Si è inaugurata la ventiseiesima edizione della manifestazione senese organizzata dall'Enoteca Italiana
Alla ricerca di nuovi spazi di mercato esteri

A Siena dieci giorni per imparare come si beve il buon vino

Riccardo Margheriti

Pasquale Di Lena

Si è aperta ieri a Siena la 26ª settimana dei vini, organizzata dall'Enoteca Italiana, che da molti anni opera per la valorizzazione della produzione vinicola nazionale di qualità. «La settimana – sottolinea il presidente dell'Enoteca Riccardo Margheriti – fa parte di un intenso e qualificato programma di lavoro che ci vede impegnati ogni giorno dell'anno e che fa dell'ente un qualificato punto di riferimento».

AUGUSTO MATTIOLI

SIENA. Da molti anni è impegnata nella valorizzazione dei vini di qualità di cui è particolarmente ricco il nostro paese. L'Enoteca Italiana di Siena ha accresciuto il suo ruolo e il suo prestigio nel settore ponendosi come un importante punto di riferimento per quegli operatori del settore interessati alle produzioni di pregio. Non è un caso che lo slogan più volte ripetuto dai dirigenti dell'Enoteca Italiana sia quello di «bere meno, ma bere meglio».

Un ruolo di stimolo e di dibattito, quello dell'ente senese, che ha instaurato importanti rapporti sia a livello nazionale che internazionale. Ma anche di difesa dell'immagine complessiva del vino italiano contro chi ha cercato di distruggerla, come i vari casi di sosfisticazione dimostrano.

L'enoteca italiana è una specie di sentinella del vino di qualità. Le sue armi sono le numerosissime iniziative che ogni anno organizza da sola o in collaborazione con altri enti, e i contatti che riesce ad avere in ogni parte del mondo. La più importante è appunto la Settimana dei vini giunta alla ventiseiesima edizione, inaugurata ieri pomeriggio al palazzo comunale di Siena.

Oggi la Settimana senese, *che ha in programma una* sessantina di iniziative fino al 14 giugno che si svolgeranno non solo a Siena ma in un ambito regionale, entra subito nel vivo dei problemi guardando fuori dei confini italiani. Alla Camera di commercio di Siena si terrà nell'ambito della quinta giornata internazionale vitivinicola, il convegno, organizzato dal Ministero dell'agricoltura e dall'Office international de la vigne e du Vin sul tema «I vini d'Europa alla scoperta dell'America», che è il filo conduttore di tutta la manifestazione dell'Enoteca Italiana. Un convegno importante che vedrà la presenza di addetti ai lavori italiani e stranieri, in cui verranno esaminati problemi e difficoltà del mercato internazionale dei vino. Mercato nel quale il nostro paese vive ancora una posizione di preminenza delle esportazioni verso gli Stati Uniti. Complessivamente le esportazioni di vino italiano hanno raggiunto lo scorso anno i 13,1 milioni di ettolitri, con una diminuzione del 2% rispetto al 1990. Si è invece registrato un aumento degli introiti valutari del 3%. Secondo gli esperti si tratta di un dato che dimostra la buona salute del comparto vinicolo italiano che sta conquistando, *anche se lentamente*, nuovi spazi di mercato in campo internazionale.

Il convegno di oggi non si occuperà solo di temi economici ed esportazioni ma anche di gastronomia, storia, tecnica vitivinicola prima e dopo la scoperta dell'America e dell'influenza della tradizione enologica italiana. «Si tratta del primo di una serie di importanti appuntamenti del nostro programma – ha detto ieri sera Riccardo Margheriti, presidente dell'Enoteca Italiana nel suo intervento di apertura della manifestazione – che non vuole essere un pur interessante escursus storico-culturale collegato al Cinquecentenario della scoperta dell'America, ma un momento di analisi attenta sui motivi delle attuali difficoltà dell'export dei vini italiani ed europei negli Stati uniti, per definire scelte e azioni attive che possano rimuoverne le cause».

Margheriti, che è stato senatore per due legislature con l'incarico di vicepresidente della commissione agricoltura, nel suo intervento ha fatto una serie di valutazioni sullo stato del settore vinicolo del nostro paese, sottolineando il ruolo che ha svolto e potrà svolgere l'Enoteca Italiana per la valorizzazione *della produzione italiana* e anche europea. «In questi anni – ha aggiunto – l'Enoteca italiana e la settimana dei vini hanno assunto caratteristiche nuove, collegate ai problemi del nostro tempo, alla interdipendenza a livello mondiale dei problemi della vitivinicoltura e si sono qualificate come punti di riferimento anche internazionale per quanti sono interessati alla vitivincoltura di qualità, alla cultura ed ai commerci del vino».

