



Alla scoperta della corte del dio Bacco

Convegni, incontri, degustazioni. È in pieno svolgimento a Siena la settimana dei vini

OGGI

Ore 9 - Siena-Fortezza Medicea-Bastione S. Filippo XII incontro su «Contributi ed influenza della chimica nella produzione, conservazione e commercializzazione 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'Ordine des Dames di 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 «L'origine di vini a Doc della Sardegna con abbinamenti di prodotti agroalimentari tipici»
DOMANI

Ore 11 - Siena-Fortezza Medicea-Bastione S. Filippo Conferenza stampa dell'assessore all'agricoltura e foreste della Regione Toscana, Alberto Bencistà, sul tema «Conferenza regionale dell'agricoltura e piano vitivinicolo regionale»
Ore 11 - Montalcino la delegazione Ordine 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 Denominazioni di Origine

Al termine omaggio a Sheldon Wasserman Manna Thompson presenta la 2ª edizione dell'opera «Italy noble red wine»
Ore 19 - Monsanto Cenomania 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 «Cammignolo l'arte del vino» di G. Borgioli, G. Cianci, U. Conti, N. Bonaccorsi, P. Vestri
Ore 15-20 - Siena-Fortezza Medicea-Bastione S. Francesco Degustazione di vini a Doc e Docg della Provincia di Firenze con abbinamenti di prodotti agroalimentari tipici.

SABATO 13 GIUGNO

Ore 9 30 - Viaggio itinerante nel Chianti per gli autori della Mostra «La Domenica del Coppino»
Ore 9 30 - Siena-Jolly Hotel-La Lizza. III Convegno Nazionale dei componenti le commissioni di Degustazione del Vq p r d a cura dell'Unione Camere «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 disegni e gli ornamenti alla scoperta del «Brunello» del «Rosso» e del «Moscadello»
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 a Doc e Docg

Vicine due importanti scadenze: la riforma della politica Cee e l'accordo sui prezzi Secondo l'assessore toscano Bencistà vanno ridefinite anche le strategie regionali

Cambia l'agricoltura: questo è l'anno della svolta

La riforma della Pac (Politica agricola comunitaria) e l'accordo mondiale sui prezzi (Gatt). Sono due scadenze importanti dei prossimi mesi. Due appuntamenti che porteranno ad una svolta nelle produzioni agricole. A giudizio dell'assessore toscano Alberto Bencistà quest'anno andranno ridefinite le strategie agricole sia nazionali che regionali. L'importanza del settore vitivinicolo

LUCIANO IMBASCIATI

FIRENZE. Nei prossimi mesi due importanti scadenze attendono l'agricoltura. Da una parte la ratifica della Pac (politica agricola comunitaria) che cambierà sostanzialmente l'attività agricola in tutti i paesi della Cee, l'Italia rischia di essere marginalizzata per le posizioni assunte dai governi negli ultimi anni. Dall'altra la conclusione della trattativa Gatt che influirà anche sui prezzi delle produzioni mediterranee. Si aprono quindi nuovi scenari all'interno dei quali va ridefinita sia la politica agricola nazionale che le strategie regionali.

«Il 1992 sarà un anno di svolta per l'agricoltura», dice l'assessore regionale toscano Alberto Bencistà - un appuntamento importante è per la Toscana la conferenza regionale che iniziando i suoi lavori a luglio andrà avanti per sessioni fino a settembre per concludersi con un convegno nel mese di novembre. Le sessioni saranno di carattere tematico, una sarà dedicata alla bonifica. La riforma della Pac sarà affrontata in una tavola rotonda con i dirigenti delle associazioni di categoria, Lo Bianco Avolio e Gioia. Il documento finale conterrà gli indirizzi politico-programmatici per l'agricoltura toscana e le indicazioni del progetto-obiettivo del piano regionale di sviluppo 1993».

La Regione Toscana intende far giocare un ruolo primario al comparto agricolo. Negli ultimi anni è andato avanti un consistente fenomeno di deindustrializzazione, la Toscana ha perso molti posti di lavoro, la crisi si è fatta sentire maggiormente lungo la fascia costiera in seguito al graduale disimpegno delle partecipazioni statali. In un quadro di crisi come questo l'agro-industria possiede un importante contributo sia sul piano del conten-

