



L'Italia champenoise si raduna a Trento

Spumanti classici italiani a convegno, dal 10 al 14 maggio nella sede del castello del Buonconiglio a Trento. Per cinque giorni la città del Coniglio diventerà capitale delle bollicine classiche nazionali.

È il quarto appuntamento della Mostra. La manifestazione, che torna a Trento dopo aver fatto tappa a Pavia e Brescia, si propone come punto di incontro del comparto produttivo italiano. Ampi spazi saranno dedicati al dibattito e allo scambio di esperienze dei produttori di spumante metodo champenoise (da uve Chardonnay e Pinot) delle tre

Ripreso l'export

La reazione degli emigrati soprattutto negli Stati Uniti mitiga l'effetto metanolo

Il rosso nel bicchiere

Robanna Caprilli

Botte piccola dà buon vino, recita un antico adagio. Piccola va bene, ma senza esagerare, fanno eco i produttori. Negli ultimi anni, il vino ha raccolto sempre meno consensi. Anzi, per la precisione, c'è stato un calo progressivo dei consumi. Ora è tregua, dall'anno scorso la domanda sembra essersi stabilizzata. E non è vero che sono stati solo i giovani a far abbassare i dati di vendita. Al fenomeno, in parte, hanno contribuito tutti.

Senza pretese di fare della sociologia dei consumi, alcuni fattori sono facilmente «leggibili» e sotto gli occhi anche dei meno esperti. Il mutamento delle abitudini alimentari - sia per quantità sia per qualità - il minor tempo per il convivio, ma soprattutto la diminuzione massiccia del lavoro delle braccia. Un tempo il vino non veniva considerato

esclusivamente come bevanda, era anche un alimento, un sostituto, un apporto calorico, che segna fin dalle origini la dieta cosiddetta mediterranea. Una valenza completamente scomparsa. Oggi, nella generalità dei paesi industrializzati non sono certo le carenze proteiche del nostro sistema alimentare, bensì gli eccessi, come sottolineano i medici. A contribuire al calo delle vendite per il vino è stata anche l'introduzione massiccia di bevande che mutano abitudini alimentari ben lontane dalle nostre tradizioni. Ma le mode, si sa.

Se dovessimo stilare un'ipotetica hit parade dei nemici del succo d'uva fermentato, ai primi posti figurerebbero gli amici e chi ne fa abuso. Quegli alcolisti, in continua escalation, che tanto gettano di screditi sul vino. E se prima, almeno a detta delle statisti-

Fenomeno alcolismo

«Si criminalizza il vino, ma i principali responsabili sono i superalcolici e la birra»

che, il fenomeno era appannaggio maschile, i dati degli anni '80 evidenziano un mega incremento delle adette. Si parla del 300%.

«L'alcol ammazza» titolano i giornali. Non raccontano la cosiddetta sindrome della cascina, viene «soddisfatta» la criminalizzazione tout-court - tiene a puntualizzare Pasquale Di Lena, segretario generale dell'Enoteca pubblica italiana di Siena - è un errore. Le statistiche, a media non dicono ad esempio che il responsabile primo dell'alcolismo non è il vino, bensì i superalcolici e persino la «bianca» birra. Questi due comparti hanno incrementato i consumi, il vino no. Non dicono che la cosiddetta sindrome della cascina viene «soddisfatta» in prevalenza con gli amari. Nella mente dei più, infatti, si associa al fiasco del vino. Non dicono che non c'è mai stato un rapporto diretto fra alcolisti e zone di produzione vitivinicola, ma fra alcolismo e zone di degrado sociale, ambientale ed economico.

Da queste parti l'Amata fa testo. Su quei monti la vite non si coltiva, ma crisi delle mummie, le condizioni economiche e sociali disastrose sono state terreno fertile per lo sviluppo dell'alcolismo, particolarmente concentrato nella zona. «La vera lotta all'alcolismo - continua Di Lena - è una buona promozione del vino. E non mi si venga a dire che è un controsenso. Basti fra tutte questa argomentazione imparare a conoscere, a degustare equivamente a non trangugiare».

