24, chiusura della mostra.

DOMENICA 14 SETTEMBRE — Giornata dedicata agli aderenti dell'AIS di tutto il mondo — Ore 9, apertura della mostra — Ore 10, parco S. Anna, incontro con le rappresentanze musicali delle Cinque Terre e di Greve in Chianti, con la presenza dei sindaci delle varie località — Ore 16,30, corteo storico della Lega del Chianti e ricevimento ufficiale del sindaco — Ore 18, premiazione del concorso vetrine terrazzi e balconi fioriti. Ore 20, spettacolo pirotecnico e chiusura della mostra.

...E DOPO LA VISITA ALLA MOSTRA PRESSO LE FATTORIE
CAPPELLI
A PANZANO - TEL. [illegible]
Trattoria del MONTAGLIARI

INDUSTRIA VETRARIA FIGLINESE
Soc. Coop. a R. L.
Produzione automatica:
BOTTIGLIE E BOTTIGLIONI
STANDARD E PERSONALIZZATI
50063 FIGLINE VALDARNO (Firenze)
Tel. 958.617-988.117

Chianti Trambusti

La casa vinicola «Chianti Trambusti S.p.A.» in occasione della festa annuale del Chianti Classico ricorda alla sua affezionata clientela di visitare la propria cantina di invecchiamento in Greve in Chianti via V. Veneto, 18.

Questa cantina le cui origini sono oramai un lontano ricordo, è il luogo ideale per conservare ed invecchiare nelle tradizionali botti di rovere il pregiato prodotto che i signori Trambusti in persona, grazie all'esperienza acquisita da già cinque generazioni, si prodigano a selezionare e scegliere da quei rari coltivatori che hanno fatto della viticoltura un'arte.

Visitando la Ns. cantina avrete modo di apprezzare «Chianti Classico» di varie annate spillato direttamente dalle botti nel loro naturale ambiente di invecchiamento.

Mostra Mercato Greve 11-14/9 Le Cantine «Chianti Trambusti» rappresentano anche per l'anno in corso alla Mostra Mercato del Chianti Classico di Greve, le proprie bottiglie di Chianti Classico confezionate nelle migliori annate con l'ormai prestigioso marchio «Cavalleresco».

Non lasciate la Fiera senza avere visitato la cantina d'invecchiamento sita in Via V. Veneto, 18.

TRAMBUSTI
CAVALLERESCO
CHIANTI TRAMBUSTI
FIRENZE