



Nell'anno del novantesimo della Fiera di Verona la ventiduesima edizione della rassegna vitivinicola si preannuncia di rilievo

Il vino torna alla riscossa

VERONA La ventiduesima edizione di Vinitaly è in pieno svolgimento alla Fiera di Verona. La rassegna si concluderà mercoledì 13. Già dalla prima giornata si preannuncia una netta impennata nel successo di questo tradizionale appuntamento vitivinicolo internazionale nato nell'ormai lontano 1967. Già lo scorso anno il salone aveva registrato, dopo un periodo di relativa stasi, un incremento del 10% circa nel numero degli espositori, registrando oltre 70.000 visitatori. A quest'ennesima edizione le adesioni sono aumentate ed oltre il 10% degli espositori partecipa all'appuntamento veronese per la prima volta.

Di particolare interesse è significativo la presenza degli operatori statunitensi, presenti, questa volta, con ben 15 stand organizzati direttamente da loro. Una presenza che supera un periodo di «strepitosa» nell'attenzione con cui dagli Usa si è guardato al Vinitaly. La flessione delle importazioni vinicole negli States, che, negli ultimi anni ha raggiunto anche il 30%, impone di guardare con attenzione al mercato nord-americano al fine di ricercare nuove soluzioni ed utilizzatori sbocchi per la produzione italiana di qualità. La presenza di una trentina di aziende americane (11 dalla California, 6 del Texas, 7 dello Stato di New York e poi dell'Oregon, del New Jersey, della Pennsylvania, del New Messico e di Washington) fa ben sperare.

Assieme alla massiccia presenza Usa, la grande novità di quest'anno è rappresentata da «Distilla '89», il salone della grappa, del brandy e dei distillati, che si affianca, appunto per la prima volta, alla rassegna vinicola. Con questa ulteriore iniziativa i convenuti a Verona hanno, così, lo scenario più completo di quanto si muove nel campo commerciale relativo ai distillati. Si tratta del rafforzamento e della qualificazione di una presenza, quella dei distillati, del resto già largamente sottolineata dal Vinitaly.

Prospettive di mercato viste dalle aziende Frizzantino al kiwi dall'Emilia agli Usa

Il Vinitaly è l'unica fiera del vino italiana realmente tenuta in considerazione all'estero. Su questa caratteristica della manifestazione, veronese, puntano molto le ventidue aziende che si presentano in forma personalizzata nello stand dell'Enoteca regionale dell'Emilia Romagna e tutti gli associati, che dall'Enoteca stessa si vedono rappresentati in forma collettiva.

Di questo punto di vista l'Emilia Romagna, già fortemente strutturata in questo senso, ha avuto anche dei vantaggi, e ha registrato la crescita o almeno la tenuta di mercato di numerose industrie vinicole. Tra l'altro, la crisi dei consumi ha evidenziato la preferenza dei consumatori verso vini facili. Quelli confezionati in cartone polipropilene (il Taverne del Corovin, così come i vini prodotti altrove da aziende associate al Coltiva) hanno registrato una forte crescita. Tavemello per parte sua, contribuisce in questo modo a diffondere vini emiliani in tutta Italia, visto che si tratta di una miscela tra sangiovese e trebbiano, vitigni tipici della Romagna.

L'Emilia Romagna, inoltre, comincia a presentarsi con vini di pregio, prodotti nelle zone più vocale. È il caso dei vini piacentini, provenienti dalla zona di confine con il più noto Oltrepò. Dice la signora Paganini, titolare con la società di una cantina a Ziano Piacenza: «Adesso che la qualità fa tanto in molti, quello che conta è distinguersi per l'immagine. Noi ci abbiamo lavorato parecchio, e oggi contiamo sui ottimi clienti all'estero e anche in Italia, dove siamo riuscite a selezionare bene. La clientela è consolidata, sebbene questi non siano stati anni dai risultati eccellenti, almeno a livello generale. Vanno molto bene sia gutturno che malvasia, che facciamo insieme a due cru particolari, il Romito Bianco e il Romito Rosso». Delizie della bella collina di Piacenza, una miscela tra sangiovese e trebbiano, vitigni tipici della Romagna, dove naturalmente non mancano altri punti di attrazione. Provare per credere.

