Meno produzione però migliore e più selezionata

La produzione vitivinicola dell'Emilia Romagna è già cambiata, e cambierà ancora. Di fatto le linee del piano quinquennale (v. intervista a Mini, *ndr*) sono in piena attuazione. Del resto è il mercato, e il cambiamento dei gusti dei consumatori ad esigerlo.

«È vero, si beve sempre meno vino - esordisce Giovanni Manaresi, presidente dell'enoteca regionale di Dozza - ma il consumo diventa selezionato. Oggi scegli una bottiglia perché ti mette a tuo agio per il gusto, per determinate caratteristiche organolettiche e anche per l'estetica».

Come la mettiamo, allora, con i vostri vigneti di pianura?

Anche quest'anno registrerà la flessione più marcata della produzione: un calo del 20% rispetto al '90. Crede che sia soltanto colpa del cattivo tempo? Niente affatto. C'è di mezzo il fenomeno fisiologico di abbattimento dei vigneti di pianura. Diminuisce la produzione, ma si specializza, si sposta sempre più verso le zone collinari e pedecollinari. E migliora. Del resto i nostri contadini non sono secondi a nessuno.

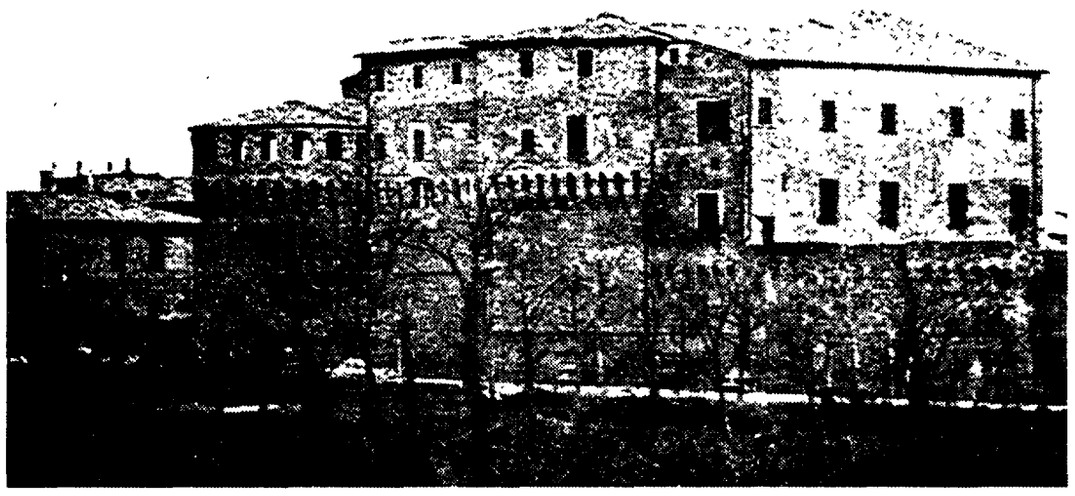
Come riuscite a conciliare la crescita qualitativa con il mantenimento di grandi produzioni?

Prenda il caso dell'Albana, tipico della Romagna e delle nostre colline bolognesi, fra Bertinoro e Dozza. L'Albana è l'unico vino bianco ad aver ottenuto la denominazione d'origine controllata e garantita, la famosa Docg. Per ora non ce ne sono altri in Italia. Il vitigno del Sangiovese è il padre di tutti i vini nobili della Toscana, e di altri ancora, tant'è vero che oggi è in atto una riscoperta delle sue qualità. Che dire del Lambrusco? Certo, il Lambrusco è stato un po' mortificato. Il più delle volte lo si è presentato per quello che non è, e oggi non è facile correggerne l'immagine negativa. Tuttavia è un vino dalle caratteristiche indiscutibilmente interessanti, che si esaltano soprattutto nell'accostamento alla gastronomia tipica. Né mancano, per fortuna, i produttori di lambruschi «importanti», degni di un grande passato.

