



Roma. Aperta ieri l'assise internazionale

Nell'anno del vino e della vite una occasione per fare il punto sullo stato dell'importante comparto agricolo. Il programma di incontri e manifestazioni



Summit mondiale sul vino

Per chi non lo ricordasse il 1987 è stato battezzato come l'anno della vite e del vino. Tra le varie manifestazioni che si sono succedute in questi mesi nei 32 paesi membri dell'Office International de la Vigne et du Vin è il caso di sottolineare l'atto conclusivo della iniziativa: l'assise mondiale che si è aperta ieri a Roma alla presenza di oltre mille delegati di ben 52 paesi. I lavori si concluderanno il 30 ottobre.

Il convegno svilupperà essenzialmente due tematiche di fondo: «la verità del vino» e «la conoscenza dell'uva». Queste linee generali verranno analizzate ed arricchite da relazioni su sette temi principali:

- 1) la ricerca della qualità attraverso la viticoltura,
- 2) la conoscenza oggettiva della composizione del vino,
- 3) l'economia mondiale della vite e del vino,
- 4) messaggi del vino ai consumatori
- 5) vino e salute,
- 6) le acquedotti e gli altri distillati di origine vitivinicola della vita moderna,
- 7) i prodotti non fermentati della vite

LE CERIMONIE UFFICIALI
Apertura ufficiale della manifestazione domenica 25 ottobre alla presenza del Presidente del Consiglio, del Ministro dell'Agricoltura e Foreste, del Presidente dell'Unione Camere, del Presidente della Regione Lazio e del Presidente dell'O.I.V.

Nel corso delle assise sono inoltre previsti un ricevimento al Quirinale del capo delegazione dei paesi aderenti all'O.I.V. (domani 27 ottobre), e un incontro al Campidoglio tra il Sindaco di Roma e i rappresentanti delle Città del vino (venerdì 30 ottobre).

LE INIZIATIVE COLLATERALI
Ma le «Assise internazionali della vite e del vino» non avranno un carattere esclusivamente scientifico e di studio.

Un nutrito programma di spettacoli folkloristici e di prestigiose manifestazioni accompagnerà i lavori congressuali, a testimonianza dell'antico ma sempre nuovo intreccio fra vino e cultura.

Al partecipanti sarà data la possibilità di effettuare visite «tecniche» in zone vinicole del centro Italia come Siena, Montalcino, Frascati e Marino. Mentre dal 1° al 4 novembre, a chiusura delle assise, le spedizioni interessano zone vitivinicole del Nord (Piemonte, Lombardia, Veneto, Friuli e Trentino) e del Sud (Puglia e Sicilia).

L'Auditorium della tecnica dell'Eur ospiterà una sala di degustazione delle più importanti produzioni enologiche italiane e straniere, una mostra di prestigiose produzioni vetrarie nazionali («Il vetro nella storia del vino»), una rassegna sulle alte tecnologie applicate al settore ed altre iniziative connesse al comparto. Un'edicola di riviste specializzate offrirà un panorama dell'editoria che si occupa specificamente delle problematiche della vitivinicoltura mentre una rassegna di manifesti storici nel vino tradurrà in immagine l'evoluzione della comunicazione pubblicitaria del settore.

Il programma delle iniziative collaterali comprende anche, pranzi ufficiali offerti dagli enti patrocinatori e, mercoledì alle ore 21, un concerto polifonico dell'Accademia Nazionale di Santa Cecilia con Salvatore Accardo, presso l'Auditorium in via della Conciliazione. Nella stessa serata sarà presentato «Perlagas» un volume di racconti inediti, redatti per l'occasione da scrittori contemporanei tra gli altri Mario Soldati, Gaio Fratini, Camilla Cederna, Luigi Malerba, Gianni Brera.

Il 31 ottobre sarà dedicata al folklore enologico con la partecipazione di confraternite bacchiche, sbandieratori e complessi musicali a Marino e Frascati.

Non c'è dubbio è il vetro il suo involucro

Il vino nel cartone, nelle lattine? Gli esperti digrignano i denti inorriditi ed urlano (giustamente) che bere è un'arte. E se il sorseggiare il nettare degli dei è assimilabile ad uno dei massimi piaceri della vita tutto ciò non può essere disgiunto da una degustazione che ne esalti il colore, ne favorisca la fragranza attraverso un materiale antico di millenni già ricordato da Plinio: il vetro.

Niente lattine, cartoni o plastica, la bevanda più antica del mondo, il vino, esige ben altri contenitori inimmaginabili: un Barolo servito in una tazza di ceramica, o un Chianti versato da una distributrice automatica. Se bere è un'arte, le sue regole vanno rispettate fino in fondo: ci vuole il vetro, che del vino esalta il corpo ed il colore e ne favorisce un migliore apprezzamento.

Vino e vetro, d'altronde, è un matrimonio che dura da secoli che non accenna ad incrinarsi. Lo testimonia la mostra «Il vetro nella storia del vino», allestita nell'Auditorium della Scienza e della Tecnica all'Eur, in occasione delle «Assise internazionali della vite e del vino» promosse dal Ministero Agricoltura e Foreste, dall'Unione Camere e dall'O.I.V. (Office International de la Vigne et du Vin). Dal vetro di epoca romana ai cristalli veneziani, dai bicchieri roccò ai prodotti boemi per la prima volta viene organizzata una manifestazione che permette di cogliere, con uno sguardo d'insieme, la «filosofia» del vino e la sapienza di chi, apprezzandolo, ha lavorato per nobilitarlo con la sua fantasia e la sua tecnica, dall'antichità ai giorni nostri.