Il presidente dell'Enoteca Italiana ha delineato un quadro problematico della situazione, dove «restano difficoltà non trascurabili, pur in un quadro di crescita qualitativa e di competitività per una parte dei nostri vini». Si registra ancora un calo dei consumi, mentre le produzioni aumentano. E' ancora forte la concorrenza di bevande alternative e dei vini di nuovi paesi produttori, mentre la *stagnazione e la recessione* economica taglia i consumi di vino in molti paesi o spinge verso consumi di minor prezzo. Inoltre con il mercato unico europeo ci sarà una armonizzazione fiscale che, sottolinea Margheriti, «anzichè eliminare le "accise" nei paesi dove esistono, tende ad introdurle dove non esistono, rendendo meno competitivi i nostri vini anche in Italia». Ultimi punti di preoccupazione il prossimo accordo mondiale sui commerci, basato su una riduzione dei sostegni per l'agricoltura e la riforma della politica agricola comune che «pur procedendo con difficoltà non promette molto di buono».

Turismo
Il fascino delle cantine

SIENA. «Vieni e vedi cosa bevi». È lo slogan che i produttori italiani di vini di qualità indirizzano ai consumatori perchè siano stimolati anche a visitare i luoghi in cui gli odori e i sapori dei vini si formano, non comprando a scatola chiusa. Per questo il 14 giugno nel corso della Settimana senese, su iniziativa della Vide, l'associazione dei vinicoltori italiani di eccellenza, verrà costituito «il movimento per il turismo del vino» di cui possono far parte produttori, operatori del turismo, giornalisti, negozianti di vino e quanti ritengono utile sviluppare l'attuale flusso di visitatori diretti verso le cantine italiane di prestigio.

«Si tratta di una iniziativa – dice Donatella Colombini, operatrice a Montalcino con funzioni di segretaria di questa operazione – che nasce dalla constatazione che sta crescendo l'interesse della gente per i luoghi in cui il vino di qualità viene prodotto. È una opportunità che dobbiamo cogliere». Secondo alcune stime i produttori italiani di qualità potrebbero accogliere mezzo milione di visitatori ogni anni. «Ognuno di loro – puntualizza Colombini – è un potenziale amico della loro cantina capace di diventarne un divulgatore e di preferirla nei successivi acquisti».

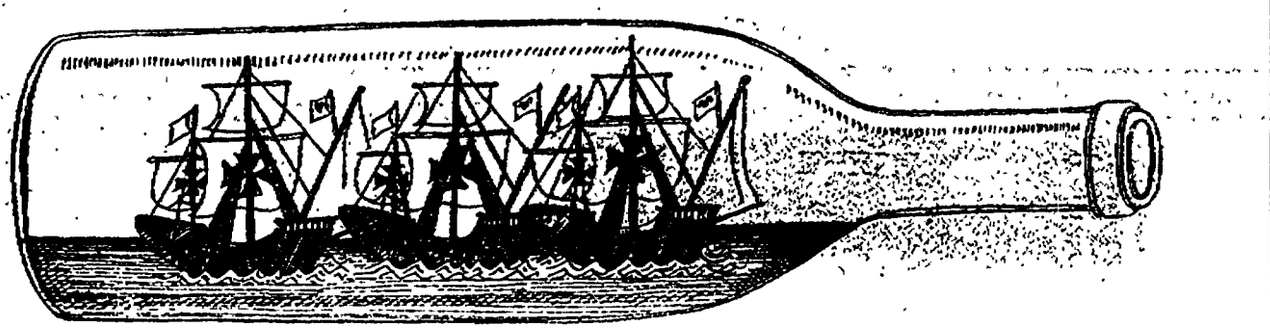
Le caratteristiche tipo di questa persona sono state individuate da uno studio dell'Università Bocconi di Milano a cui la Vide aveva inviato le opinioni di circa 600 visitatori delle aziende agricole nel 1991. Il turista del vino ha un'età tra i 30 e i 50 anni, arriva in cantina nella maggioranza dei casi senza idee troppo chiare, ma ne riparte soddisfatto. Ama inoltre il paesaggio e la gastronomia più dell'arte, si vuole rilassare e desidera comprare. Non vuole approvvigionarsi a buon mercato ma è cultore del vino di qualità.

