

# Italia a Tavola.net

Il quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità  
sono le 09:59:17 di martedì 23 aprile 2013 - 28302 articoli presenti nell'archivio

VINI > TENDENZE E MERCATO

29/10/2012 14:34:00

## Quale il futuro dell'enologia di qualità? Verso gli Stati generali del vino italiano

**Produttori, critici e opinionisti hanno dato vita a un serrato dibattito che, nelle intenzioni di Zanella, presidente del Consorzio Franciacorta, è l'anteprima degli Stati generali del vino italiano che il Ministero dovrebbe aprire nell'interesse di un comparto importante per l'economia nazionale**

Un'anteprima di quelli che dovrebbero essere gli "Stati generali del vino italiano" si è avuta con un convegno-dibattito organizzato da **Maurizio Zanella** (nella foto, a destra), presidente del Consorzio tutela Franciacorta Docg e dell'azienda Cà del Bosco. Visto il calibro e la qualità degli intervenuti, il convegno (molto impegnativo il titolo "Il futuro del vino di qualità") voleva far convergere diverse esperienze e opinioni di autorevoli esponenti del mondo enologico per giungere - idealmente - a un protocollo che tracci le linee-guida condivise per una comunicazione coerente che valorizzi al meglio il settore del vino.



Difficile fare una sintesi. Di ogni intervento cerchiamo di dare un messaggio-chiave. Per i produttori hanno parlato il francese Alexandre Chartogne, produttore di Champagne (si è meravigliato che una tradizione vinicola così antica come quella italiana dovesse partire da zero per cercare il segreto della qualità, basta - a suo parere - rispettare il terroir e non inquinarlo); Angiolino Maule, produttore di vini "naturali" a Gambellara, nel Vicentino (il valore è dato dal terreno, ridare quindi fertilità biologica ai terreni, eliminare dalla vigna rame e zolfo e ogni altro prodotto chimico); Marco Pallanti del Castello di Ama, Toscana (il vino non sia troppo tecnologico ma rispettoso dell'ambiente e del terreno dove nasce; il marchio Doc o Docg non è sinonimo di qualità ma solo determina l'origine del vino, "Conoscere bene l'enologia per poterne fare a meno"); Maurizio Zanella, Cà del Bosco (il vino deve essere "nobile" e per raggiungere l'obiettivo ha indicato cinque parametri da tenere in considerazione: terroir, passione, tradizione, risorse economiche, dedizione).

C'è stato poi l'intervento di Enrico Finzi di "Astra Ricerche" che ha riferito sugli orientamenti dei consumatori, un po' irritati dalla vastità dell'offerta di vino e con la voglia di tornare al prodotto, al di là dei marchi e delle etichette. Meno fumo e più arrosti, ha detto, auspicando meno produttori e più qualità del prodotto, con prezzi onesti. Quanto al mondo del vino biologico-ecologico, secondo Finzi l'interesse sta scemando, anche perché gli italiani non credono molto alla serietà degli enti di certificazione.



Antonello Maietta, presidente nazionale Ais-Associazione italiana sommelier: nel mondo della produzione c'è maggiore ricerca di originalità e curiosità, ma il concetto di qualità dipende dalla sensibilità del consumatore. Per il mondo della critica hanno parlato Ian D'Agata (International Wine Cellar) e Fabio Giavedoni (Slow Wine) che hanno citato la formula di Carlin Petri e del Movimento Slow Food: vino e cibo devono essere buoni, puliti e giusti. Franco Maria Ricci di Bibenda: i vari marchi di produzione non sono obbligatoriamente sinonimo di qualità; il metro della qualità lo fa il consumatore. Marco Sabellico (Gambero Rosso): il mondo vuole salubrità, autenticità, legame con il

territorio; un vino "buono da bere, buono da pensare", che guardi alla terra piuttosto che alla cantina. Enzo Vizzari (Guida de L'Espresso): vino buono e sano, che bevendolo dà una emozione; non sposare le mode ma mantenere la laicità del giudizio e valutare la pura qualità.

