

Torna a regnare incontrastato dopo la crisi

Tra i vini rossi pregiati è quello che più di tutti oltrepassa i confini. Richieste da Usa e Giappone



Chianti, magic moment

Dopo la buia crisi dell'80 e quella del metanolo il Chianti riprende quota e ritorna prepotentemente sui mercati. Anche quelli esteri. Vediamo cosa è stato fatto dal Consorzio Gallo nero con i suoi 180 mila ettoltri di vino Chianti classico imbottigliati ogni anno. La metà di questa produzione finisce sulle tavole delle famiglie italiane, l'altra parte per paesi stranieri: dagli Usa alla Germania, al lontano Giappone.

LUCIANO IMBASCIAITI

Momento magico per il Chianti: qualità apprezzata ovunque da tutti, vendite ed esportazioni in salita, buon livello dei prezzi che ripaga i coltivatori. Dopo la crisi di sovrapproduzione dei primi anni '80 il principe dei vini toscani è tornato a regnare incontrastato anche oltre i confini regionali. Le bottiglie di Chianti classico che passano le dogane sono le più numerose tra quelle dei «rossi» pregiati italiani. E le richieste sono in continuo aumento soprattutto in Germania, ma anche negli Stati Uniti, Inghilterra e Svizzera, i maggiori acquirenti. Qualche sorpresa potrebbe arrivare pure dal Giappone dove la Regione Toscana ha già avviato campagne promozionali. La nuova stagione d'oro del Chianti è iniziata due anni fa con l'entrata in vigore della Docg (Denominazione di origine controllata e garantita). La domanda ha iniziato una fase ascendente che non si è

mai alle battute finali, viene giudicata ottima per quantità e qualità. Affinamento della qualità per quanto riguarda i pregi di un grande vino di invecchiamento ma anche tenendo conto delle nuove domande dei gusti che cambiano, una parte delle produzioni dovrà puntare a vini giovani, più leggeri, con minore gradazione e apprezzati dai giovani. Lungo questa strada della qualità due grossi appuntamenti attendono la viticoltura del Chianti negli anni 90: il rinnovamento delle vigne e dei vitigni, e l'agricoltura biologica.

«Gallo Nero» perché già da tempo l'associazione consiglia i coltivatori a puntare sulla qualità, ad esempio la riduzione dei vini bianchi. I risultati si vedono e sono buoni. Dei circa 180.000 ettoltri di Chianti classico imbottigliato ogni anno la metà finisce sulle tavole italiane e l'altra metà va all'estero. Nel luglio '84, prima dell'entrata in vigore della Docg, il prezzo medio era di 53.000 lire per ettolitro; la produzione '85 è salita a 140.000, quella '86 a 120-125.000. La tendenza è a salire. L'85 non si trova più e l'86 è molto buono. Anche la vendemmia di quest'anno, or-

mai alle battute finali, viene giudicata ottima per quantità e qualità. Affinamento della qualità per quanto riguarda i pregi di un grande vino di invecchiamento ma anche tenendo conto delle nuove domande dei gusti che cambiano, una parte delle produzioni dovrà puntare a vini giovani, più leggeri, con minore gradazione e apprezzati dai giovani. Lungo questa strada della qualità due grossi appuntamenti attendono la viticoltura del Chianti negli anni 90: il rinnovamento delle vigne e dei vitigni, e l'agricoltura biologica.

«Gallo Nero» perché già da tempo l'associazione consiglia i coltivatori a puntare sulla qualità, ad esempio la riduzione dei vini bianchi. I risultati si vedono e sono buoni. Dei circa 180.000 ettoltri di Chianti classico imbottigliato ogni anno la metà finisce sulle tavole italiane e l'altra metà va all'estero. Nel luglio '84, prima dell'entrata in vigore della Docg, il prezzo medio era di 53.000 lire per ettolitro; la produzione '85 è salita a 140.000, quella '86 a 120-125.000. La tendenza è a salire. L'85 non si trova più e l'86 è molto buono. Anche la vendemmia di quest'anno, or-

mai alle battute finali, viene giudicata ottima per quantità e qualità. Affinamento della qualità per quanto riguarda i pregi di un grande vino di invecchiamento ma anche tenendo conto delle nuove domande dei gusti che cambiano, una parte delle produzioni dovrà puntare a vini giovani, più leggeri, con minore gradazione e apprezzati dai giovani. Lungo questa strada della qualità due grossi appuntamenti attendono la viticoltura del Chianti negli anni 90: il rinnovamento delle vigne e dei vitigni, e l'agricoltura biologica.