Doc e Docg
Cercando la qualità totale

SIENA. Vino ed olio extra vergine. Sono le produzioni tipiche della colina toscana. Prodotti che hanno raggiunto una solida fama sui mercati di tutto il mondo. Per il vino esiste già il marchio Doc (Denominazione di origine controllata) e Docg (Denominazione di origine controllata e garantita). Per l'olio ci sono da tempo proposte in questo senso. E c'è un piano regionale per il settore olivicolo che prevede programmi di ricerca sulle tecniche di impianto e sulla conduzione degli oliveti, nonché la valutazione agronomica di cloni migliorati di cultivar tradizionali e l'impostazione di programmi di ricerca per l'ottimizzazione delle tecniche di trasformazione e di stoccaggio per un prodotto di qualità. Di questi argomenti si discute, lunedì alle 10 presso la Fortezza Medicea-Bastione S. Filippo di Siena, in un convegno organizzato dall'Ivot (Istituto del vino e dell'olio d'oliva di Toscana). Tema del convegno: «Vino e olio: lo stato della ricerca per le produzioni di qualità». Al convegno parteciperanno i professori Pier Luigi Pisani e Giovanni Lercker, dell'Università di Firenze. L'introduzione sarà svolta dal presidente dell'Ivot, Elio Gabbuggiani. Sarà preceduta da un saluto di Paolo Chiappini, vice presidente dell'Istituto.

«Per i nostri prodotti serve uno sforzo sistematico, razionale e finalizzato di ricerca e sperimentazione, per decollare definitivamente e raggiungere livelli qualitativi davvero eccezionali – spiega Elio Gabbuggiani – Livelli che potrebbero essere possibili fornendo loro quel contesto consigliato di informazioni scientifiche che è proprio delle produzioni di altissima qualità».

Per il vino, la strada è già stata aperta. Soprattutto dalla nuova legge, varata il 10 febbraio del '92, che, osserva Gabbuggiani «regolamenta la qualità in senso moderno, vale a dire come qualità totale. Quella che cerca il consumatore di oggi, colto e attento».



Da una collettiva dei disegnatori di satira nasce «La domenica del coppiere»

In mostra trentadue matite satiriche

SIENA. Le avventure, le difficoltà, i successi di Cristoforo Colombo, prima, durante e dopo la scoperta dell'America vengono raccontate liberamente e anche con un pizzico di irriverenza dalle «matite» di trentadue noti esponenti dell'illustrazione e del disegno satirico italiano. Hanno presentato i loro lavori, Altan, Franco Bruna, Luciano Bottaro, Gigi Caldazzano, Giorgio Cavallo, Gianni Carino, Cemak, Lido Contemori, Didi Coppola, Marco De Angelis, Lucio De Giuseppe, Enrico Cirone, Fasan, Sergio Frediani, Emilio Giannelli, Giuliano, Mario Gomboli, Jezek, Emilio Isca, Enzo Lunari, Sergio Manni, Ugo Marantonio, Ro Marcenario, Roberto Micheli, Daniele Nannini, Luca Novelli, Origone, Roberto Perini, Cesare Reggiani, Skiaffino, Shuto, Lucio Trojano, Vip. Il risultato del loro impegno è in mostra negli splendidi locali dell'Enoteca italiana situati all'interno della Fortezza Medicea, una vera e propria collettiva curata da Gualtiero Schiaffino.

Indubbiamente le imprese del navigatore genovese, e in particolare la scoperta di quelle che credeva le Indie, a cui si richiama anche l'intera manifestazione senese con il suo titolo «I vini d'europa alla scoperta dell'America», ha fornito parecchi spunti agli autori. I lavori, una vera e propria cronaca di un evento che ha segnato la storia del mondo, serviranno per realizzare copertine sullo stile di quelle della vecchia «Domenica del Corriere» del famoso Achille Beltrame. Solo che questa volta, essendo la collettiva organizzata all'interno della settimana dei vini il titolo sarà «la domenica del coppiere».

