

Per i medici fa bene al cuore e aiuta contro i tumori. I prezzi sono in ripresa, sostenuti da una qualità in crescita.

È tornato di moda il rosso di qualità E Vinality celebra il rilancio dell'Italia

Ormai in equilibrio produzione e consumi: anche quest'anno non si è fatto ricorso alla distillazione obbligatoria. Le vecchie logiche protezionistiche sono superate: oggi i conti si fanno col mercato. Conquistate posizioni importanti. Il problema, adesso, è mantenerle.

Avicoltura il 1996 anno d'oro per i consumi

Finalmente un'annata con importanti risultati positivi per l'avicoltura italiana: la crisi del mercato delle carni bovine ha dirottato i consumi su pollame e uova che sono aumentati rispettivamente del 2,31% e dello 0,77%. Il prodotto lordo vendibile del settore, a valori correnti, è aumentato nel suo consuntivo globale del 18,2%; +16,4% per le uova e +21,9% per le polli. Il contributo del settore alla formazione del prodotto lordo vendibile è risultato pari a 5.850 miliardi (contro i 4.902 del 1995) rappresentando il 22% dell'intero comparto zootecnico e l'8,2% della produzione lorda vendibile dell'agricoltura italiana. Anche i prezzi medi riferisce l'Una, unione nazionale avicoltura - sono nettamente migliorati rispetto all'annata precedente: la loro crescita, nella media dell'anno, è risultata pari al 17,8% di cui +15,53% per i polli, +23,5% per il tacchino, +9,48% per la faraona, +25,59% per le uova. Il consumo per abitante è cresciuto di 430 grammi di carni di pollame (dai 18,83 chili del '95 si è passati nel '96 a 19,26 chili) e di 2 uova (dalle 219 del '95 alle 221 dello scorso anno). Nel complesso, dopo la crisi dovuta alla sindrome della mucca pazza, segnali incoraggianti di ripresa si registrano anche per il consumo della carne bovina. Nel '96, in tutta la Ue, la caduta dei consumi era stata del 10%. Per il presidente della Confagricoltura, Augusto Bocchini, «ora occorre sostenere la ripresa di fiducia da parte dei consumatori, con una incisiva politica per la qualità e per l'identificazione del prodotto che viene immesso sul mercato».

DALL'INVIATO

VERONA. Adesso va forte il rosso. Se fino a qualche anno fa venivano preferiti i vini bianchi ora sono i rossi a guadagnare fette di consumo. Tra i motivi ci sarebbe la scoperta di un gruppo di ricercatori Usa secondo i quali il "resveratrolo", una sostanza fenolica contenuta nella buccia dell'uva e in particolare nel vino rosso, sarebbe in grado di inibire la proliferazione delle cellule tumorali. Più in generale, un moderato consumo di vino rosso avrebbe effetti positivi anche nel ridurre l'insorgenza di malattie cardiovascolari.

Insomma, il vino cerca di prendersi una rivincita sulle campagne contro l'alcolismo, troppo spesso indifferenziate. E cerca di recuperare spazio anche tra i giovani, oggi orientati in prevalenza verso il consumo di birra. A questo tema il Vinality ha dedicato parecchie iniziative, promosse in particolare dall'Associazione italiana giovani amici del vino. Per restituire al vino una posto nella cultura alimentare nazionale che tende ad essere messa in discussione da modelli di consumo proveniente dall'estero, basta pensare al fast food.