mai alle battute finali, viene giudicata ottima per quantità e qualità. Affinamento della qualità per quanto riguarda i pregi di un grande vino di invecchiamento ma anche tenendo conto delle nuove domande dei gusti che cambiano, una parte delle produzioni dovrà puntare a vini giovani, più leggeri, con minore gradazione e apprezzati dai giovani. Lungo questa strada della qualità due grossi appuntamenti attendono la viticoltura del Chianti negli anni 90: il rinnovamento delle vigne e dei vitigni, e l'agricoltura biologica.

«Gallo Nero» perché già da tempo l'associazione consiglia i coltivatori a puntare sulla qualità, ad esempio la riduzione dei vini bianchi. I risultati si vedono e sono buoni. Dei circa 180.000 ettoltri di Chianti classico imbottigliato ogni anno la metà finisce sulle tavole italiane e l'altra metà va all'estero. Nel luglio '84, prima dell'entrata in vigore della Docg, il prezzo medio era di 53.000 lire per ettolitro; la produzione '85 è salita a 140.000, quella '86 a 120-125.000. La tendenza è a salire. L'85 non si trova più e l'86 è molto buono. Anche la vendemmia di quest'anno, or-

mai alle battute finali, viene giudicata ottima per quantità e qualità. Affinamento della qualità per quanto riguarda i pregi di un grande vino di invecchiamento ma anche tenendo conto delle nuove domande dei gusti che cambiano, una parte delle produzioni dovrà puntare a vini giovani, più leggeri, con minore gradazione e apprezzati dai giovani. Lungo questa strada della qualità due grossi appuntamenti attendono la viticoltura del Chianti negli anni 90: il rinnovamento delle vigne e dei vitigni, e l'agricoltura biologica.



Coltiviamo il piacere di far bere bene gli italiani.

Il Gruppo COLTIVA è una moderna organizzazione vitivinicola a servizio completo. Il Gruppo è costituito da 14 Aziende Cooperative che raccolgono le uve, vinificano e imbottigliano. La qualità delle uve, la bontà e la varietà dei suoi vini e le continue innovazioni sono le migliori garanzie per rendere ancora più grande il piacere di far bere bene gli italiani.

Un grande impegno per una produzione genuina.

Con esperienza antica 45.000 viticoltori coltivano i loro vigneti nelle zone viticole italiane più tipiche. Le uve accuratamente selezionate e

controllate, arrivano nelle 95 Cantine di Pigiatura, dove attraverso le più avanzate tecniche enologiche diventano vini di qualità sempre sicura.



14 Marche e 50 Vini D.O.C.

I vini migliori vengono selezionati dalle 14 Marche del Gruppo e portati in altrettanti Centri di imbottigliamento, dislocati in tutto il territorio nazionale. 150 vini rossi, bianchi e rosati - di cui 50 D.O.C. - sono la grande scelta che offrono le marche del Gruppo COLTIVA. Distribuiti in Italia e nel mondo questi vini soddisfano con maggior piacere il gusto e le esigenze di chi li beve. Perché sa chi li fa e come sono fatti.

Gruppo Coltiva. Uva, vino, innovazione.



Banco d'Assaggio dei Vini d'Italia al via

MERCOLEDÌ 4 NOVEMBRE

ore 11.00
Aeroporto di Roma-Fiumicino. Bar aerostazione
Partenza del 1° pullman per Torgiano

ore 18.00
Aeroporto di Roma-Fiumicino. Bar aerostazione
Partenza del 2° pullman per Torgiano

Arrivo all'albergo «Tre Vaselle» e sistemazione

ore 19.00
Sala Dioniso: aperitivo di benvenuto

ore 20.00
Sala l'Ottobre: pranzo

Proclamazione di Torgiano-Città del vino

ore 9.00
Prima colazione

ore 9.30
Riunione per l'illustrazione del 7° B.A.V.I. e presentazione degli sponsor

ore 10.30
Prima seduta d'assaggio

ore 12.30
Sala l'Ottobre: colazione

ore 18.30
Visita al Museo del vino, vigneti zona D.O.C. di Torgiano, Mostra d'Arte

ore 20.30
Sala l'Ottobre: pranzo

Premiazione dei vincitori del 6° B.A.V.I.