Oltre alle tavole a colori vengono presentati una serie di giochi grafici e battute sul tema «3 Caravelle viste, riviste e rivoltate» come «il battesimo di Colombo», di Franco Bruna, «lo sbarco a San Salvador» di Giuliano, «la preparazione del progetto» di Altan. Non manca un Cristoforo Colombo ormai vecchio, nella interpretazione di Enzo Lunari lo «specialista» in amare descrizioni della terza età.

Enologi da America e Giappone attirati dalle produzioni regionali

Un appuntamento mondiale per l'Italia

«La nostra manifestazione è divenuta un importante punto di incontro del mondo del vino sia a livello nazionale che internazionale». Lo afferma Pasquale Di Lena, segretario dell'Enoteca italiana, l'ente che organizza la ventiseiesima settimana dei vini di Siena. «Nelle varie manifestazioni in programma – aggiunge – si discuteranno i problemi presenti e si daranno indicazioni per le future strategie».

SIENA. Per dieci giorni Siena sarà il punto di incontro nazionale e internazionale degli operatori vinicoli che avranno varie possibilità di incontro e di scambio delle rispettive esperienze alla ventiseiesima edizione della Settimana dei vini. «Faremo un resoconto dell'annata appena passata e indicheremo le prospettive future», osserva Pasquale di Lena, segretario generale dell'ente vini che organizza la manifestazione. «Con l'edizione dello scorso anno – aggiunge – abbiamo ritenuto necessario un allungamento della nostra settimana perchè le richieste di partecipazione erano in aumento. Quest'anno sono ancora di più, mentre le iniziative sono passate dalle ventotto del '91 ad una cinquantina». Tra gli altri saranno presenti anche rappresentanti dell'Office Internationale de la vigne e du vin che, sottolinea con soddisfazione Di Lena, «è il massimo organismo del mondo nel settore vinicolo». E, per la prima volta, anche *i Master of Wine*. Non mancheranno, su invito dell'Istituto del commercio estero, rappresentanti di vari paesi stranieri tra cui Giappone, Stati Uniti, Canada dove il mercato italiano ha solidi interessi.

L' Enoteca Italiana di Siena non si è lasciata sfuggire l'occasione dell'anno delle celebrazioni colombiane. «Nel cinquecentenario della scoperta dell'America – dice Di Lena – anche la settimana dei vini ricorda questo avvenimento dedicandogli proprio il titolo alla manifestazione: I vini d'Europa alla scoperta dell'America». In particolare gli Stati Uniti sono per la produzione italiana un grosso mercato, uno sbocco importante: «Per noi è il più interessante. Quello con cui abbiamo maggiori rapporti anche operativi. Sono proprio i vitigni statunitensi ad aver salvato quelli europei quando erano in difficoltà».

Il prestigio dell'Enoteca Italiana ha raggiunto ormai un livello molto elevato. «Abbiamo cominciato a crescere fin dalla seconda metà degli anni 80 – ricorda Di Lena – oggi si tratta di una delle strutture di riferimento a livello mondiale, un vero e proprio richiamo per gli esperti del settore. Direi che siamo anche il braccio operativo del Ministero dell'agricoltura, con il quale abbiamo concordato tutta una serie di temi per i nostri dibattiti e per le nostre iniziative».

In particolare non mancheranno manifestazioni per la valorizzazione delle produzioni regionali. «Più del passato – informa di Lena – la presenza dei prodotti regionali sarà accentuata e valorizzata. Abbiamo previsto serate di gala riservate ai vini dell'Abruzzo, del Molise, della Sardegna, dell'Emilia Romagna. E soprattutto a quelli fiorentini e senesi, che ovviamente saranno gustati insieme alle rispettive specialità gastronomiche».

Da Siena parte un forte segnale per la valorizzazione dei vini di qualità, pur in presenza di non poche difficoltà legate alla situazione generale. «Il vino – sottolinea Di Lena – riflette la crisi dell'economia mondiale. Ma non mancano aspetti positivi. L'esportazione dei vini di qualità è aumentata, pur in presenza di una contrazione nel consumo complessivo. Certo al vino non manca la concorrenza. Oggi sul mercato sono presenti bevande alcoliche e non alcoliche fortemente pubblicizzate, magari più stimolanti per immagine. Comunque è anche vero che oggi, pur meno, si beve meglio. Il vino si consuma anche per il piacere di sentire profumi e sapori».

□ A.M.