E questo proprio mentre la gastronomia italiana e il 22% in particolare stanno affermandosi in maniera crescente all'estero. Grazie alla scelta di

puntare sempre più sulla qualità rispetto alla quantità. E nonostante i forti aumenti di prezzi dei nostri vini. A ben guardare sembra proprio questo il dato caratterizzante della 31 edizione del Vinality, la maggiore rassegna europea del settore alla quale partecipano 2.581 espositori provenienti di 20 paesi. «Siamo arrivati in Fiera con delle preoccupazioni legate proprio ai prezzi alti, ma le cose stanno andando bene», dice Rolando Chiossi, presidente del Gruppo Italiano Vini, il maggior produttore italiano di vino in bottiglia con 220 miliardi di fatturato nel '96, con il 60% di export. Il 1996 presenta dati che sembrano contraddittori ma che in realtà confermano questa tendenza. Infatti, nei primi 11 mesi le esportazioni di vino italiano sono calate in quantità del 23%, ma in valore sono cresciute del 3%, arrivando a 3.074 miliardi. Questo perché negli anni precedenti, Francia, Spagna e Portogallo avevano importato grandi quantità di vino italiani da taglio, per far fronte alla scarsità delle produzioni nazionali.

Questo scarto evidenzia proprio come il vino italiano di qualità abbia conquistato nuovi spazi. Sia pure con incrementi dei listini del 20/25% che con l'effetto lira ha portato ad aumenti fino al 50%. L'Italia dunque si sta avvicinando sempre di più alla

Ma al ministro Pinto Verona non piace

Come già qualche mese fa alla Fiera nazionale dell'Agricoltura, anche ieri il ministro delle Risorse agricole, Michele Pinto, non si è fatto vedere tra gli stand del Vinality. A rappresentarlo in quello che è il maggior appuntamento enologico italiano è stato delegato il sottosegretario Borroni. Se la prima volta l'assenza del ministro aveva ragioni politiche più o meno condivisibili (l'invito ai cobas del latte), stavolta l'assenza è meno spiegabile. Basta comunque varcare le Alpi e passare in Francia per vedere come le autorità politiche di quel paese considerino il mondo agricolo in modo assai diverso. Come, cioè, una grande risorsa nazionale. Il «salon de l'agriculture», svoltosi appena poche settimane fa, è un grande appuntamento nazionale inaugurato, secondo tradizione, dallo stesso presidente della Repubblica. I media, televisioni e giornali, coprono l'evento per l'intera sua durata con servizi a ripetizione. Gli stand vengono visitati da decine e decine di migliaia di persone. E il ministro dell'Agricoltura? Quest'anno ha addirittura trasferito i suoi uffici al «salon» per l'intera durata della manifestazione. Forse un po' demagogico, ma efficace. Come in Italia, appunto.

G.C.

realtà francese, sia nella qualità che nei prezzi. «Anzi, in alcuni casi i francesi, anche della zona pregiata del Bordeaux, praticano prezzi inferiori ad alcuni nostri prodotti di qualità», spiega Chiossi. Questo però significa che i produttori italiani hanno ora responsabilità in più: quella di sviluppare una politica coerente e continua di qualificazione della produzione. Perché è chiaro che se alla lunga non ci sarà corrispondenza fra prezzi e qualità, il rischio è che il consumatore, oggi sempre più esigente, cambi destinazione. E sul mercato mondiale si presentano nuovi paesi produttori con una forte capacità competitiva (come testimonia l'ampia indagine condotta da Enotria).

Una ragione in più per rivendicare una riforma della politica vinicola comunitaria, di cui si sono prese le tracce da alcuni anni. Gli operatori del settore sottolineano peraltro il momento favorevole nel quale si trova la vitivinicoltura europea. A partire da un sostanziale equilibrio tra produzione e consumo (export compreso naturalmente) che già da due anni ha evitato il ricorso alla distillazione obbligatoria. Insomma, certe tutele assistenziali non hanno più molto senso e si può procedere verso una maggior concorrenza.

Walter Dondi

In moltissime zone vinicole d'Italia nascono le «vie del vino» e fervono le iniziative di promozione Si scopre finalmente il business dell'enoturismo Tante potenzialità quasi tutte ancora da sviluppare

Nel nostro paese il «turista enologico» è ancora tutto da inventare. Ed infatti è uno straniero (in particolare tedesco) il visitatore tipo di vigneti e cantine. Il turismo del vino può significare 3.000 miliardi di fatturato e 2,5 milioni di presenze.