Qualcosa di analogo si può dire dei nostri trebbiani, di cui esistono produttori e vinificatori tesi alla ricerca della qualità. Infine non vanno trascurate altre notevoli realtà, come il Pignoletto dei colli bolognesi e il Gutturnio piacentino che testimoniano l'esistenza di una vasta area di vini tipici. L'enoteca regionale è impegnata proprio a valorizzare la crescita qualitativa, i vini ricchi di tipicità, naturali, caratteristici della nostra terra. In certi casi si tratta di vere e proprie riscoperte, alle quali il mercato risponde positivamente grazie anche - altro aspetto di non poco conto - ai prezzi competitivi.

Come reagiscono i grandi produttori a questi cambiamenti?

Bisogna riconoscere alle cantine sociali di aver compiuto sforzi notevoli: sono state le prime ad attrezzarsi in modo moderno, e ora tutte sono seriamente impegnate ad innalzare immagine e qualità a cominciare dalla selezione delle uve, che avviene in campagna, per prodotti di particolare pregio. Si manifesta una volontà comune fra Enoteca, Regione e produttori. Lavoriamo insieme a progetti di crescita e di «sfondamento» sul mercato. L'epoca del campanile è finita anche qui.



Nelle foto: a fianco, la Rocca di Dozza, sede dell'Enoteca regionale dell'Emilia Romagna. A sinistra, sotto il titolo particolare dell'interno

Rocca di Dozza
Ottomila bottiglie nella «vetrina» regionale

La promozione
In Italia e all'estero dalla parte dei vini doc

Così ha rilanciato la qualità l'enoteca dell'Emilia Romagna

Un castello, 450 etichette, ottomila bottiglie ammesse soltanto dopo una severa selezione, ottantamila visitatori. L'Enoteca regionale di Dozza, in provincia di Bologna, custodisce e valorizza il meglio della produzione vinicola emiliano romagnola. Due miliardi l'anno spesi nella promozione in Italia e all'estero su delega della Regione. Cresce la qualità, insieme alla risposta del mercato.

Quando si dice la vocazione. In un documento del 1220 si legge che «il Re Giovanni di Gerusalemme riedificò parecchie città distrutte da Germani e a sue spese restaurò Dozza per prima, conquistato dalla bontà del vino, del quale si dicono ghiotti i Galli e che in quel luogo si produce in gran quantità e di sapore soave». Eh già: non fosse stato per i vigneti di Albana, e le cantine, e le vendemmie corali come una liturgia arcaica, probabilmente al posto di Dozza provincia di Bologna, esisterebbero soltanto pietre bruciate coperte da poca terra. Invece oggi Dozza è un bel paese medievale dominato da una fortezza portata al massimo splendore da Caterina Sforza e quindi trasformata, nel 1568, in residenza patrizia. Oggi la Rocca ospita l'Enoteca regionale dell'Emilia Romagna dove, in austeri ambienti a volta, si custodiscono ben ottomila bottiglie per almeno 450 etichette di quei vini bianchi, rossi, fermi o frizzanti, vivaci o passiti che compongono il firmamento dell'enologia emiliano romagnola: mille metri quadrati di ambienti storici per la Mostra permanente, la sala di degustazione e i servizi tecnici, cui bisogna aggiungere uffici e sale di rappresentanza situate nella parte settecentesca del maniero.

Ogni anno alla Rocca salgono non meno di settantamila visitatori paganti; se a questi si aggiungono ospiti, delegazioni, operatori e giornalisti specializzati si arriva alla bella cifra di ottantamila persone in visita all'Enoteca regionale. Di questi non meno di 15 mila sono studenti, e quasi diecimila stranieri. La struttura dunque costituisce di per sè un potente veicolo di propaganda in quanto «luogo deputato» nel quale tutti i vini della regione vengono guardati, assaggiati, giudicati. E soprattutto conosciuti: non sono possibili ovviamente calcoli precisi, ma è opinione generale che l'Enoteca - attiva dal 1970 - abbia funzionato come il volano culturale e promozionale di quella che, a buon diritto, può essere considerata la rinascita dei vini dell'Emilia Romagna. Strumento pubblicitario, ma anche antenna sensibile agli umori del mercato, è l'istituzione che di fatto ha spinto migliaia di produttori a intraprendere la strada della qualità, della Doc, della selezione delle uve e delle moderne tecniche di vinificazione. Questo processo ha subito una costante accelerazione da quando nel 1977 l'Enoteca ricevette dalla Regione l'incarico di promuovere i vini dell'Emilia Romagna in Italia e all'estero.