Convegni e degustazioni, ecco il calendario in onore di Bacco

OGGI
Ore 9 - Master of wine. Castagneto Carducci-Suvereto: visita alle realtà produttive di **Bolgheri e Val di Cornia.**
Ore 9 - Siena-Camera commercio, Piazza Matteotti: **V giornata internazionale vitivinicola «I vini d'Europa alla scoperta dell'America».** Organizzato dal ministero dell'agricoltura e foreste e dall'Office international de la Vigne et du vin.
Ore 17 - Siena-Fortezza Medicea-Bastione S. Filippo: inaugurazione delle mostre della settimana dei vini. **«La domenica del Coppiere», «Vino e Materia», «5 stelle di qualità, tavole apparecchiate per eleganti degustazioni».**
Ore 17 - Punta Ala: incontro dell'Institute masters of wine con i produttori di vini Doc del litorale tirrenico.
Ore 17.30 - Siena-Fortezza Medicea-Bastione S. Filippo: presentazione del libro **«Delle viti in Friuli»**, presentato dagli autori Calò e Costacurta.
Ore 20 - **Particolari vini italiani incontrano i loro ambasciatori nel mondo.** Aperitivo.
Ore 21 - Fortezza Medicea-portici vecchia caserma: serata di gala con i profumi e i sapori del Molise, per gli ospiti della «Settimana dei vini 1992». Presentazione **Ristoranti della Tavolozza**, conduce Eugenia Monti.

DOMANI
Ore 8.30 Masters of wine. Partenza del gruppo inglese per l'Abruzzo e visita ad aziende vitivinicole della regione.
Ore 10 - Montefalco: autorità ed ospiti *visitano la patria del* **Sagrantino.**
Ore 10.30 - Sala consiliare-Palazzo Comunale: **L'immagine di una città e di un territorio attraverso i suoi vini.** Incontro con le autorità e saluto del sindaco Angelo Preziosi.
Ore 16: **Alla scoperta dei vini di Montefalco.**
Ore 15-20 - Siena-Fortezza Medicea-Bastione S. Francesco: **Degustazione dei vini Doc con abbinamenti di prodotti agroalimentari tipici di Montefalco.**

LUNEDÌ 8 GIUGNO
Ore 9 - Master of wine. Proseguimento visita realtà vitivinicole dell'Abruzzo. In serata arrivo in Molise.
Ore 10 - Siena. Fortezza Medicea-Bastione S. Filippo: incontro su **Vino ed olio: lo stato della ricerca per le produzioni di qualità.** Promosso dall'Istituto del vino dell'olio di oliva di Toscana.
Ore 15.30 - Siena-Fortezza Medicea-Bastione S. Francesco
Salotto-ristorante **La cucina senese e i suoi vini.**
Ore 15-20 - Siena-Fortezza Medicea-Bastione S. Francesco: **Degustazione di vini Doc e Docg di Siena con abbinamenti di prodotti agroalimentari tipici.**

MARTEDÌ 9 GIUGNO
Ore 9.30 - Siena-Camera di Commercio-Piazza Matteotti
«La ricerca e la sperimentazione vitivinicola italiana in rapporto alle esigenze evolutive del settore». Convegno organizzato dalla conferenza nazionale permanente delle istituzioni che nelle regioni si occupano della ricerca e sperimentazione vinicola.
Ore 15-20 - Siena-Fortezza Medicea-Bastione S. Francesco: **Degustazione di vini a Doc e Docg dell'Emilia Romagna con abbinamenti di Parmigiano e altri prodotti tipici.**
Ore 15 - Siena-Fortezza Medicea-Bastione S. Filippo. seminario **«Dieta mediterranea: tradizioni e prospettive».** Organizzato dal consorzio per la promozione della dieta mediterranea.
Ore 18.30: Presentazione del libro **«Il vino è grande: una storia di esperienze e di emozioni»**, a cura dell'associazione nazionale le donne del vino.
Ore 20 - Fortezza Medicea-Bastione S. Francesco: il salotto ristorante, **A tavola con l'enoteca regionale di Dozza e i sapori dell'Emilia Romagna.**

MERCOLEDÌ 10 GIUGNO
Ore 9 - Firenze-Palazzo dei Vini-Sala Rondò di Bacco-Piazza Pitti: **Vini: Bene o male? Vantaggi e rischi nell'enogastronomia moderna.**
Ore 15.30 - Siena-Fortezza Medicea-Bastione San Francesco: il salotto ristorante, **Profumi e sapori della Basilicata**
Ore 15-20 - Siena-Fortezza Medicea-Bastione S. Francesco: **Degustazione di «Aglianico del Vulture» con abbinamenti di prodotti tipici della Basilicata.**