imento dei livelli occupazionali sia sul piano di una corretta gestione dell'ambiente. All'interno della conferenza regionale dell'agricoltura un rilievo particolare lo avrà la sessione dedicata alla viticoltura. «La recente legge di riforma, la numero 164, - sottolinea Bencistà - è una legge innovativa ma sta incontrando non poche difficoltà per il decollo, ha bisogno infatti di 26 decreti attuativi del ministero. Le Regioni hanno già avanzato obiezioni alle prime bozze. Una posizione comune verrà assunta nell'incontro che ho promosso tra tutti gli assessori e che si svolgerà a Firenze il 17 giugno. In quell'occasione oltre alla legge 164 saranno affrontati i problemi della Pac, dell'Aima, del controllo e della certifica-

zione fitosanitaria e le direttive della Cee, la questione Federconsorzi». Domani a Siena, nell'ambito della settimana dei vini, inizierà la discussione del piano del settore vitivinicolo. Non solo verrà tracciato un bilancio della positiva esperienza di questi anni «l'attenzione maggiore», dice l'assessore Bencistà - sarà rivolta alle prospettive e alla strategia per il futuro, il tutto in un confronto che non sarà univoco, vogliamo andare ad un dibattito reale per arrivare a conclusioni in grado di raccogliere un largo consenso fra tutti i viticoltori».

Vediamo a grandi linee alcuni obiettivi del programma regionale. Il piano nazionale per il settore vitivinicolo pone come obiettivo fondamentale il riequilibrio tra domanda ed offerta. Armonizzare gli interventi normativi e finanziari per limitare l'handicap delle eccedenze strutturali. Un equilibrio che la Toscana dimostra di aver raggiunto in termini quantitativi mentre si appresta a consolidarlo sul piano qualitativo. La Toscana si presenta con gran parte degli obiettivi nazionali già raggiunti. Per consolidarli indica alcune linee di azione per i prossimi anni. Sarà potenziata l'anagrafe vitivinicola, le informazioni attuali sono inadeguate per rispondere alle nuove sfide del mercato. La ricerca in primo piano andrà avanti l'opera di aggiornamento/adattamento vana-tale e clonale dei vitigni tradizionali ed il graduale inser-

mento di vitigni cosiddetti migliorati. Saranno valorizzati i vitigni autoctoni per il loro alto significato di sostegno alla tipicità delle singole denominazioni.

Il piano toscano guarda con particolare attenzione al rilancio del vivaismo viticolo. È in fase di avanzata realizzazione un progetto Esaf (Ente sviluppo agricolo)-Consorzio vivaisti toscani per un rilancio del vivaismo su basi di elevata qualificazione del materiale, in particolare nel comparto stonco ovvero nel comprensorio di Cenaia, con uno stretto accordo con il Centro di Pre-Moltiplicazione di San Piero a Grado.

Il reimpianto dei vigneti è il grande problema di questi anni. Dopo l'ultimo rinnovo degli anni '60 buona parte delle vi-

gine sono ormai in vecchiaia fisiologica. Il reimpianto interessa i vini Doc e Docg ma dovrà estendersi a tutta la produzione vitivinicola regionale.

In primo piano anche la lotta guidata. Le crescenti preoccupazioni dei consumatori ad utilizzare prodotti a basso contenuto di sostanze chimiche non è nel piano toscano solo una leggenda delle buone intenzioni. In alcune province è già stato sperimentato un progetto di lotta integrata che può adde-stando estendersi anche ad altre zone vitivinicole della Toscana. Infine l'aspetto importante delle denominazioni garantite e tutta la normativa sulla quale la Regione Toscana si è sempre impegnata e che costituiscono uno dei capisaldi primari del piano.

Il reimpianto dei vigneti è il grande problema di questi anni. Dopo l'ultimo rinnovo degli anni '60 buona parte delle vi-



Alberto Bencistà

Vittorio Fiore, grande esperto del settore, parla delle nuove tendenze con un occhio alla Francia

Una carta d'identità per ogni vino di pregio

Si apre una nuova pagina per le denominazioni di origine. La nuova normativa offre diverse opportunità. Dopo le Doc e le Docg sarà il momento delle denominazioni più ristrette riferite a microzone dove si producono vini dal sapore unico proprio per le condizioni ambientali irripetibili. Secondo Vittorio Fiore, uno dei massimi esperti, è questa la nuova strada da percorrere sull'esempio della Francia.