Una nota di demento va spesa anche per gli avvenimenti della produzione. Metanolo insegna. Per far rientrare la crisi, per ridare lustro all'immagine del prodotto italiano all'estero, soprattutto sui mercati statunitensi, c'è voluto del bello e del buono. Il metanolo è stato un'autentica mazzata

Cresce il successo di Casa Mionetto

A Valdobbadiene quattro cavalieri per lo spumante



Francesco Mionetto il fondatore di Casa Mionetto in una foto di famiglia (1910)

Silvano Goruppi

Da oltre un secolo, a Valdobbadiene ed in tutta l'Alta Marca Trevigiana, Mionetto è sinonimo di ottimo vino. Nell'ultimo decennio anche di raffinati spumanti. Da quando nel 1987 il 33enne Francesco Mionetto - «consigliato» dal padre Antonio che gli aveva impedito di studiare veterinaria e di perder tempo di notte a guardar le stelle - decise di divenire vignaiolo. Lavorò per i bianchi e i rossi, di cui c'era molta richiesta nella zona, dilatando a poco a poco la sua attività, spedendo le piccole botti, con il gustoso contenuto di «latte di vigna», sempre più lontano, facendosi conoscere anche fuori dai patri confini. Rientrato dal due anni di studi - nell'ultima guerra due Mionetto furono deportati nei lager nazisti - l'azienda ha conosciuto un costante sviluppo. L'anno scorso sono stati festeggiati i 70 anni da quando l'azienda venne trasferita dalla borgata Federali n. 2 di Colderone di Valdobbadiene, dove ancora oggi bisogna presentarsi per parlare con i titolari. Sono quattro fratelli, tutti maschi, noti nella vallata tra le Alpi e il Piave come i quattro cavalieri dello spumante.

L'attuale moderna azienda, sotto la guida di Attilio Mionetto (responsabile commerciale e general manager), Sergio (enotecnico), Giovanni (responsabile amministrativo) ed Emilio (responsabile della produzione), è un perfetto e felice connubio tra conduzione familiare e gestione manageriale.

Adeguata sulle morbide colline, incastonata come un gioiello in un incantevole moresco di vigneti, Valdobbadiene è la capitale dello spumante. La si raggiunge percorrendo i 42 km dell'«Strada dello spumante» (dal 1983 «Strada del Prosecco») che parte da Conegliano e - prima strada dedicata a Bacco nel nostro Paese - attraversa una zona che sa, come disse un poeta di lingua locale, «metà di Prosecco e metà di Cartizze». Una parte del prodotto è Doc, ma tutto il vino di queste parti firmato Mionetto è raccomandato. Ognuno destinato ad una particolare occasione. Prosecco Superiore di Cartizze (profumato, dalla venabile speciale per le feste in famiglia), Prosecco Spumante (gusto snello ed elegante su misura per la scampagnata), Brut (deciso adatto sia per un incontro in discoteca che per una colazione di etiqueta).

Uno dei segreti di famiglia per il continuo e crescente successo è quello del «metodo champart», le cui origini risalgono ad oltre un secolo fa, che permette di ottenere vino spumante in circa due mesi e consente nel far nfermentare un vino base in grandi autoclavi per farlo poi passare una volta spumantizzato in bottiglia. I vini più adatti a questo tipo di lavorazione sono soprattutto quelli che basano il proprio pregio sulla fragranza sulla gioventù e sull'armonia. Le uve vengono vinificate «in bianco» eliminando subito le parti solide del mosto. Pressatura leggera, controllo delle temperature di fermentazione, analisi e controllo del processo di trasformazione del mosto in vino, quindi il vino,

TOSCANA FECONDA

Sul Chianti un'onda nipponica? Intanto crescono i vini novelli

Piero Benassai

La bordeaux del Chianti è il vero biglietto da visita della Toscana nel mondo. Molte di quelle torri pendenti di Pisa o del Battistero di Firenze. Il Chianti, nonostante il brutto momento passato quando venne fuori la vicenda del metanolo, continua ad essere sinonimo di Italia e di Toscana. E gli affari per i vini a denominazione di origine controllata e garantita (Doc) stanno andando davvero bene, anche se il Chianti Classico, che si produce solo in alcune zone delle province di Siena e di Firenze, nel 1988 ha fatto registrare, il linea con l'intera produzione vinicola nazionale, un calo del 6% rispetto all'anno precedente.