VERONA. Al Vinality tra i molti stand delle Regioni e dei Consorzi presenti c'è un argomento che unifica la realtà vinicola italiana ed è ormai imminente avvio delle strade del vino. Dal Piemonte alla Toscana, dal Lazio alla Sicilia c'è fermento ed una corsa contro il tempo ad arrivare per primi molto positiva.

Ma cosa c'è dietro? Intanto un forte elemento economico è calcolato infatti in oltre 3 mila miliardi (e due milioni e mezzo di turisti) il business attuale legato al turismo del vino, a questa cifra è almeno destinata a raddoppiare quando le strade saranno operanti.

Il turismo che ha nelle sinergie dei vari soggetti presenti sul territorio l'elemento dominante: con il vino la ristorazione, l'ospitalità agrituristica, l'artigianato tipico locale sino a momenti di offerta culturale spettacolari, oltre ai musei, allo sport. Il tutto in grado di consentire una significativa offerta di lavoro prevalentemente giovanile, senza dimenticare gli interventi per la difesa, la conservazione del territorio. Tutto questo è stato anche confermato dal ministro del Lavoro Tiziano Treu ieri in visita al Vinality.

Secondo Donatella Cinelli Colombini, presidente del movimento del turi-

smo del vino (l'enoturismo è una forma di escursione e di vacanza che ormai contrassegna tutte le stagioni con punte particolari nell'autunno e la primavera).

L'enoturista tipo ad oggi è straniero (prevalenza tedesca), maschio con l'età che va dai 26 ai 45 anni, una buona posizione economica e professionale e che ama acquistare vino o prodotti alimentari tipici in azienda e preferisce la visita di un territorio dove può trovare arte, natura, vino e buona cucina.

Il tutto ha però bisogno di una cornice legislativa nel quale sviluppare queste attività. Per questo la commissione Agricoltura della Camera ha riproposto un testo unificato incentrato su sette articoli (e che si spera venga approvato entro l'estate) che rimanda alle Regioni la promozione e la disciplina delle strade del vino.

Purtroppo solo la Regione Toscana ad oggi ha dato corso all'invito, ma non solo quest'ultima ha già deciso di realizzare nelle prossime settimane anche il regolamento attuativo necessario per avviare la realizzazione delle stesse.

Intanto però nonostante i ritardi, molte realtà sono già in fase avanzata ad esempio la zona del Chianti Rufina, che ieri ha presentato la sua strada del vino

che vedrà la luce il prossimo 25 maggio, mentre il Rosso Conero inaugurerà la sua strada il 18 maggio nelle Marche.

La situazione è dunque in pieno movimento. La Regione Lazio ha stanziato un miliardo e mezzo per la strada dei vini dei Castelli Romani (anche per poter essere pronti per il prossimo Giubileo), la Regione Sicilia con l'Istituto Regionale della vite e del vino ha studiato la possibilità di ben sette strade. La provincia di Grosseto ne ha previste ben due.

C'è poi San Gimignano che ci sta lavorando, in attesa che si muovano Monte Pulciano il Chianti classico e Montalcino intanto l'Assessorato all'Agricoltura della Toscana ha stanziato un miliardo per le prime strade. Senza dimenticare le già note realtà dell'Alto Adige, veri turisti di questo tipo di turismo.

L'Emilia Romagna dovrebbe definire entro poco tempo un progetto articolato, ma i Colli piacentini sono già a buon punto, e il Consorzio Franciacorta si sta già strutturando con le aziende associate per ampliare i servizi per questo tipo di turismo.

