

Produttori, esperti e importatori a confronto da giovedì alla Fiera di Verona per la trentaseiesima edizione di Vinitaly

# Vino, sorpasso italiano negli Usa

Per la prima volta superate le esportazioni francesi anche in valore. Ma arrivano nuovi concorrenti

L'Italia vince un'altra partita contro i cugini francesi. Secondo i dati anticipati dall'Osservatorio permanente della Fiera di Verona, le nostre esportazioni di vino negli Stati Uniti hanno superato quelle d'Oltralpe, per la prima volta anche in valore: 585 milioni di euro, contro 579. Un sorpasso benaugurale per il Vinitaly che si terrà a Verona da giovedì 11 a lunedì 15 aprile.

L'edizione di quest'anno, la trentaseiesima, festeggia un momento magico per il vino italiano: un fatturato di oltre 9 miliardi di euro, un export di 2,5 miliardi, i più ambiti riconoscimenti a livello internazionale. Sono «made in Italy», per esempio, il Solata e l'Ornellaia, cioè le bottiglie scelte nel 2000 e nel 2001 come le migliori del mondo da «Wine Spectator», la rivista americana considerata — a torto o a ragione — la bibbia del settore. E poi c'è il boom dell'enoturismo: cinque milioni di persone che durante i fine settimana visitano le cantine e i vigneti di tutta Italia, scoprono *cru*, imparano l'arte del bere, muovono i primi passi alla ricerca del giusto abbinamento tra cibo e vino.

Ma se i Brunello, i Barolo, i Barbaresco, i Sagrantino, gli emergenti siciliani, i Supertuscan, i bianchi del Friuli hanno il vento in poppa, per altri non è così. «Il vino comune è in crisi — avverte Ezio Rivella, presidente dell'Unione italiana vini». Meglio, potremmo commentare: in enoteca, al supermercato o al ristorante troveremo solo bottiglie di alta qualità. Però c'è un risvolto della medaglia.

«Alla lunga questo rischia di creare disequilibri nel sistema — spiega Rivella — perché una viticoltura forte non può basarsi solo sull'eccellenza, ma deve essere seguita e supportata da una produzione media vendibile». «E' vero — concorda Giuseppe Martelli, direttore di Assoenologi — il vino italiano va a due velocità: una parte tira, l'altra ristagna. Quello richiesto dal mercato fa registrare sensibili incrementi, quello generico senza caratteristiche, nessuno lo vuole. Ci sono cantine che vanno a gonfie vele ed altre in rosso profondo».

E la concorrenza dei nuovi produttori comincia a farsi più forte. Dal Cile, dal Sudafrica, dall'Argentina, dall'Australia arrivano vini a prezzi inferiori. Così, è a questi Paesi che gli importatori si rivolgono quando non riescono a trovare le nostre etichette *cult*, cosa che accade più frequente di quanto dovrebbe, visto il numero necessariamente limitato di certe bottiglie.

Tasto dolente i prezzi. Lo scorso anno (come ha rivelato da Torino l'Osservatorio del salone del vino) in alcuni casi sono avuti aumenti del 40, 50, 70%. Fra molti — ristoratori in testa — comincia a serpeggiare il malcontento.

Renzo Ruffelli

## DA PROVARE A VERONA

Oltre ai vini selezionati qui a fianco da Luigi Veronelli, ecco alcune proposte per assaggi e confronti tra le novità di Vinitaly



### I must

- Pinot Nero Recioto Valpolicella
- Pineto Monte Lodoletta
- Grandi Santi Brunello di Montalcino
- Rosso Giacosa Barbaresco Asili
- Castello di Fontenutoli Chianti Classico
- Rosso Barolo Brico Rocche
- Sagrantino di Montefalco 25 Anni

### Le prime file

- Pinot Nero Pinot Nero Patrigione
- Pinot Nero Turriga
- Pinot Nero Ronchi Pelago
- Pinot Nero Soave Classico Superiore
- Pinot Nero Vigne
- Pinot Nero Alto Adige Pinot Nero

### Le piacevoli sorprese

- Pinot Nero San Giorgio Guadagnolo
- Pinot Nero Montecalvi
- Pinot Nero Accademia dei Racemi Primitivo
- Pinot Nero Manduria Dunico
- Pinot Nero del Principi di Butera Nero
- Pinot Nero D'Avola "Deliella"
- Pinot Nero Castel Noana Bianco di Castelnuovo Vallaganna

ELAMEDICA



LE SCIENZE

# Dal Perella al Corbec: ecco le bottiglie d'autore

di LUIGI VERONELLI

Al Vinitaly in cerca di vini tutt'affatto nuovi. Il **Piediferro** di Villa Telina di Agliano, a base di uve barbera, nebbiolo e uvalino (l'uvalino è stato pigiato, all'antica, coi piedi). Il **Refosco Poggio dei Roveri 1999** e lo **Juti Tocai Tardivo 2001** i due vitigni sono esemplari quanto a italianità di Lucia Palladin in Annone Veneto, una delle donne del vino, belle e vibranti. Ancora senza nome il blend **Barbera e Merlot di Cassine** della Tenuta Cisa Asinari dei Marchesi di Gresy in Barbaresco. L'**Aglianico del Vulture 2001**... Un mese fa Vito Paternoster di Barile, mi vide affascinato, invaso dai profumi accanto a quel carato: mi ha detto: «Di questo **Aglianico Vendemmia Tardiva 2001**, te ne porterò un campione al Vinitaly. Attento! Solo per te».