29 produttori espongono con l'enoteca

Un anno stand realizzato in collaborazione tra Enoteca Regionale dell'Emilia Romagna e Ente Tutela Vini di Romagna, quelli con la faccia del Passator cortese sull'etichetta. Il Vinitaly di Verona di presenta come l'appuntamento più importante tra le manifestazioni fieristiche del settore per la grande affluenza di visitatori stranieri. La produzione dell'Emilia Romagna si presenta qui in forma collettiva, sotto l'ala protettiva dell'Enoteca, in uno stand di mille metri quadri in cui si presentano in forma personalizzata ben ventidue aziende associate, e autorità sanitarie americane hanno introdotto l'obbligo di mettere in etichetta, come per le sigarette, la dicitura: «attenzione, l'alcol è nocivo alla salute».

La selezione di prodotti è molto forte. «La G» aggiunta alla semplice DOC significa un controllo molto severo non solo della provenienza dei vini ma anche della qualità, con esame chimico nel nostro laboratorio e prova d'assaggio tramite una commissione nominata dalla Camera di Commercio di Forlì per valutare equilibrio e armonia al gusto - dice Elio Assirelli, presidente dell'Ente Tutela Vini di Romagna, nonché vicepresidente dell'Enoteca regionale. «Finora le commissioni di esame sono state particolarmente severe, scartando numerose domande presentate dai produttori. La buona parte di quello di pianura è stato invece declassato a semplice Doc». Emilia Romagna non significa solo Doc. Significa molto Doc e una serie di vini da tavola alla ricerca dell'affermazione. Anche qui nascono molti nomi di fantasia, approvati previa dichiarazione degli uvaggi prodotti nelle loro cantine o magli di vini regionali da parte dell'Enoteca, per fare conoscere il meglio della produzione. L'Emilia Romagna attualmente è particolarmente fiorente di presentare anche al Vinitaly una delle pochissime DOC d'Italia l'albana ha infatti ottenuto questo riconoscimento da pochi mesi. La selezione tra i produttori è molto forte. «La G» aggiunta alla semplice DOC significa un controllo molto severo non solo della provenienza dei vini ma anche della qualità, con esame chimico nel nostro laboratorio e prova d'assaggio tramite una commissione nominata dalla Camera di Commercio di Forlì per valutare equilibrio e armonia al gusto - dice Elio Assirelli, presidente dell'Ente Tutela Vini di Romagna, nonché vicepresidente dell'Enoteca regionale. «Finora le commissioni di esame sono state particolarmente severe, scartando numerose domande presentate dai produttori. La buona parte di quello di pianura è stato invece declassato a semplice Doc». Emilia Romagna non significa solo Doc. Significa molto Doc e una serie di vini da tavola alla ricerca dell'affermazione. Anche qui nascono molti nomi di fantasia, approvati previa dichiarazione degli uvaggi prodotti nelle loro cantine o magli di vini regionali da parte dell'Enoteca, per fare conoscere il meglio della produzione. L'Emilia Romagna attualmente è particolarmente fiorente di presentare anche al Vinitaly una delle pochissime DOC d'Italia l'albana ha infatti ottenuto questo riconoscimento da pochi mesi.



L'INTERVISTA Giovanni Guazzaloca, presidente del Coltiva, parla di politica comunitaria e di export

La ricetta anticrisi? Programmazione e qualità

PATRIZIA ROMAGNOLI
Sono 60 milioni gli ettoli di viti eccedenti sui 380 che si producono nel mondo e i più colpevoli sono i produttori europei. I recenti provvedimenti della Cee per alleggerire il gravoso carico finanziario a sostegno dei produttori fanno parte delle questioni in primo piano nel mondo vitivinicolo. Si sta ventilando la minaccia di introdurre i cosiddetti «stabilizzatori finanziari» una nuova regolamentazione tesa a ridurre gli interventi Cee sulle eccedenze. L'Italia ne sarebbe pesantemente penalizzata, in quanto metà delle eccedenze simate provengono dal nostro Paese.