GIOVEDÌ 11 GIUGNO
Ore 9 - Siena-Fortezza Medicea-Bastione S. Filippo: XII incontro su: **Contributi ed influenza della chimica nella produzione, conservazione ecommercializzazione del vino.** Convegno scientifico su: **Sostanze minerali nelle uve e nei vini e controllo di qualità**
Ore 15 - Siena-Fortezza Medicea-Bastione S. Filippo: **Il ruolo dei consorzi volontari di tutela e dei consigli interprofessionali nella valorizzazione delle Denominazioni di Origine**
Ore 19 - Incontro delle signore dell'**Ordre des Dames du Vin et de la Table** *con l'Associazione delle donne del Vino.*
Ore 19.30 - Fortezza Medicea-Bastione S. Francesco: il salotto-ristorante: **A tavola con la Sardegna e i suoi sapori**
Ore 15-20 - Siena-Fortezza Medicea-Bastione S. Francesco: **Degustazione di vini Doc della Sardegna con abbinamenti di prodotti agroalimentari tipici.**

VENERDÌ 12 GIUGNO
Ore 11 - Siena-Fortezza Medicea-Bastione S. Filippo: conferenza stampa dell'assessore all'agricoltura e foreste della Regione Toscana, Alberto Benciastà sul tema: **Conferenza regionale dell'agricoltura e piano vitivinicolo regionale.**
Ore 11 - Montalcino: la delegazione **Ordre des Dames di Vin et de la table** visitano la città del «Brunello»
Ore 15 - Siena-Fortezza Medicea-Bastione S. Filippo: **L'importanza dell'immagine e della comunicazione nell'ambito delle azioni di valorizzazione delle Dominazioni di Origine.** Al termine omaggio a **Sheldon Wasserman**: Marina Thompson presenta la 2ª edizione dell'opera «Italy noble red wine».
Ore 19 - *Monsanto: cerimonia* **Chapitre** «Ordre des Dames du Vin et de la Table».
Ore 19.30 - Siena-Fortezza Medicea-Bastione S. Francesco: il Salotto-Ristorante: **A tavola la bistecca fiorentina e i vini di Firenze.** Presentazione del libro *Carmignano l'arte del vino* di G. Borgioli; G. Cianci; U. Contini Bonaccossi; P. Vestri
Ore 15-20 - Siena-Fortezza Medicea-Bastione S. Francesco: **Degustazione di vini Doc e Docg della Provincia di Firenze con abbinamenti di prodotti agroalimentari tipici.**

SABATO 13 GIUGNO
Ore 9.30 - Viaggio itinerante nei Chianti per gli autori della Mostra «La Domenica del Coppiere»
Ore 9.30 - Siena-Jolly Hotel-La Lizza: III Convegno Nazionale dei componenti le commissioni di Degustazione dei V q.p.r.d. a cura dell'Unioncamere: **La certificazione dei vini a Denominazione di Origine: organizzazione dei controlli.**
Ore 10.30 - San Gimignano-Sala Consiliare-Palazzo Comunale: **Assemblea ordinaria dell'Associazione nazionale delle Città del Vino**
Ore 19.30 - *Fortezza Medicea-Bastione* S. Francesco: **Il Salotto-Ristorante**
Ore 21 - Fortezza Medicea: **Vincantando, Festival nazionale della canzone del vino.** Presenta Antonella Clerici.
Ore 15-20 - Siena-Fortezza Medicea-Bastione S. Francesco: **Degustazione del vino Marsala, abbinato al formaggio Parmigiano Reggiano, presentati dai rispettivi Consorzi.**

DOMENICA 14 GIUGNO
Ore 9 - Montalcino: **I disegnatori e gli umoristi alla scoperta del «Brunello» del «Rosso» e del «Moscardello».**
Ore 10.30 - Siena-Sede dell'Accademia della vite e del vino, via Roma: **Il turismo del vino**, convegno promosso dalla Enoteca Italiana e dalla Vide.
Ore 15-20 - Siena-Fortezza Medicea-Bastione S. Francesco: **Degustazione di vini Doc e Docg con abbinamenti di prodotti agroalimentari tipici.**