

Valdobbiadene, il prosecco diventa patrimonio dell'Unesco?

Il Consorzio per la Tutela del vino Prosecco di Conegliano Valdobbiadene si prepara a grandi novità sul versante riserva del nome e modifica del disciplinare.

Per questo ha deciso di avviare una strategia capace di consolidare il territorio come elemento qualitativo differenziale. Per raggiungere l'obiettivo, è stata anzitutto voluta la modifica del

disciplinare, in funzione dell'ottenimento della Docg e che porterà in primo piano il nome di territorio, accompagnato dall'aggettivo Superiore.

La seconda novità si presenta come una sfida non certo meno complessa. L'area di riferimento per il prosecco intende intraprendere l'iter per il riconoscimento a patrimonio Unesco.

A oggi non esiste in Italia un territorio che abbia ottenuto la qualifica grazie alla viticoltura. Tale riconoscimento, per molti luoghi storici del nostro paese, lo si deve ad altre motivazioni: come la presenza di monumenti di pregio, siti archeologici e beni ambientali.

Qui, con le colline cariche di vigneti e un ambiente ancora incontaminato, secondo i tecnici ci sarebbero i requisiti per vincere con il proprio valore ambientale.



Wine Project Inc. contro la congiuntura

Il Brunello di Montalcino, nonostante la congiuntura economica, sembra tenere bene sui mercati di tutto il mondo. Dei oltre 6 milioni di bottiglie prodotte, il 60% è stato venduto sui mercati internazionali. In particolare quello americano assorbe il 25% della produzione.

Wine Project Inc. è una società Usa a capitale italiano creata appositamente da Fattoria dei Barbi, per importare e distribuire direttamente negli Stati Uniti le proprie etichette oltre che una selezione di vini delle più importanti cantine italiane. Il progetto nasce per esasperazione, perché risolve il problema relativo alla mentalità dell'importatore americano, che ragiona più sui volumi di prodotto che sul fatturato.

Contano di più le 50.000 casse di un Soave che le 5.000 di un Brunello di Montalcino, anche se di fatto fatturato e utili sono maggiori. La scelta di condivisione dei servizi offerti dalla struttura con altri produttori è stata fatta per renderla più forte, perché permette di suddividere i costi e di ampliare l'offerta. Si tratta di una struttura piccola e leggera. Viene coordinata dall'Italia e da un socio di fiducia in America, la piattaforma logistica nel New Jersey non è di proprietà. Si sfruttano strutture che non ci sono in Italia: magazzini pubblici, con grandi spazi di stoccaggio, informatizzati con costi competitivi.

Viene così adottata una sorta di filiera corta escludendo la figura dell'importatore. Praticamente è l'azienda stessa che va a vendere direttamente, in una sorta di porta a porta, con prezzi più bassi, ma in questo momento più realistici, senza svilire la qualità del prodotto. Gli Stati Uniti rappresentano approssimativamente il 20% delle vendite totali di Fattoria dei Barbi.

Ottime performance per Franciacorta

Secondo i dati rilasciati dal Consorzio per la tutela del Franciacorta sono state 9.671.564 le bottiglie di Franciacorta immesse sul mercato nel 2008, con un incremento del 16% rispetto al 2007, che a sua volta aveva registrato un forte incremento dall'anno precedente. A confermare la crescita del sistema Franciacorta anche l'aumento della superficie vitata sul territorio della denominazione, salito a 2.215 ettari (+5% rispetto ai 2.115 del 2007) e l'aumento dei soci aderenti al Consorzio: 15 in tutto, fra i quali 7 viticoltori e 8 imbottigliatori, per un totale di 366 associati.

Il metodo Franciacorta è considerato tra i più rigidi. Una conferma arriva dal nuovo disciplinare di produzione Docg pubblicato in

Gazzetta ufficiale nel luglio 2008, il quale interviene in termini di allungamento dei tempi di affinamento sui lieviti per alcune tipologie, limitazione della base ampelografica per valorizzare il vitigno Chardonnay, incremento della densità d'impianto e inserimento della riserva vendemmiale, ovvero

la possibilità di accantonare parte della produzione in vino di una specifica annata, tenendola bloccata come riserva di vino disponibile, da utilizzare nel momento in cui si creano situazioni produttive, che richiedono di attingere a dette riserve di vino aziendale. L'iter di approvazione non è stato

facile e ha richiesto una capillare azione di informazione e coinvolgimento delle circa cento cantine e dei trecento viticoltori produttori d'uva. Il fattore vincente del territorio Franciacorta può essere ritrovato nel fatto che è strutturato come una filiera completa: tutte le cantine sono produttrici delle uve, che vinificano al loro interno, e successivamente sono protagoniste con le proprie etichette sul mercato. È sul versante della comunicazione che il Franciacorta sembra serbare ancora un discreto margine di manovra. Tra gli obiettivi perseguiti spicca la volontà di consolidare la riconoscibilità del marchio franciacortino all'estero, in particolar modo in Germania, dove si concentra il 30% dell'esportazione.