VENERDÌ 6 NOVEMBRE

ore 9.30
Prima colazione

ore 10.30
Seconda seduta d'assaggio

ore 12.30
Sala l'Ottobre: colazione

ore 18.00
Visite alle zone D.O.C. dei Colli perugini

ore 19.30
Pranzo

SABATO 7 NOVEMBRE

ore 9.00
Prima colazione

ore 10.30
Proseguo visite

ore 20.00
Sera di gala

Proclamazione vincitori del 7° B.A.V.I.

DOMENICA 8 NOVEMBRE

ore 9.00
Prima colazione

ore 12.30
Sala l'Ottobre: colazione

ore 18.30
Asta dei vini d'assaggio sotto l'egida della «Christie's»

ore 20.30
Gran gala a Bastia Umbra con le 5 R

LUNEDÌ 9 NOVEMBRE

ore 9.00
Proseguo dell'Asta dei vini di pregio

Rientro degli ospiti alle rispettive sedi

Dal 4 all'8 novembre prossimi, a Torgiano (Perugia) avrà luogo la settima edizione del Banco d'Assaggio dei Vini d'Italia, la più importante manifestazione internazionale organizzata dalla Regione Umbria in collaborazione con numerosi enti e associazioni, tra cui l'Asi (Associazione enotelegrafici italiani), l'Ice (Istituto per il commercio con l'estero) e l'Alitalia.

Tra le tante manifestazioni enologiche che si celebrano nel nostro paese il Banco d'Assaggio di Torgiano è l'unica che gode di un'ampia risonanza internazionale, sia per la massiccia partecipazione di giornalisti e tecnici vinicoli di tutti i paesi del mondo, sia per alcune caratteristiche che la rendono unica nel suo genere. Trattandosi di un concorso, gli elementi qualificanti che distinguono il Banco da analoghe manifestazioni, vanno ricercati nella composizione della giuria o nei sistemi adottati di valutazione dei vini.

Il Banco è l'unico concorso enologico dove i vini vengono valutati da due diverse commissioni: una composta per sorteggio da tre enotelegrafici nominati dall'Asi, da due giornalisti stranieri, nominati dall'Ice, in rappresentanza dei consumatori e quest'anno, grazie al collegamento realizzato con l'Assise internazionale dell'O.I.V. (Office International de la Vigne et du Vin) che si è aperta ieri a Roma, da un membro designato dal più importante organismo mondiale del vino, che garantirà alle giurie di Torgiano l'apporto di alcuni tra i più illustri esponenti dell'enologia internazionale. Poi il meccanismo di valutazione basato su:

— degustazione cieca, o «Blind Tests», dove, non conoscendo il degustatore le marche dei vini che assaggia, viene garantito un giudizio fondato esclusivamente su considerazioni gustative;

— valutazione dei campioni effettuata a norma delle disposizioni di legge e di regolamento vigenti approvate dal ministero dell'Agricoltura, in base al metodo «Union Internationale des Oenologues», dove il punteggio finale per ogni campione è ottenuto con la media aritmetica di dieci giudizi dei componenti di due giurie d'assaggio;

— sistema di valutazione basato non sull'assegnazione di un punteggio generico, ma individuando i cinque migliori vini classificati a pari merito appartenenti ad ognuna delle seguenti categorie: vini rossi Doc, vini rossi Docg e vini rossi da tavola*, vini rossi Doc e da tavola*, vini bianchi Doc, vini bianchi da tavola* e vini spumanti metodo classico (Champenois).

Tutti questi elementi fanno del Banco di Torgiano un momento di confronto degustativo internazionale dedicato esclusivamente ai vini italiani dove le nostre più prestigiose produzioni vengono valutate da palati di nazionalità, competenze ed abitudini alimentari diverse la cui somma finale decide il verdetto il premio di Torgiano non è, quindi, un generico riconoscimento di qualità, ma costituisce per i vini che escono vincitori la patente gustativa che apre le porte dei mercati internazionali. Quest'anno, poi, la nuova edizione del Banco non sarà solo concorso enologico. Interes-