Ma comunque è necessario che tutto abbia un filo comune che leghi le varie realtà a partire dalla leggibilità del mes-

saggio, della segnaletica, prendendo esempio magari dall'iniziativa di «Cantine aperte» che giunta alla sua terza edizione, quest'anno si terrà il 25 maggio, vedrà settecento cantine aprire le porte al mondo curioso degli appassionati del vino, ma anche con le molte iniziative collaterali, artistiche, ecologiche e gastronomiche.

Altri due avvenimenti meritano la segnalazione: il primo è la presentazione del Consorzio volontari per la tutela dei vini Doc dell'isola di Pantelleria, ed è questa una buona notizia dopo le molte negative che ci giungevano da quello splendido luogo, tantopiù che il presidente del consorzio Salvatore Murana oltre ad essere un grande produttore certamente è la persona giusta in grado di rilanciare l'immagine del Doc Pantelleria.

Per ultimo le «Città del vino» che con oltre 200 aderenti hanno di recente festeggiato il loro decennale e sono nel mondo del vino ormai una «istituzione» forte ed importante in grado di dare un contributo di iniziativa unitaria tra il nord e il sud del paese alle realtà aderenti e quelle future che aderiranno.

Co.To.

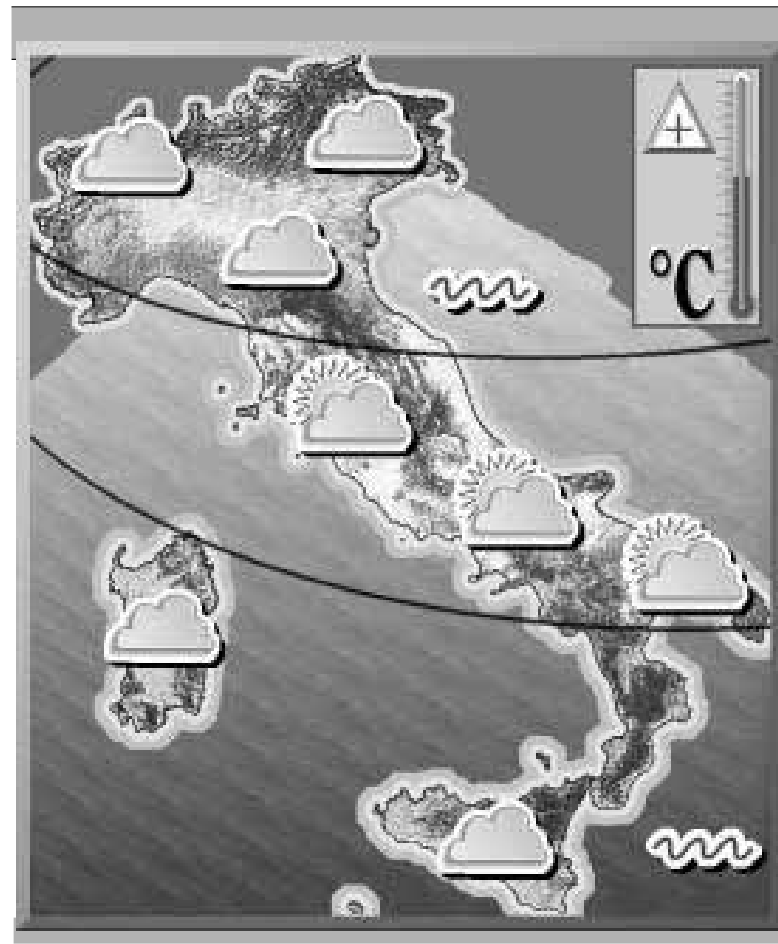
Tra le funzioni la tutela della qualità

Borroni: «Sarà radicale la riforma del ministero»

VERONA. «La riforma del ministero delle Risorse agricole sarà radicale». Lo ha annunciato il sottosegretario alle Risorse agricole, Roberto Borroni al Vinality. «Pensiamo ad un ministero articolato per filiere produttive, svuotato dalle pesantissime burocrazie che hanno costituito finora un costo aggiuntivo per le aziende agricole. Un ministero che - ha aggiunto - basi la sua forza sulla capacità di essere centro di riferimento e di allocazione di input per la politica agricola nazionale e non più luogo di gestione di pratiche o di risorse finanziarie da trasferire». Borroni ha annunciato inoltre che diverse funzioni del ministero, tra le quali quelle della tutela della qualità dei prodotti e della salute del consumatore, che richiede ulteriore tempestività e tecnicità, e che riguardano particolarmente anche i viticoltori, andranno trasferite ad agenzie ed amministrazioni indipendenti.