Il budget annuale, due miliardi destinati a crescere, gestito da uno staff agile e qualificato, viene utilizzato in buona parte per garantire la presenza alle manifestazioni fieristiche, nelle quali gli spazi riservati all'Enoteca offrono anche concrete possibilità di contatti d'affari. Del resto la Mostra permanente di Dozza funziona già come punto di riferimento per gli operatori, che con un colpo d'occhio possono, per così dire, tenere sotto controllo la produzione vitivinicola annuale, le novità, l'evoluzione dello standard qualitativo. Bisogna dire che senza questa vetrina tante produzioni medio piccole, cioè il cuore antico e più stimolante della vitivinicoltura regionale, sarebbero condannate all'emarginazione e forse alla scomparsa. Invece l'Enoteca regionale dell'Emilia Romagna si è prefissa di valorizzare soprattutto la tipicità, di far riscoprire ciò che era dimenticato, di «lanciare» con iniziative appropriate prodotti pronti per il grande mercato oppure - come nel caso dei lambruschi - ricostruire l'immagine di vini conosciuti sin troppo e male.

Da qualche anno l'Enoteca ha *scoperto* la frontiera del rapporto diretto con gli operatori. E i risultati si commentano da soli, attraverso quattro anni di campagne di «Buonbevuto» (una confezione di vini con materiale pubblicitario donata agli ospiti della riviera attraverso albergatori e ristoratori) si è attivato un rapporto con 1.170 aziende turistico alberghiere ottenendo riscontri da 32 mila consumatori, dei quali il 35% stranieri, che hanno restituito la scheda di richiesta informazioni.

«Una grande vocazione ancora poco apprezzata»

Sessantamila ettari coltivati a vite, una produzione lorda vendibile del valore di circa cinquecento miliardi: la posizione del vino, nell'economia emiliana, si può sintetizzare in queste cifre. Posizione di tutto rilievo, e tuttavia la regione non riesce ad affermare le peculiarità della sua vocazione. Colpa delle produzioni di massa che ostacolano la crescita qualitativa, dicono alcuni esperti.

Ma è proprio così? Per la verità in questi anni l'enologia dell'Emilia-Romagna ha marciato a passi lunghi e svelti, però resiste - inutile negarlo - uno scarto fra la nuova realtà e la vecchia immagine. Di questo è perfettamente consapevole Angelo Mini, assessore regionale all'Agricoltura e all'alimentazione, cui spetta il compito di far emergere un cambiamento già in atto.

«La sproporzione fra la reputazione dei vini emiliano-romagnoli e il miglioramento qualitativo avvenuto negli anni 80 è ancora forte - conferma Mini -. Abbiamo agito sia sulla viticoltura sia sull'enologia, e il risultato è che oggi siamo in grado di offrire sul mercato anche grandi vini, ad esempio il Gutturnio. Ora siamo impegnati nel tentativo di ridurre la distanza fra le capacità dei nostri produttori di operare ad un determinato livello di qualità e la reputazione dell'Emilia-Romagna come regione dei "vini di massa". A questo obiettivo abbiamo orientato tutta la nostra azione promozionale: ad esempio, stiamo per lanciare una campagna dedicata ad alcuni lambruschi di qualità.

Ma è sufficiente qualche campagna di immagine, in un mercato letteralmente in corsa verso prodotti nuovi e di livello sempre maggiore?

Certamente no. Abbiamo in attuazione un piano quinquennale mirato appunto ad elevare ancora la soglia media di qualità. Ciò, naturalmente, non significa produrre solo vini di eccellenza. Si tratta di accrescere il livello anche dei normali vini da tavola, venduti a prezzo accessibile. Naturalmente il piano prevede spostamenti di rilievo fra le varie tipologie: nei prossimi cinque anni prevediamo un aumento dal 12 al 16% delle quantità di vini doc e la riduzione dal 54 al 14% dei vini da tavola. Per questo abbiamo messo in campo un insieme di misure capaci di incidere sulla produzione, di adeguare la commercializzazione, di applicare nuove forme di marketing. Più a lungo termine, invece, si profila il lavoro di ridefinizione delle aree vocate: gli strumenti regionali e comunitari verranno manovrati per estirpare la produzione nelle zone meno interessanti e, al tempo stesso, incoraggiarne di nuove. In questo senso contiamo molto sul contributo dell'Esave, il nostro istituto di ricerca.