FIRENZE. Dopo le Doc (denominazioni di origine controllata) e le Docg (denominazioni di origine controllata e garantita) per la viticoltura è il momento di prepararsi ad un nuovo salto sempre nel segno della qualità e a cavallo dei vini di alto prestigio. Le nuove tendenze di mercato delineano un consumatore sempre più attento alla certificazione del provenienza, alla ricerca del gusto particolare

del vino di una certa zona i produttori non possono deludere le nuove esigenze della bevanda vino, che non è una bibita ma sempre più un prodotto di piacere, sono sensibilmente in aumento i consumatori che lo pregustano anche nella ricerca della sua particolare identità. Già, l'identità di una microzona, di un particolare territorio, di un particolare ambiente, di una vigna, il mercato dice

che saranno queste le nuove tendenze. Ma è possibile arrivare a denominazioni di origine così ristrette? A giudizio di Vittorio Fiore, uno dei massimi esperti del settore, siamo in ritardo, avremmo già dovuto prendere questa strada che la Francia ha imboccato da tempo. Fino ad ora la tendenza è stata quella di tenere tutto sotto una denominazione generica. La nuova normativa tuttavia offre soluzioni molto avanzate. E su questa nuova linea, secondo Fiore, si deve inserire anche la Regione Toscana che fino ad ora si è mossa con

lentezza nell'impostare una normativa che punti ai microambienti e riferita a particolari zone geografiche.

Nella piramide delle denominazioni si parte dalla base dei vini da tavola, per salire alle indicazioni geografiche protette e più in alto alle Doc e alle Docg. «Per raggiungere il vertice della piramide», dice Fiore, «c'è da compiere un ulteriore passo in avanti, arrivare cioè nell'ambito di una Docg all'individuazione di una particolare zona, addirittura di una vigna. Un'identità insomma sempre più ristretta che porta a

nonoscere un determinato vino per le condizioni ambientali irripetibili di quella zona».

Vittorio Fiore non ha dubbi che la produzione nei prossimi anni dovrà adeguarsi a queste nuove tendenze. Il fatto che siamo rimasti al palo dipende in buona parte dalla presenza dei grandi gruppi e delle grandi aziende che premono perché non si arrivi al frazionamento delle denominazioni. Così si giustificano «non possiamo avere mille etichette». E in questa situazione, secondo Fiore, la Regione non ha preso posizione, non si è mossa con

lungimiranza. «Intendiamoci, è ovvio che deve esserci una denominazione cappelletto, ma all'interno di quella è necessario identificare meglio le microzone. Adesso succede che hanno successo i vini legati ad un grande nome, ad una grande casa. Ci sono invece vini di zone molto pregiate che rimangono in secondo piano».

La nuova normativa dovrebbe aiutare a valorizzare la particolare identità di un vino. Il Sassicaia, dei marchesi Incisa della Rocchetta, è stato l'antesignano insieme al Tignanello di Antinori, alle Pergole Tor-

di Monteverdi, alle Grance di Caparso fa da battistrada alle produzioni vinicole di pregio dei prossimi anni.

Una particolare attenzione, dice Fiore, dovrà essere dedicata al reimpianto dei vigneti e alla selezione dei vitigni, un'operazione che nei prossimi anni interesserà le coltivazioni toscane. Un'operazione importante e delicata non solo sotto l'aspetto produttivo e qualitativo ma anche dal punto di vista ambientale. Il reimpianto dei vigneti, secondo Fiore, dovrà tenere conto del paesaggio, essere illimitato, e i filari dovranno essere interrotti con vegetazione locale. I progetti non devono essere lasciati in mano al primo venuto, ma la Regione dovrebbe prevedere una relazione tecnica per ogni reimpianto.

□ L'Im

Aziende con vite e relativa superficie per provincia - 1990

	Aziende con vite 1982	Aziende con vite 1990	Aziende con vite Variazioni percentuali	Superficie a vite 1982	Superficie a vite 1990	Superficie a vite Variazioni percentuali
1 Provincia di Arezzo	15676	12453	-20,56	12632,86	8953,61	-29,12
2 Provincia di Firenze	15613	12091	-22,55	26190,57	20824,30	-20,48
3 Provincia di Grosseto	11736	8493	-27,63	9701,78	6696,84	-30,97
4 Provincia di Livorno	4859	3819	-21,40	3404,40	2366,32	-30,49
5 Provincia di Lucca	13132	8304	-36,78	4068,53	2605,02	-35,97
6 Prov. di Massa Carrara	8726	7361	-15,64	2708,83	1640,54	-39,43
7 Provincia di Pisa	13058	9549	-26,87	9205,38	6119,64	-33,52
8 Provincia di Pistoia	8024	4597	-42,70	3678,39	1983,41	-46,07
9 Provincia di Siena	10320	8237	-20,18	18477,88	16894,04	-8,57
Toscana	101144	74904	-25,84	80068,62	68063,72	-14,40

La tabella illustra la diminuzione delle aziende vitivinicole e dei terreni coltivati a vite nelle varie province toscane fra l'82 e il '90

Giacomo Tachis, enologo di fama internazionale, punta sulle nuove vigne e la selezione delle uve

E per la qualità siamo nelle mani della natura

«Il vino si fa nella vigna e non nella cantina». Giacomo Tachis, enologo di fama, sintetizza così il nuovo spirito che guida ormai da tempo i produttori del settore vitivinicolo. Dalla Toscana, regione ai primi posti nel mondo, soprattutto per i rossi, suggerimenti e indicazioni per il raggiungimento di una qualità sempre più alta. Meno invecchiamento allo stato sfuso e di più invece nella bottiglia.