Accennando infine alla riforma

dell'Aima, dallo stesso Borroni presentata al Senato, il sottosegretario ha spiegato che «vuole fare dell'Aima un organismo pagatore e di intervento rapido e funzionale attraverso il trasferimento delle competenze alle Regioni, in sintonia con i processi di federalismo e di sussidiarietà» che investono il nostro Paese e l'organizzazione dello Stato». A sua volta il presidente della Fiera, Enzo Bolcato, ha sottolineato che per la prima volta quest'anno sono rimasti fuori dalla rassegna numerosi espositori per mancanza di spazio. Sono previsti peraltro oltre diecimila operatori stranieri: un record! Con il Presidente Galan c'erano anche gli assessori regionali all'Agricoltura Sergio Berlatto e al Turismo Pier Luigi Bolla, che a loro volta, hanno messo in risalto il ruolo del Veneto in questa trentunesima edizione del Salone internazionale della vitivinicoltura, tra i più importanti appuntamenti mondiali del settore.



CHE TEMPO FA

TEMPERATURE IN ITALIA

Bolzano	5	16	L'Aquila	4	10
Verona	5	15	Roma Ciamp.	8	16
Trieste	8	13	Roma Fiumic.	8	16
Venezia	6	16	Campobasso	1	8
Milano	7	17	Bari	7	12
Torino	5	16	Napoli	9	16
Cuneo	6	15	Potenza	0	5
Genova	11	16	S. M. Leuca	8	11
Bologna	5	15	Reggio C.	14	17
Firenze	6	17	Messina	15	15
Pisa	9	17	Palermo	13	17
Ancona	5	15	Catania	8	16
Perugia	np.	14	Alghero	5	18
Pescara	4	13	Cagliari	7	18

TEMPERATURE ALL'ESTERO

Amsterdam	6	9	Londra	10	14
Atene	11	16	Madrid	9	24
Berlino	np.	10	Mosca	6	17
Bruxelles	5	10	Nizza	9	16
Copenaghen	-1	9	Parigi	2	13
Ginevra	0	12	Stoccolma	-2	8
Helsinki	-6	2	Varsavia	-1	7
Lisbona	19	29	Vienna	1	9

Il servizio meteorologico dell'Aeronautica militare comunica le previsioni del tempo sull'Italia.

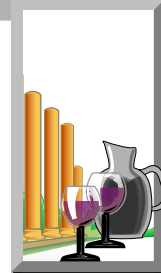
SITUAZIONE: la pressione sull'Italia tende a diminuire per l'approssimarsi di un sistema nuvoloso atlantico, attualmente sull'Europa del nord e che si mostrerà più attivo sul versante adriatico.

TEMPO PREVISTO: al nord cielo sereno o poco nuvoloso sulla parte occidentale e parzialmente nuvoloso su quello orientale. Dal tardo pomeriggio, aumento della nuvolosità per nubi medio-alte e stratiformi sulle zone alpine e prealpine occidentali di Val d'Aosta, Piemonte e Lombardia, con possibilità di deboli nevicate intorno ai 1.500 metri. Al centro da poco nuvoloso a parzialmente nuvoloso con locali annuvolamenti all'interno su Marche e Abruzzo dove, durante la notte, si prevede un moderato aumento della nuvolosità. Al sud della penisola e sulle isole maggiori inizialmente sereno o poco nuvoloso salvo residui annuvolamenti su Campania, Calabria e Sicilia dove, all'interno, non si esclude qualche occasionale piovoso.