E per quanto riguarda l'enoteca di Dozza?

L'enoteca è stata e resterà il principale veicolo della promozione regionale. Il problema, semmai, è di crescita, di potenziamento della struttura, di aumento della dotazione finanziaria.

Rappresentati 118 produttori per centinaia di etichette

L'Enoteca di Dozza ha più di vent'anni. Fu costituita infatti nel 1970 su iniziativa del Comune e dei produttori locali di Albana, Trebbiano e Sangiovese. Nel 1977 ha ottenuto il riconoscimento della Regione, quale unico ente delegato alla valorizzazione e promozione del settore vitivinicolo dell'Emilia Romagna. All'Enoteca regionale di Dozza aderiscono oggi 118 produttori (singoli o associati) pari a oltre il 95% della produzione vinicola emiliano-romagnola, rappresentata da oltre 450 etichette. Presidente è Giovanni Manaresi, mentre il Consiglio di Amministrazione è formato dal sen. Elio Assirelli (Consorzi di tutela), da Renzo Tramontani dell'Istituto di ricerca Esave, Renato Lunghi (Unione regionale province), Antonio Berti per le pro loco, Giorgio Serra dell'Unioncamere, Nicodemo Montanari (Comuni). Altri componenti Giuseppe Avoni, Sauro Valbonesi, e Pierfrancesco Antonini in rappresentanza delle centrali cooperative e Umberto Cesario, Mario Branchini, Luigi Mossi per i produttori. Direttore, dall'8 ottobre, è Luca Panzavolta.

Nel '92 anche a Tokio e a Londra

Manifestazioni in Italia e all'estero, «educational» per giornalisti e operatori della distribuzione, contatto diretto con albergatori e turisti della riviera, degustazioni guidate, educazione al consumo. Ecco le principali filiere verso cui è orientata l'iniziativa promozionale dell'Enoteca a favore dei vini dell'Emilia Romagna. Nel 1992 saranno incentivati gli incontri con il mondo dell'informazione, i convegni, i seminari di studio, le manifestazioni specificatamente dedicate ai consumatori. Ai produttori sarà comunque garantita la possibilità di partecipare al Vinitaly di Verona, alla mostra dell'alimentazione alberghiera di Rimini, al Cibus di Parma con stand che, oltre all'informazione «istituzionale», offriranno spazi ai produttori che desiderassero identificarsi meglio. L'Enoteca andrà anche a Londra e, in maggio, al Wine Japan di Tokio. Si farà naturalmente la settimana dei vini in piazza Nettuno a Bologna, il Forum del vino a Dozza e una nuova edizione del «Buonbevuto».

Lezioni alla Rocca per cinquanta consumatori

Con una lezione dedicata agli spumanti, ai passiti e ai novelli, si conclude martedì 27 novembre alla Rocca di Dozza il primo ciclo dedicato all'educazione al consumo, organizzato dall'Enoteca con la collaborazione della coop Emilia Veneto.

Cinquanta persone (dieci in più del numero massimo previsto in partenza, a causa della gran quantità di domande) hanno partecipato a cinque serate di introduzioni teoriche e di assaggi guidati: un vero e proprio corso propedeutico sui vini romagnoli, di Parma e di Piacenza, dei colli bolognesi e del Bosco Eliceo, di Modena e Reggio per arrivare all'ultima lezione fra il dolce e il frizzante. Visto il successo le iniziative rivolte ai consumatori saranno ripetute e potenziate.

Manaresi presidente Associazione Enoteche

Un riconoscimento dell'attività svolta dall'enoteca di Dozza è venuto di recente con la nomina di Giovanni Manaresi alla presidenza dell'Associazione Italiana delle Enoteche, cui aderiscono le principali istituzioni del settore, Enti pubblici e produttori. L'Associazione si è costituita il 7 maggio scorso a Siena ed è tuttora in attesa del riconoscimento ufficiale del Ministero dell'Agricoltura, riconoscimento che peraltro non dovrebbe tardare. Il ministro Goria infatti ha assunto un preciso impegno in tal senso, tanto che si prospetta un primo finanziamento di mezzo miliardo per la promozione, che sarà destinato al materiale informativo. Per il futuro l'Associazione intende svolgere un ruolo di primo piano per la valorizzazione dei vini italiani di pregio.