«È calata la produzione, che si è assestata attorno ai 300 mila ettolitri - afferma il presidente del Consorzio Chianti Classico, Lapo Mazzei - ma dal punto di vista qualitativo è stata tra le più favorevoli degli ultimi decenni. La scelta della qualità sta premiando i produttori anche sui mercati internazionali, che in questo momento sembrano molto interessati al nostro vino. L'export assorbe già il 46% della produzione, ma questa quota potrebbe salire. Oltre ai tradizionali mercati europei e dell'area del dollaro si stanno interessando ai prodotti mediterranei, ed in particolare al Chianti, anche i giapponesi. Già si sono sviluppati alcuni

Americani, tedeschi e inglesi hanno già scoperto il business

rapporti interessanti tra alcune case vinicole ed il paese del Sol Levante.

Un interesse, quello nipponico, che sembra si stia estendendo anche ai centri di produzione. Dopo che multinazionali americane, inglesi e tedesche hanno acquistato il controllo di alcune fattorie nel Chianti, anche i giapponesi sembra si stiano facendo avanti con in tasca diversi miliardi.

Ma i vini a denominazione controllata e garantita ed i Doc in Toscana rappresentano poco più del 34% della produzione vinicola regionale, che ammonta a circa 3.850.000 ettolitri.

«In particolare i vini novelli - afferma l'assessore regiona-

PRODUZIONE CHIANTI CLASSICO 1988 (in ettolitri)			
Comuni	Soci*	Non socio	Totale
Greve in Chianti	37.618,30	12.446,90	
Tavernelle V.P.	5.257,95	747,60	
Barberino V.E.	7.191,12	733,00	
S. Casciano V.P.	38.892,86	11.012,34	
Totale provincia Firenze	88.960,23	24.939,84	113.900,07
Castelnuovo Ber.g.a.	39.916,30	3.712,92	
Gaiole in Chianti	50.524,67	10.183,00	
Radda in Chianti	17.287,03	960,10	
Castellina in Chianti	45.262,59	5.752,56	
Poggibonsi	11.040,44		
Montepulciano	2.686,69	273,00	
Totale provincia Siena	166.717,72	20.881,58	187.599,30
Totale generale	255.677,95	45.821,42	301.499,37

* Si tratta di aziende vinicole associate nel Consorzio Gallo Nero

l'Università e gli istituti tecnici agrari della Toscana».

La vitivinicoltura nella regione interessa circa 87 mila ettari di territorio, pari a circa il 66% dell'intera superficie agraria e vede impegnate nel settore oltre 80 mila aziende.

«Si tratta - continua l'assessore regionale all'Agricoltura - di una realtà, che ha un notevole peso economico, valorizzata da un habitat particolarmente vocato, ma che necessita al tempo stesso di innovazioni, che si possono ottenere grazie anche a studi e sperimentazioni. E la Regione è intenzionata a favorire questa crescita offrendo agli operatori economici i necessari supporti tecnici oltre a quelli della promozione, che complessivamente per il 1988 ammontano a circa 4 miliardi di lire».



Cambiando le abitudini alimentari, sono mutate anche le esigenze

Giovane, fresco, con gusto nuovo

Patrizia Romagnoli

Il sindaco di Milano le ha recentemente consegnato l'Ambrogino d'oro per la sua carriera, abbastanza particolare per una donna da dieci anni, infatti, ha ottenuto il titolo di sommelier ed è stata la prima donna d'Europa a farlo. Luisa Ronchi, nata in una famiglia piemontese di vignaioli, ha tratto dal nonno il amore per la vigna, e da suo padre - che gestiva una delle primissime osterie del dopoteatro a Milano, ospiti abituali Brecht e Paolo Grassi - l'arte di conoscere e apprezzare il vino. Oggi Luisa Ronchi, forte della sua esperienza iniziata da bambina e poi da adolescente con una serie di viaggi di studio in Francia, ha aperto un'enoteca a Milano, ricca di delizie dalle etichette talvolta poco conosciute. «Esistono dei grandi vini che non supportano le forti campagne pubblicitarie - possono essere venduti a cifre che rispecchiano il vero rapporto tra prezzo e qualità. Qualche nome? Il chardonnay di Grauner, il pinot nero di Corneli, altoatesino, il barbera «Felicino» della Gregorutti, e poi tanti altri». Produttori nuovi, che sperimentano, provano e mettono sul mercato qualcosa di nuovo.