TEMPERATURA: in lieve diminuzione. VENTI: moderati intorno ovest con rinforzi sulle regioni tirreniche tendenti a disporsi dai quadranti settentrionali.

MARI: poco mossi i bacini settentrionali; mossi quelli centrali; localmente molto mossi i mari meridionali: tutti con moto ondoso in aumento.

LUOGHI & SAPORI



Donnafugata
Tecnologia
e fascino
mediterraneo

COSIMO TORLO

I vitigni del marsalese coprono un'area di oltre novemila ettari (un terzo di tutto il territorio amministrato dal Comune) e sono in prevalenza composti dalle varietà Cataratto e Grecanico, altri vitigni interessanti sono l'Inzolia (Ansonica), il Damaschino, il Grillo, il Frappato nero. In questo bel territorio Giovanni Rallo è proprietario con la sua famiglia dell'azienda che nasce nel 1851 dalla famiglia Ingram. Questa antica casa è stata fino al 1988 una realtà esclusivamente produttrice di Marsala. Ma è in quello stesso anno che avviene la svolta: Donnafugata entra a pieno titolo in una dimensione enologica più completa. La produzione oggi è di oltre 1.200.000 bottiglie, 8 miliardi di fatturato. Il vino anche al Sud è grande business.

La cantina è ragguardevole, le bellezze delle antiche strutture sono state conservate pur davanti a significativi interventi tecnologici. Come la termo condizionatura, che fa sì che il controllo dei mosti ed il loro stoccaggio non abbia problemi con le ragguardevoli temperature esterne del periodo della lavorazione dell'uva. Ma a noi in particolare è piaciuta molto la sala degustazioni, dove il fascino mediterraneo è rimasto intatto, e dove abbiamo scoperto che la signora Gabriella, moglie di Giovanni, oltre ad essere di squisita ospitalità è l'inventrice del nome dell'azienda e ottima P.r. Li abbiamo degustato (con l'ausilio di splendide olive, salame locale, un gagliardo pecorino e il sempre ottimo pane siciliano) alcuni dei vini della Donnafugata: ecco la Fuga '95, da un vitigno Chardonnay presente sulle colline di Contessa Entellina; è un vino fresco e piacevole, conserva le doti tipiche del vitigno. Sentori di mela, sapore abbastanza secco e di facile abbinamento, in particolare per piatti leggeri a base di pesce. Sicuramente più interessante ed originale il Vigna di Gabri '95, ottenuto con la predominanza di uve Ansonica ha un bel colore con riflessi verdognoli, profumo intenso ed il sapore è secco con una gradevole persistenza di frutta matura. Ma il meglio è senza ombra di dubbio il Chiarandà del Merlo '93, da uve Ansonica e Chardonnay delle colline del Belice, prodotto in piccola quantità (purtroppo) è la felice unione di due vitigni così diversi ma in grado di convivere alla grande; il nostro è al naso molto deciso, ampio e con un'armonia di profumi con prevalenza di vaniglia assolutamente originale, in bocca è decisamente secco ed in grado di reggere piatti anche complessi e impegnativi, una vera sorpresa. Nei rossi, il Rosso di Donnafugata da uve Calabrese (Nero d'Avola) e Perricone l'abbiamo trovato poco strutturato e un po' sfuggente; il Tancredi - da Nero d'Avola e Cabernet Sauvignon - ha maggiore struttura e l'uso sapiente della barrique (12 mesi) ne fanno un vino interessante e ben armonizzato. I vini in azienda ci sono e se bussate scoprirete prezzi interessanti, dalle 7.500 del Rosso alle 13.500 per il Chiarandà. Donnafugata Via S. Lipari 18 - Marsala (Tp) Tel. 0923/999.555.