Dal 4 all'8 novembre si snoda a Torgiano vicino a Perugia la settima edizione della manifestazione

santi manifestazioni collaterali arricchiranno lo squattrito giorno del vino, sullo sfondo della realtà storica dell'Umbria tra i Castelli del Tevere e i Colli perugini, il ricco calendario degli eventi vedrà protagonisti tra gli altri, antichi vini italiani di pregio in un'asta di beneficenza diretta da un battitore della Casa d'Aste Christie's, gli ex libris e i gioielli antichi svizzeri come temi di raffigurazione la vite e il vino, l'editoria e lo spopolamento dei vini con le pregiate carni dei saloni composte per sorteggio da tre enotelegrafici nominati dall'Asi, da due giornalisti stranieri, nominati dall'Ice, in rappresentanza dei consumatori e quest'anno, grazie al collegamento realizzato con l'Assise internazionale dell'O.I.V. (Office International de la Vigne et du Vin) che si è aperta ieri a Roma, da un membro designato dal più importante organismo mondiale del vino, che garantirà alle giurie di Torgiano l'apporto di alcuni tra i più illustri esponenti dell'enologia internazionale. Poi il meccanismo di valutazione basato su:

— degustazione cieca, o «Blind Tests», dove, non conoscendo il degustatore le marche dei vini che assaggia, viene garantito un giudizio fondato esclusivamente su considerazioni gustative;

— valutazione dei campioni effettuata a norma delle disposizioni di legge e di regolamento vigenti approvate dal ministero dell'Agricoltura, in base al metodo «Union Internationale des Oenologues», dove il punteggio finale per ogni campione è ottenuto con la media aritmetica di dieci giudizi dei componenti di due giurie d'assaggio;

— sistema di valutazione basato non sull'assegnazione di un punteggio generico, ma individuando i cinque migliori vini classificati a pari merito appartenenti ad ognuna delle seguenti categorie: vini rossi Doc, vini rossi Docg e vini rossi da tavola*, vini rossi Doc e da tavola*, vini bianchi Doc, vini bianchi da tavola* e vini spumanti metodo classico (Champenois).

Tutti questi elementi fanno del Banco di Torgiano un momento di confronto degustativo internazionale dedicato esclusivamente ai vini italiani dove le nostre più prestigiose produzioni vengono valutate da palati di nazionalità, competenze ed abitudini alimentari diverse la cui somma finale decide il verdetto il premio di Torgiano non è, quindi, un generico riconoscimento di qualità, ma costituisce per i vini che escono vincitori la patente gustativa che apre le porte dei mercati internazionali. Quest'anno, poi, la nuova edizione del Banco non sarà solo concorso enologico. Interes-

Concorso enologico di ampia risonanza internazionale organizzato dalla Regione umbra

uno dei motivi per il quale si coltiva in Umbria una grande qualità di vitigni, alcuni dei quali introdotti da poco. Negli ultimi anni — afferma il Vicepresidente della Giunta regionale e assessore all'Agricoltura Carlo Gubbini — siamo riusciti ad elaborare un piano di sviluppo del comparto vitivinicolo favorendo tra l'altro, non solo la trasformazione degli impianti da coltura promiscua a specializzata quanto in particolare l'adeguamento delle tecnologie e degli impianti di lavorazione. Evidente l'obiettivo, ormai raggiunto, del miglioramento qualitativo delle produzioni. Attualmente il 70% delle uve coltivate proviene da 12.000 ettari di vigneto quasi totalmente allevato a spalliera e controspalliera. Torgiano, tra le uve a frutto bianco, Trebbiano toscano (Procanico), Malvasia del Chianti, Verdello, Grechetto, Crupeccio, Verdocchio, Tocai, Chardonnay, Riesling e altri ancora. Tra i vitigni rossi Sangiovese, Montepulciano, Ciliegolo, Canalicchio, Sagrantino (autoctono), Merlot, Barbera, Dolcetto, Nebbiolo. La produzione comprende circa un milione di ettoltri di vino, di cui circa il 18% è Doc, per la maggior parte dei vini bianchi. Il 50% della produzione è vinificato in aziende private e di piccoli produttori, il resto da 12 Cantine sociali con capacità totale di circa 500.000 ettoltri e da due Enoptoli dei consorzi agrari provinciali con capacità produttiva pari a 75.000 ettoltri.

Un Vinsanto del 1920 offerto dalle Cantine Lungarotti, un Chianti Rufino liquoroso del 1944, un Rosso di Villa Capozzani del Conte Contini Bonacossi del 1930 ed un Barolo del Geja del 1958 apriranno domenica 8 novembre alle ore 18 e lunedì 9 alle ore 11, l'asta di beneficenza di vini italiani di pregio che si svolgerà con un battitore della Casa d'Aste Christie's in occasione del VII Banco d'Assaggio di Torgiano.