Un vino nobile e antico

Gutturnio, premio e festa per il cuore rubino dei colli piacentini

«Colore rubino intenso, di brillante limpidezza, profumo caratteristico vinoso e sapore asciutto...». No, la scheda organolettica non rende giustizia al pedigree del Gutturnio, il più aristocratico dei vini piacentini. Storia antica e grande tavola si fondono in questo rosso dei contrafforti appenninici, al quale l'enoteca di Dozza ha dedicato un premio e una «tre giorni» internazionale.

I romani chiamavano «Gutturnium» una particolare coppa da vino, di cui uno splendido esemplare d'argento fu rinvenuto nel Po di Piacenza più di un secolo fa. Parlare di storia è perfino un'ovvietà in questa provincia granducale e di confine.

Radici di viti fossili databili sino al 2000 avanti Cristo sono state rinvenute durante gli scavi di necropoli preromane. Ma, per parlare di secoli a noi più vicini, nel Duecento veniva esportato in Francia «un vino elettissimo che si faceva sui colli di Piacenza», lo stesso che ancora più tardi allietava le tavole dei Visconti, di papa Paolo III Farnese e di Michelangelo.

Ecco dunque le ascendenze del Gutturnio, vino morbido e pieno di sapori ricavato da uve Barbera e Bonarda, per una produzione che nel 1990 ha raggiunto i 43 mila ettoletri certificati dalla Doc. Nasce in Val Tidone, Val Nure, nelle valli del Chero e dell'Arda che videro di volta in volta il passaggio delle migrazioni gallo-celtiche, le civiltà di Veleja, la magnificenza dei monaci di Bobbio, schiere di mercanti e pellegrini in viaggio lungo la via Francigena.

Proprio al Gutturnio l'enoteca regionale di Dozza ha dedicato, nel settembre scorso, una festa, un premio (il «Gutturnio dei Vip») e un viaggio alla scoperta di cantine importanti. L'escursione ha coinvolto giornalisti tedeschi, inglesi, svizzeri, austriaci, canadesi, statunitensi, giapponesi e si è avvalsa della collaborazione del Consorzio Tutela vini doc «Colli Piacentini». La conclusione alla rocca di Dozza, con gli assaggi di rito e l'assegnazione dei premi «il Gutturnio dei Vip» a sei aziende distintesi in produzioni particolarmente valide di Gutturnio vivace 1990, Gutturnio 1990 e Gutturnio affinato.

38 stelle nella mappa delle certificazioni

Ecco tutte le sorprese della Carta regionale

Wine-tasting, alla festa del Gutturnio

Sfogliare la Carta dei vini dell'Emilia Romagna costituisce un esercizio sorprendente, almeno per i non addetti ai lavori. Vi si elencano infatti ben 38 tipi di vino tutelati dalla Doc: siano celebri e diffusi in tutto il mondo, oppure «nascosti» nei valloni del basso Appennino, suggeriscono comunque un itinerario di rilevante interesse. I portabandiera delle produzioni sono ovviamente i Albana di Romagna, primo bianco ad aver ottenuto la Denominazione di origine controllata e garantita (Docg), i brillanti lambruschi eterni fidanzati della cultura popolare emiliana; il Sangiovese e il Trebbiano di Romagna, le cui uve forniscono anche la base per molti altri vini italiani, talvolta nobili. Tuttavia il quadro sarebbe imperfetto, oltre che gravemente omissivo, se trascurassimo uno stuolo di comprimari, dal delicato Pignoletto alla Fortana del litorale ferrarese, con storie importanti alle spalle e soprattutto con caratteristiche che li rendono «maturi» per l'incontro con il grande pubblico. E poi, come dimenticare il sapido Rosso di Parma o la ricercata Bonarda?