«Occorre ricostruire la filiera tra produzione e trasformazione, tra viticoltori e industria di trasformazione, tanto più in presenza di grossi processi di concentrazione nel settore alimentare - prosegue Guazzaloca - il rinnovamento non può verificarsi in presenza di un'offerta così dispersa come è oggi. Pur senza negare la validità di politiche di nicchia, è la struttura che è debole, e lo dimostra il decadimento, negli ultimi tempi, di marchi pur prestigiosi, ma non supportati dalla forza sul mercato. Di fronte a questa dispersione occorre il miglioramento, che oggi si registra, nelle competenze tecniche, fatica a dare risultati concreti. Raggruppamenti di imprese anche a livello medio possono dare garanzie di mercato».

«Il problema va posto seriamente, e non su posizioni di retroguardia. Difendere l'intera produzione vitivinicola nazionale in modo indifferenziale significa chiudere gli occhi di fronte a un problema reale». L'affermazione è di Giovanni Guazzaloca, presidente del gruppo Coltiva, consorzio nazionale Lega per il settore vitivinicolo. Detto da chi guida un gruppo cooperativo, l'affermazione suona: dalla cooperazione ci si attende generalmente la difesa del piccolo coltivatore, il rischio è non perdere produzione. Ridurre la superficie vitata significa riconvertire, con costi difficilmente quantificabili.

«Noi chiediamo che sia concretizzato quanto previsto dalla riforma della legge 930 sulla tutela delle denominazioni d'origine - afferma Guazzaloca - ossia la creazione dell'Istituto Nazionale Vini per unificare competenze tuttora disperse. La situazione delle Doc sta diventando assurda, con una loro difesa a oltranza, mentre si stanno affermando vini moderni, la cui affermazione prescinde dal discorso della denominazione d'origine. Oggi tutti parlano di vini di qualità: bisogna però intendersi. Il grosso del mercato è costituito da vini da tavola, ed è necessario rispondere bene alle esigenze del consumatore per la vita quotidiana. Un'industria enologica forte può garantire un buon servizio di massa, soddisfacendo al bisogno di garanzia per così dire l'igienico sanitario e di gusto. Sul problema dell'orientamento del consumatore e della campagna condotta dal ministero, siamo dell'opinione che la decisione di investire era giusta, anche se però è

IN SCENA L'ECCELLENZA
Vini dell'Emilia-Romagna
L'Enoteca punta sull'immagine di alta qualità (la Ferrari) per progredire i suoi vini.

Nasce Elimo bianco di Sicilia

Elimo bianco di Sicilia è ottenuto dalla vinificazione accurata delle uve provenienti dai vigneti catarrati per 70% di Trebbiano per 30% coltivati sugli altipiani della Sicilia occidentale. Le uve sono state vendemmiate in anticipo rispetto al loro maturazione fisiologica esaltando così, nel vino finito, le tipiche caratteristiche di fragranza e di freschezza, che vengono mantenute nel corso dei processi produttivi grazie a tecnologie di vinificazione a temperatura controllata (al di sotto dei 20°C) e con l'ausilio di fermentazioni naturali.