FIRENZE. Nuovi vigneti, selezione dei vitigni e delle uve, il filo conduttore delle produzioni toscane sarà ancora di più la qualità. E la qualità del vino, da tempo ormai, nasce nella vigna e non nella cantina. Nuovi successi attendono i già pre-

giati vini toscani. Il merito, dice Giacomo Tachis, enologo di fama internazionale, sarà soprattutto della natura. «Il vino oggi si fa nella vigna più che nella cantina, l'enologo deve essere nello stesso tempo enologo ma anche bravo viticoltore, il tecnico può fare qualcosa ma ritengo che si debba dare più importanza alla natura».

re, il tecnico può fare qualcosa ma ritengo che si debba dare più importanza alla natura».

Primo della natura vuol dire un saggio reimpianto dei vigneti giunti ad esaurimento, un'accurata selezione dei vitigni, delle uve e una oculata gestione del vigneto anche sotto l'aspetto antiparassitario. Nella ricerca di una qualità sempre più elevata cambia anche la filosofia dell'invecchiamento. Secondo Tachis si andrà ad una riduzione del periodo di invecchiamento allo stato sfuso nel legno ed invece ad un prolungamento dell'invecchiamento in bottiglia.

Nuove tecniche e nuovi accorgimenti, tutto per migliora-

re la qualità che è già molto alta. Negli ultimi anni sono stati fatti molti passi avanti, la Toscana è una delle regioni leader nel mondo, da tempo è una regione traino per la qualità e il pregio dei vini. Un punto di riferimento per le altre regioni, soprattutto per i rossi.

In Toscana buona parte dei vigneti sono obsoleti, hanno sulle spalle 20-25 anni. È già iniziato il ricambio, con il 2.000 gli interventi di reimpianto dovrebbero essere a buon punto. «La qualità», sottolinea Tachis - sarà il criterio che seguiranno i produttori. I nuovi disciplinari dei Chianti Doc e Docg, ad esempio, prevedono una selezione più rigida delle uve con la riduzione del bian-

co. I coltivatori terranno conto di questo, meno uve bianche i vigneti saranno più ordinati, solo San Govesse, solo Cannaiolo o solo Cabernet. E saranno anche più densi, avranno meno cariche di uva ma di qualità migliore».

La presenza di vigneti più densi cambierà anche il paesaggio, ci sarà un recupero nel senso che si ritornerà al paesaggio collinare toscano più classico. Secondo Tachis migliorerà anche l'architettura delle cantine, si tornerà al tradizionale con cantine più piccole e tinte più contenute dopo il boom dei capannoni.

I prossimi anni, sottolinea Giacomo Tachis vedranno na-

scere e svilupparsi anche vigneti per vini alternativi invecchiati in piccoli fusti di legno. Pure qui la ricerca della più alta qualità, si andrà verso la tutela e la valorizzazione delle produzioni geografiche.

«Ci sarà insomma un riconoscimento per tutti quei vini di alta qualità che oggi sono fuori dalla normativa. Nuove denominazioni», dice Tachis - per le quali la Regione Toscana ha lavorato bene e si sta muovendo proficuamente per lo studio di un disciplinare che raccolga le nuove produzioni». Si tratta di vini alternativi e complementari alle produzioni di alto pregio.

L'ottima qualità del vino to-

scano non è riuscita però a frenare la crisi del mercato che ha visto trascorrere un anno all'insegna della bassa marea. Siamo di fronte ad una crisi generale che del resto investe tutto il mercato mondiale. La zona dello Champagne in Francia si è trovata a fare i conti con i problemi dei licenziamenti. In Toscana quello che ha sofferto di più quest'anno è stato il Chianti Classico, tengono invece il Putto e gli altri vini di qualità. Anche per quanto riguarda i prezzi bene quasi tutti ad eccezione del Chianti Classico che nel '91 vuol per la crisi generale vuoi per i livelli alti raggiunti, ha registrato una leggera flessione.

□ L'Im



La spremitura dell'uva