Ma vediamo cosa suggerisce la Carta dei vini, messa a punto dall'enoteca regionale di Dozza. In Romagna, accanto ad Albana, Sangiovese e Trebbiano, figurano il Pagadebit (da uve Bombino bianco) e la Cagnina (da uve Terrano, versione autoctona del Refosco).

Sotto la denominazione «Bosco Eliceo» dei lidi ferraresi, troviamo appunto la rossa Fortana, le varietà di Merlot, di Sauvignon nonchè un Bianco da uva trebbiana con il concorso di Sauvignon o Malvasia di Candia. Gradevole e caratteristico, «mosso» o tranquillo infine è il «Montuni» del Reno che si distingue per la varietà dei tipi.

La denominazioane «Colli Bolognesi - Monte S. Pietro - Castelli Medievali» si riferisce a vini di particolare pregio prodotti nella fascia collinare a sud e a ovest di Bologna: hanno diritto alla Doc i tipi Sauvignon, Pinot Bianco, Riesling Italico, il Bianco da uve Albana e Trebbiano, il Pignoletto, la Barbera che invecchiata almeno tre anni può fregiarsi dell'etichetta «Riserva», il Merlot e il Sauvignon. Quattro le denominazioni del Lambrusco: Sorbara, Grasparossa di Castelvetro, Salamino di Santa Croce e Reggiano, mentre è tipico della provincia di Reggio Emilia il Bianco di Scandiano, da una varietà di uve Sauvignon localmente detta «Spergola».

La Doc Colli di Parma contempla il rosso (da uve Barbera, Bonarda Piemontese e Croatina), la Malvasia e un Sauvignon dal retrogusto fresco e amarognolo. Di particolare spicco, infine, la selezione della Doc Colli Piacentini che «sente» la contiguità con Piemonte e Oltrepò: i suoi gioielli si chiamano (v. articolo accanto), Monterosso Val d'Arda, Trebbianino della Val Trebbia, Valnure, Barbera, Bonarda (anche nel tipo dolce), malvasia da uve Malvasia bianca di Candia, l'Ortugo di antico insediamento, Pinot Grigio, Pinot Nero e Sauvignon.

Il Muro dipinto

Per tavolozza le pietre medievali

Per Dozza si svolta dalla statale di Imola, e subito si entra in un paesaggio di declivi verdi, casolari, vigneti di Albana, colori sfumati. Emilia? Sembra piuttosto Toscana, questa; per esempio i colli pisani o il basso Casentino. Come in un gioco di specchi l'inganno continua quando appare il paese con la sua Rocca sforzesca innalzata nel XV secolo e più volte trasformata. Oggi ospita l'Enoteca regionale dell'Emilia Romagna e un paio di musei in una cornice di stanze affrescate, arazzi, arredi rustici e preziosi mobili del 700.

Insomma non è facile convincersi che questa è poprio provincia di Bologna: Dozza è una piccola meraviglia che si stacca nettamente dagli stereotipi della cultura padana. Ciò costa emarginazione ma accresce il fascino; e comunque è la certificazione dei tanti volti di una terra che, davvero, riesce ancora a sorprendere.

Intorno al 1960 il placido scorrere della vita di paese fu scosso dall'idea di indire una estemporanea di pittura, alla condizione che gli artisti scegliessero come tavolozza i muri del borgo medievale. Nacque così il «Muro dipinto», dapprima concorso e oggi biennale a invito, manifestazione che ha fatto salire sin lassù artisti celebri e giovani promesse. Sebastian Matta, Aligi Sassu, Remo Brindisi, Tono Zancanaro, Ruiz Pipò, Alberto Sughi, Ennio Calabria e tanti altri hanno creato sui muri di Dozza opere d'arte uniche e indimenticabili. In situ è però rimasto soltanto un dipinto della prima edizione, realizzato nel 1960 da Gagliardi sotto una pioggia battente durata due giorni. Le opere più importanti sono state staccate con la tecnica dello «strappo», prima di venire rovinate dalle intempere, ed esposte all'interno della Rocca insieme ai bozzetti preparati in occasione delle varie biennali. Dozza può così vantare una galleria d'arte unica, testimonianza dell'incontro fra grandi artisti italiani e stranieri e la tecnica del «murale», arte popolare e ribelle per eccellenza

Un dipinto di Domenico Purificato sui muri medioevali di Dozza