Il ricavato dell'Asta, che si svolgerà a Torgiano (Perugia) presso le Tre Vaselle, sarà devoluto all'Associazione umbra per la lotta contro il cancro.

Numerose aziende vinicole e collezionisti privati di tutt'Italia hanno aderito all'iniziativa. Partecipano all'asta più di 120 lotti per un valore iniziale di oltre 50 milioni.

I vini pregiati degni di nota sono innumerevoli. Da segnalare, oltre una serie di 5 bottiglie della Fattoria dei Barbi & del Casato con le annate d'oro degli ultimi 20 anni (1981-84-70-75-82), anche i «Vini della Pace» vinificati con tutte le viti madre del mondo; artisti contemporanei famosi come Jo Pomodoro ed altri hanno realizzato le etichette di questi particolari bottiglie di cui valore si aggira intorno ai due milioni.

Per quanto riguarda le collezioni, una delle più prestigiose è senz'altro quella di Barone e Barabesco offerta dall'avv. Luigi Giacomo Scasellati; il valore di queste 75 bottiglie estremamente rare è di circa cinque milioni.

Importante è poi la serie di Vinsanto di circa 13 elementi databile dal 1920 al 1949 donata dalle Cantine Lungarotti.

Le particolarità dei vini presentati all'asta, sembrano essere infinite. Le prime bottiglie prodotte dall'Abbazia di Roccazo, vitigno Pinot; un esemplare introvabile di Rocca Bernardi del 1972 di Antonino Brusini; un Vinsanto dell'Azienda Avignonesi del 1975 fuori commercio; il Puttanoso del Brancimonte, famoso orfano fiorentino, che lo chiamò così in seguito ad un disaccordo con i produttori del Chianti Putto; una Magnum degli Antinori creata per il secenario della casa ed altre.

Le bottiglie proposte sono rare e preziose non solo per i vini, ma anche per le etichette: le più belle sono quelle disegnate in occasione dell'Esposizione del Codice Hammer di Leonardo da Vinci a Firenze, donate da collezione Valentin, e quella tratta da un disegno inedito di Ligabue raffigurante un toro.

Segreteria: 08089 Torgiano (Pg) Sede Comunale - Corso Vittorio Emanuele Ufficio stampa: Union - Via A. Poerio, 94 - 00152 Roma - Tel. (06) 58.10.537 - 68.10.081.

Realizzato da Giorgio e Maria Grazia Lungarotti, il Museo del Vino fu aperto al pubblico nel 1974. Esso ha sede nel monumentale palazzo Baglioni-Graziani ed ospita nei suoi ambienti raccolte archeologiche, tecniche, storiche, artistiche, etnografiche ordinate secondo criteri museografici che lo collocano tra i più significativi musei agricoli. L'importante raccolta illustra in 13 sale la storia delle tecniche di viticoltura e vinificazione in Umbria. Per ciascuno dei settori è presente una documentazione bibliografica e di inchiesta diretta sul terreno. Il museo si apre con il richiamo alle origini medio-orientali della viticoltura e alla via mediterranea del commercio marittimo e terrestre attraverso le quali si diffusero tecniche e colture.

Reperti archeologici tra i quali brocche cicladiche, vasi ittici, klixes antiche, bronzi etruschi, vetri romani richiamano alla presenza del vino nelle civiltà mediterranee. Di rilevante interesse è una splendida collezione di maioliche del Rinascimento e del sec. XVII e XVIII. Un settore particolare è dedicato alla presenza del vino in farmacia; in una saletta si trova una biblioteca del vino con testi dal '500 in poi.

Per la parte strettamente tecnica il campo di ricerca è circoscritto alla attuale Umbria. Atrezzi, carte, grafici, immagini indicano i singoli cicli lavorativi e le collaterali attività artigiane. Una vasta raccolta dei contenitori vinarici in maiolica di età medioevale, rinascimentale e barocca, è esposta secondo lo schema il vino come alimento (boccali, coppe, misure, baracche, fiasche), il vino come medicamento (vaci farmaceutici, vetri antichi e manoscritti) e il vino nel mito (istoriati, plastici e testi).