L'opinione di Luisa Ronchi sui cambiamenti in corso nel mondo del vino è precisa: «Il vino del contadino sparirà e sarà molto meno ma meglio e in modo diverso. Vini semplici freschi, giovani. Ciò non toglie che restino i vini importanti, di gran pregio, anzi, si moltiplicheranno, come già oggi succede. Vi sono regioni in cui alcune «stonche», altre «emergenti» - in cui si fa ricerca e da cui sono usciti prodotti nuovi e di alta qualità». Le preferenze di Luisa Ronchi vanno al «vino Piemonte» al Frullì e al «nuovo» Alto Adige

secondando i nuovi gusti del consumatore, nella linea indicata anche da Luisa Ronchi. Vini freschi, giovani, delicati e leggeri. E mentre parte dell'industria «vecchia maniera» interpreta questa richiesta, altre ancora tentano nuovi gusti, lanciando vini bianchi molto aromatizzati, «fruttati», la parte più accorta e innovativa faceva ricerca vera, creando prodotti di vero pregio.

Da qualche tempo questa tendenza si è allargata anche ai rossi che stanno segnando una grande ripresa. Il vino rosso diciamo così, è il vero «vino» quello che dà il vero piacere del bere - aggiunge Solci - Un rosso importante deve essere anch'esso fresco, non ruvido, non tannico. Oggi di rossi di questo genere ce ne sono diversi. Ecco, piuttosto vorrei aggiungere che nella fascia media ci sono ancora del-

Solci's di Mondialvini

La uve pinot nero della Valle Versa sono note in Italia per prestarsi al meglio alla produzione di ottimi spumanti. Quello di cui parliamo è una creatura nuova, curata personalmente dai Solci, sommelier e proprietari di enoteca a Milano. Lo spumante è ottenuto dall'uva pinot nero proveniente dalla Valle Versa nell'Oltrepò pavese. Tale zona è considerata tra le più qualificate nella produzione di questa uva rossa, che vinificata in bianco senza la presenza delle bucce, origina il vino base strutturato ed elegante. La cuvée, formata da questo ottimo pinot nero con l'aggiunta di una piccola percentuale di chardonnay della stessa zona, segue tutto il procedimento di spumantizzazione champenoise. Il risultato è uno spumante giallo brillante, dai perlage molto fine. Ottimo da aperitivi, lo spumante Solci's si accosta bene anche agli altri piatti, con l'esclusione delle carni rosse.

Chardonnay di Gaja

Prodotto dalla Casa piemontese «autrice» di alcuni dei cento vini europei di grande livello selezionati da un apposita commissione è una grandissima novità se non altro per un fatto: è bianco. Mentre infatti tutte le Case sono assunte alla fama per i grandi rossi, questa volta Gaja prova con il bianco dopo avere spiantato prezioso nebbiolo per sostituirlo con chardonnay. Il gusto di questo bianco richiama lo stile dei vini della Borgogna, come il Mer-sault. Dalla vinificazione accurata con macerazione sulle bucce, e dal passaggio in barri che esce un ottimo bianco che fornirà ad una azienda piemontese un ulteriore passerpartout per affermarsi sui mercati internazionali.

Nero del tondo di Frescobaldi

Nasce da uno dei primi esperimenti di coltivazione di Pinot nero in Toscana. Ottenuto per selezione clonale il pinot prescelto nasce da vigneti di collina - il vigneto - all'andosa si trova nel Chianti - in cui la vendemmia è stata fatta a più riprese, in modo da selezionare meglio le uve. Il vino è rimasto in barrique di quercia a completare la fermentazione e poi a riposare per un anno e infine imbottigliato. Dopo l'affinamento di un anno, il «nero del tondo» arriva sul mercato a tre anni dalla vendemmia. Di gradazione abbastanza elevata, 12,5, risulta vino dal bouquet complesso dal sapore asciutto e di consistente corpo. Va stappato un'ora prima della degustazione e servito in bicchieri appropriati.

Duca Enrico di Corvo di Salaparuta

Si tratta di un grande rosso del Sud, prodotto dalla casa vinicola Corvo di Salaparuta e l'ultimo nato di questa azienda che produce vini su tutta la gamma delle qualità, dalle medie alle altissime come in questo caso. Ottenuto da uve locali come il nerello mascalese e il perlicone ha anche una piccola percentuale di cabernet sauvignon. Uscito da una ricerca raffinata delle uve migliori e da una vinificazione attenta, passa un certo periodo anche in barriques di legno francese. Il Duca Enrico viene prodotto in numero limitato di bottiglie, circa duecentomila all'anno.