è toccato poi ai blogger dire la loro. Marco Baccaglio (I numeri del vino): se la Ferrari guadagna e la Fiat perde vuol dire che nel mondo la qualità viene percepita e richiesta; il tema del biologico è in fase di rallentamento mentre è più sentito quello dei solfiti nel vino. Andrea Gori (Intravino): il vino deve essere piacevole per tutti e raccontare di un territorio e delle persone che lo producono.

Sono intervenuti poi gli "opinionisti". Michel Bettame, autore di una Guida in Francia: oggi si beve più vino di qualità rispetto al passato; la qualità non è semplice da definire, ma se è buono e apprezzato dai consumatori allora è di qualità. Luciano Ferraro (Corriere della Sera): no alle descrizioni del vino da iniziati, meno scienza e degustazione sensoriale, perché sono linguaggi che allontanano dal vino i non iniziati. Giorgio Degli Orefici (Il Sole 24 Ore): in Italia il vino ha raggiunto buoni livelli di qualità; se mai bisogna reinterpretare il rapporto qualità-prezzo e spiegare al consumatore perché un vino debba costare più di un altro. Andrea Scanzi (Il Fatto quotidiano): il mondo del vino è il massimo della soggettività in natura, quindi ben venga la comunicazione di naturalità, salubrità e qualità, facendo emergere anche la personalità del produttore; il vino deve piacere, essere salubre e digeribile. Serena Sutcliffe (Sotheby's International Wine Department): il vino rappresenti il territorio da dove ha origine, quindi bisogna difendere il terreno perché sia "vivente"; il vino deve avere la sua tracciabilità, evitando gli eccessi di burocrazia.

Il risultato di questo convegno - coordinato da **Federico Quaranta** (nella foto sopra, a sinistra) di Decanter-Rai Radio2 - è stata la stesura di un protocollo firmato da tutti i partecipanti che traccia le linee-guida condivise per una comunicazione coerente, che valorizzi al meglio il mondo enologico. L'idea alla base del dibattito - nell'ambizione del promotore Maurizio Zanella - è che l'imput giunga al ministro per l'Agricoltura Mario Catania che - negli auspici - vorrà considerare questo convegno il numero zero di una futura serie - organizzata direttamente dal Ministero dell'Agricoltura - che stimoli la nascita degli Stati Generali del Vino Italiano. Tale organismo dovrebbe dar vita a una sola voce per tutelare e difendere il comparto vitivinicolo, che rappresenta innegabilmente un settore fondamentale del patrimonio economico e rurale dell'Italia.



Al termine del convegno è seguita la visita degli impianti di Cà del Bosco. Gli invitati hanno potuto assistere in diretta alla fase di lavaggio dell'uva, uno dei passaggi esclusivi del "Metodo Cà del Bosco". L'uva viene selezionata grappolo per grappolo mentre scorre su un tappeto ruotante e passa poi attraverso tre fasi di lavaggio prima della pressatura. È seguita la presentazione della "Vintage Collection", la novità Cà del Bosco per il Natale 2012: l'annata 2008 in tre versioni. Cà del Bosco debuttò con i suoi primi Franciacorta a metà degli anni Settanta: dapprima il "Brut" e il "Dosage Zéro", a seguire il "Satèn" (allora chiamato "Crémant"). Con il millesimo 2008, a 32 anni dalla loro nascita, Cà del Bosco ha deciso di reinterpretarli e di attribuire loro un carattere distintivo anche nel nome: "Vintage Collection". Trilogia di un millesimo. Elegante narrazione dello straordinario terroir, dell'abilità dell'uomo nel far emergere le naturali potenzialità delle sue vigne. Brut. Dosage Zéro. Satèn. Carattere. Rigore. Femminilità. Tre differenti espressioni del Franciacorta per rivelare i tratti distintivi e unici di ogni annata.