La bottiglia che utilizziamo sulla tavola, insomma, non è un prodotto casuale, ha una storia alle spalle. I primi riferimenti al vetro sulle mensole sono di Plinio, ce ne è il secolo d'oro commenta il suo uso ha soppiantato il vasellame metallico d'argento e d'oro. Si tratta di prodotti d'élite (come il famoso vetro-mosaiico) che però ben presto si diffondono in larghi strati della popolazione.

Bottiglie e bicchieri rigorosamente in vetro anche nel Medioevo, quando compare la «inghilterra», la prima bottiglia panciuta a collo lungo. Nel 1450 nelle vetrerie veneziane nasce invece il cristallo, un prodotto finalmente terso ed incolore, e sempre nel XV secolo fa la sua prima comparsa il famoso fiasco impagliato, divenuto in seguito il simbolo del

Chianti dapprima rivestito a fasce verticali su tutta la sua superficie, poi fino a metà corpo, nel 1700 assume la forma che ancora oggi è in circolazione. Nel XVII secolo il vetro imboccato anche una via più decisamente commerciale, e i prodotti vengono studiati in funzione dei mercati direttamente interessati. Per l'Olanda viene creato il «flute», per l'Inghilterra il bocciale di cristallo col manico, per l'Italia la coppa.

Nel 1728 i francesi invece hanno la geniale intuizione di utilizzare le bottiglie di vetro per l'invecchiamento del vino: è in pratica la data di nascita dello champagne. Da allora in poi, ad ogni zona di produzione corrisponderà una forma particolare di bottiglia, la «borgognotta» e la «bordolese» per i vini rossi, quella «renana» per i vini bianchi, caratterizzata da una linea snella e allungata, con una «spalla» inesistente (i bianchi non hanno sedimenti).

Nella mostra trovano comunque spazio anche le più preziose creazioni volutarie di tutti i tempi, i vetri soffiati del 1500 e le decorazioni a smalto, la tecnica della «illigrana» e quella a «ghiaccio». La patria di questo fervore inventivo, ovviamente, è Venezia. Sempre nella mostra fiorisce la vetrerie roccò, che si esprime nelle forme più bizzarre e colorate, appena temperate dalla robustezza dell'impianto, derivato dai solidi prodotti dei concorrenti boemi.

La bottiglia moderna invece si evolve in parallelo con il progresso tecnologico. Negli anni 30 in Italia prende il via la completa meccanizzazione del processo produttivo, perfezionando l'uso dei forni e dei trattamenti superficiali per irrobustire le bottiglie, al contempo resistenza e una notevole riduzione di peso.

Poi, arriva il computer. Le fasi di progettazione e di costruzione sono affidate interamente alle macchine a tecnologia avanzata, come spiega una parte della mostra. Il prodotto è di qualità ancora più omogenea ed elevata. Oggi le bottiglie italiane sono esportate in tutto il mondo.

IN EMILIA-ROMAGNA SI MANGIA BENE. E SI BEVE MEGLIO.

Mangiare e bere. Sono infiniti i modi di mangiare come sono infiniti i modi di bere. Si può mangiare e bere distratamente, per abitudine. Si può mangiare e bere da soli, leggendo un giornale. Si può mangiare e bere ad una cena di lavoro, dove non si mangia, ne si beve, né si lavora. Oppure, si può mangiare e bere in amicizia con se stessi e con gli altri.

Ma che bel castello. In Emilia-Romagna la cucina è come l'amicizia: non tradisce mai. Cibi semplici e genuini, vini schietti e generosi. Vini disponibili ben 30 DOC per accontentare tutti i gusti, fra i quali il primo bianco DOC garantito, l'Albana di Romagna. Sulla qualità organolettica di questi vini vigila, dall'alto di una splendida Rocca, l'Enoteca Regionale Fondata nel 1970.

L'Enoteca Regionale concorre alla valorizzazione delle migliori produzioni regionali. Scriveteci e vi spediremo la Carta dei vini dell'Emilia Romagna (Rocca Sforzesca 40050 Dozza).

Parliamo di vino. L'Emilia Romagna e la Regione che ha ottenuto un deciso miglioramento nella qualità delle uve che ha introdotto le più aggiornate tecnologie nella fase di trasformazione, che ha migliorato sensibilmente la qualità dei vini. E non poteva essere diversamente visto che dalle nostre vigne esce 1/6 del vino italiano.

Piccolo consiglio un po' interessante. La prossima volta che passate da queste parti ricordatevi della cucina emiliana-romagnola. Ma, dovunque voi siate, se volete stare in amicizia, aprite una bottiglia di vino dell'Emilia-Romagna in qualunque angolo di mondo vi troverete a bere, saprà sprigionare il suo profumo. Il suo colore catturerà i vostri sguardi. Il suo gusto riuscirà a diventare indimenticabile. Perché tutto, in un vino dell'Emilia-Romagna, sa portare fino a voi il suo messaggio d'allegria.

EMILIA ROMAGNA REGIONALE

Vini dell'Emilia-Romagna. Messaggeri d'allegria.