La patria delle cooperative fa il buon vino

Il Trentino è territorio vitivinicolo con aree molto eterogenee: 9.845 ettari dedicati al vigneto, di cui il 61,7% a uve bianche, con una dislocazione dei vigneti che copre il 39% del fondovalle, mentre il 41% è in collina e il 20% in montagna. Il patrimonio comprende un'ampia schiera di vitigni, tradizionali e non. Tra i bianchi: Nosiola, Müller Thurgau, Traminer, Chardonnay; tra i rossi Marzemino di Isera e degli Ziresi, Terodelgo della Piana Rotaliana, Pinot nero. La provincia è patria della cooperazione. Conta infatti oltre 227.000 soci di cooperative. La realtà è fatta di 8.000 conferitori, 17 cantine sociali,

un consorzio di secondo grado, un milione di quintali di uva e 8.100 ettari di viti. All'interno spiccano tre colossi: Cavit, Mezzacorona e La-Vis. A questi soggetti fa capo complessivamente una quota di mercato del vino provinciale che si attesta intorno al 90%.

- Il peso della vitivinicoltura sul comparto agricolo è altissimo: il 32%.
- Una produzione votata all'eccellenza con l'88% di vini Doc e costanti incrementi di superfici vitate.
- Il settore è di fatto gestito dalle cooperative: le tre principali producono il 90% del vino trentino.



Gancia si consolida

Un progetto globale di rilancio è quanto Gancia presenta in occasione del Vinitaly, sottolineando rebranding, riorganizzazione interna e portafoglio prodotti sinergico. L'azienda intende così cogliere opportunità di fatturato in segmenti meno esplorati, mediante prodotti d'immagine e di posizionamento premium. **L'obiettivo è primariamente di rinnovare il percepito di brand incrementando i contatti con le fasce d'età più giovani.** La gamma Pinot di Pinot si arricchisce di due nuove referenze dedicate al canale horeca, fra cui il Rosé 20 cl. Nell'area spirits si registra l'acquisizione di nuovi marchi: Stolichnaya, Moskovskaya ed Elite nel segmento delle vodke; nonché la distribuzione in esclusiva per l'Italia del portfolio Bols, distilleria di Amsterdam (Paesi Bassi). Nell'ambito dei vini il lancio del nuovo vitigno Bric Carlot Albarossa 2006.

Quattro aree vocate per un solo territorio

Cantine, vigneti, filari: ogni angolo provinciale è ricco di grandi suggestioni enologiche. E su tutto primeggia una denominazione dalle grandi potenzialità, quella della provincia di Agrigento. Menfi, Santa Margherita Belice, Sciacca, Sambuca di Sicilia, Contea di Sciamani sono i comuni dove si esprime al meglio il suo valore. Il territorio vanta una straordinaria varietà di microclimi che dà vita a vini profondamente diversi tra loro a seconda che nascano in corrispondenza del lago Arancio, della collina, del mare o della pianura. Quattro aree vocate dove le uve, il Nero d'Avola in primo luogo, esprimono caratteristiche organolettiche inconfondibili.

Più di 2.000 ettolitre certificati, per un totale di **300.000 bottiglie**, quasi 5 milioni e mezzo di metri quadrati e 39 denunce di produzione. In termini economici si parla di **1,5 milioni di euro**. Questi sono i numeri espressi dalle cinque Doc della provincia di Agrigento.

La Calabria, terra di vini autoctoni e grandi passioni vitivinicole

Tra le regioni italiane a vocazione vitivinicola ce n'è una che riesce ancora a sorprendere con i suoi territori dalle potenzialità inesprese. È la Calabria, che non riesce a imporsi con prodotti di rilievo (si contano sulle dita di una mano). La casa vinicola dei Librandi, in particolare, emerge con la forza trainante di quattro generazioni dedite alla coltivazione della vite, con prodotti di alto livello che nascono nei territori vocati delle Doc Cirò e Melissa. A Rosaneti 250 ettari raccolgono 194 varietà di vitigni autoctoni, una collezione di inestimabile valore iniziata nel 1993, quando ancora gli autoctoni non erano una scelta trendy. Per tre anni i ricercatori dell'Università di Milano, poi dell'Università e del Cnr di Torino e dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige hanno setacciato le vecchie vigne della Calabria alla ricerca di esemplari superstiti degli antichi vitigni. Ogni candidato trovato è stato sottoposto all'ana-

lisi del Dna per stabilire con certezza l'appartenenza a questa o quella varietà. Da questa attività è iniziato il recupero del patrimonio ampelografico calabrese. Alla fine, partendo da 174 candidati, la ricerca ha portato a individuare ben 79 vitigni distinti, che sono stati piantati in lotti sperimentali per verificarne le potenzialità. Alcuni di questi sono già diventati vini di grande successo, come il Magno Megonio da uve magliocco o l'Efeso, fatto con uva montonico. Ma è solo l'inizio.

Il vigneto sperimentale **con i filari disposti a spirale** è l'emblema di un'azienda che ha saputo conquistarsi fama e credibilità sul campo anche nei numeri: 300 ettari coltivati, una cantina coperta di 6.500 mq che lavora 30.000 quintali all'anno e imbottiglia 2,5 milioni e mezzo di bottiglie (il potenziale è di 4,5 milioni), molte delle quali prendono la via dell'export, in particolare in Germania.