Mosto concentrato rettificato un nuovo prodotto Distercoop

Moderna industria agroalimentare con sede e stabilimento a Faenza (Ra), Distercoop è un consorzio nazionale di cooperative associate alla Lega. È sorto nel 1980, incorporato per fusione una preesistente distilleria privata. La base sociale, costituita oggi da 27 cooperative dei settori ortofruttilicolo, vitivinicolo e cerealicolo è in costante espansione. Dopo una necessaria fase di studio Distercoop ha avviato un intenso programma di ammodernamento e potenziamento della capacità produttiva che protrattosi gradatamente negli anni passati si completa entro la primavera in corso. La capacità di lavorazione dello stabilimento che nel 1980 era di appena 500/600 q.li al giorno di materie prime è oggi superiore a 12.000 q.li. Insiste su un'area di circa 65.000 metri quadrati di cui 19.000 coperti da immobili, impianti e serbatoi e 34.000 da piazzali e strade di servizio interno. La capacità di stoccaggio di materie prime e prodotti finiti supera i 5.000.000 ettolitri con contenitori in ferro, acciaio e fusti di rovere per l'acquavite in invasamento. Il volume di affari è passato da lit 6,4 miliardi del 1982 a circa 51 miliardi del 1987. Gli ambiti operativi sono oggi molteplici. Con 2 nuovi impianti di fermentazione in continuo e 3 modernissimi apparecchi di distillazione Distercoop è in grado di produrre quasi tutti i tipi di alcolici (compreso l'assoluta a 99,9 gradi) da diverse materie prime e acquisite di vino per la produzione di brandy. Al contrario della maggior parte delle altre grosse distillerie nazionali, che lavorano prevalentemente per l'Arma trasformando esclusivamente eccedenze agricole, Distercoop ha negli anni gradatamente consolidato la sua presenza sul mercato e oggi i suoi prodotti sono apprezzati da una qualificata clientela in Italia e all'estero. Discorso a parte merita la lavorazione del mosto d'uva per la produzione del Mosto concentrato rettificato (zucchero d'uva). L'impianto entrato in produzione nel luglio '87 adotta soluzioni tecniche d'avanguardia e permette di ottenere un prodotto di qualità eccellente. L'utilizzo di mosto proveniente da cooperative associate e collegate garantisce la genuinità del Mosto Distercoop. Nei laboratori interni sono costantemente effettuate accurate analisi del prodotto in tutte le fasi di lavorazione perché sia garantito il rispetto delle caratteristiche analitiche previste dalle più restrittive norme comunitarie. Distercoop è in grado quindi di fornire al produttore vitivinicolo il prodotto ideale per l'arricchimento e la dolciificazione del vino. I vantaggi che offre il Mosto concentrato rettificato sono insiti nello stesso prodotto di fabbricazione. Il mosto d'uva passa su particolari resine

scambiatrici di cui le quali trattengono le sostanze organiche ed inorganiche, come i polifenoli, le ceneri, i metalli, l'andride solforosa, gli acidi organici ecc. Si ottiene una soluzione zuccherina naturale composta di fruttosio e glucosio che viene poi concentrata fino ad avere un prodotto con circa il 70% di zuccheri. Utilizzando l'MC non si hanno quindi alterazioni di tipo statico e organoleptico. L'uso del Mosto concentrato rettificato oltre che in enologia potrà essere esteso a tutta l'industria alimentare e a quelle conserviere in particolare, dove il naturale qualifica il prodotto e risponde sempre più alle richieste del consumatore insistendo in un'area dove i problemi ambientali sono particolarmente sentiti. Distercoop ha adottato nel campo depurativo soluzioni tecniche d'avanguardia. I raffini delle lavorazioni, a seconda delle caratteristiche, sono avviati a 2 diversi impianti di depurazione, concentratore o impianti anaerobici, e il concentrato e il biogas, oltre a qualsiasi altro residuo solido della fabbrica come noccioli bucce, ecc. sono utilizzati in una speciale centrale termica per l'auto-produzione di vapore ed energia elettrica che alimentano il processo produttivo. La centrale termica è dotata di particolari apparecchiature per garantire il rispetto delle norme che regolano l'emissione dei fumi in atmosfera. Come di-

Distercoop
MOSTO CONCENTRATO RETTIFICATO
ZUCCHERO D'UVA DI QUALITÀ GARANTITA
Distercoop
Distillerie Cooperative
Via Guarnacolo 241 - 48026 FAENZA (Ra)
Tel. 0546/30622 - Telefax 0546/30637
Telex 31137