Il **Crosara Merlot 2000**... Fausto Maculan di Breganze. Il lotto contrassegnato come R060 ad ogni degustazione e per ogni degustatore primeggiava. Sono andato a vedere da dove veniva l'uva. Dalle località Campanelle e Santo Stefano. Un incrocio di strade, congiunge i due vigneti e incrocio in dialetto veneto si dice crosara. Il **Torre Testa Salento Rosso 2001** a base di uva susumaniello (un vitigno autoctono da brividi) delle Tenute Rubino di Brindisi. Il **Pinot Nero Villa di Bagnolo 2001** — 1.500 borgognotte, di una vigna recentemente piantata con un clone venuto dalla Borgogna — dei Marchesi Pancrazi in Calenzano. La **Barbera d'Alba Rocca delle Marasche 2000**, raccolta tardiva del vigneto Bramè di Castellinaldo (il suo produttore Antonio Deltetto di Canale, lo ha chiamato Rocca delle Marasche perché nella parte alta, prima di impiantare il vigneto c'erano alcuni ciliegi selvatici). Il **Franciacorta Extra Brut 1998** di Riccardo Ricci Curbastro in Capriolo

(non è uno Spumante tutt'affatto nuovo; lo voglio però degustare, dacché ne è stata cambiata la cuvée; ora, 50% chardonnay e 50% pinot nero). Il **Ronchigliano 2000** a base di uve grasparossa, barbera e merlot, della Tenuta Pederzana in Castelvetro di Modena.

Sandro Boscaini, proprietario psichedelico della Masi di Gargagnago, di vini tutt'affatto nuovi ne presenta due. Uno argentino e uno veneto. L'impianto di corvina nell'area di Mendoza e la vinificazione combinata con malbec attuata con il metodo di appassimento ha dato il **Corbec** (a onor del vero c'è anche il **Paso Doble**; bellissimo il nome, non mi convince la sua vinificazione: malbec e merlot su corvina appassita); e il **Grandarella**, un

appassionato, in Prignano Cilento, dice: «E' un vino nervoso, al momento molto aggressivo, forse brusco, ma portatore sano di grazia, eleganza e dignitosa compostezza». Il **Rosso Barchetta** di Giorgio Schon, tanto nomini, prodotto in Colle Manora di Quargnento con uva barbera in purezza; solo in magnum è destinato ai clienti della rossa Ferrari. L'**Enantio 2000** elevato in piccoli fusti di rovere francese, di Leonello Letrari in Rovereto; il **vignaiolo**, uno dei migliori d'Italia tutta, ha fatto una scelta coraggiosa, rilancia il vitigno autoctono della Terra dei Forti. I **Timorasso del Tortonese**, di cui Walter Massa di Monleale, un vero e proprio condottiero, ha promesso massiccia presenza: tutti quelli dei buoni produttori (quindi anche, oltre il Timorasso, il **Suciaya**

**Dolcetto**, elevato in carati, della Colombera).

Il 21 marzo Claudio Gori, uno degli enologi principi, ha presentato in Montalcino tutta una serie di nuovi Sangiovese ottenuti con tecniche riformiste basate sulla crio-macerazione (ne

scriverò a lungo sul mio EV; assaggiati in Verona negli spazi dei Barbi Colombini, di Cecchi e di Massanera).

Last... non so se riuscirò ad assaggiarli tutti questi cru citati, se capito prima nello spazio di Pino Ratto, è possibile ch'lo mi fermi ore millanta per il suo **Dolcetto di Ovada Bricco di Trionzo 2000**. Lo propone, in onore di Giuseppe Poggio, già vignaiolo eccelso in Roccagrimalda, ora tra gli dei; ha raccolto le uve del bricco dal difficile nome Trionzo, come si colgono i fiori per le ragazze. Ti confesso: ne ho rubato — col cosiddetto lader — un bicchiere alla botte. Mai, dico mai, un vino mi ha avvolto con così autorevole grazia e vinosa consistenza.

**Vitigni autoctoni, vendemmie tardive, tecniche basate sulla crio-macerazione, uvaggi vecchi e nuovi: una selezione di quanto si può trovare di meglio girando fra gli stand della Fiera**

*supervenietian* — afferma Sandro — autorevole e complesso, di grande carattere (nasce da un'interpretazione dei valori del refosco, accoppiato a corvina e carmenere).

Cercherò — in fiera, dico — Peter Dipoli, massimo tra gli esperti altoatesini, per quel vino, non suo, drittissimo, che mi ha fatto assaggiare in un delizioso agriturismo, Panholzerhof, condotto da Marianne e Luis Andregassen, sul lago di Caldaro: si chiama Keil (si legge proprio come il cognome, Khail, di Pino, colui che mi si contrappone per le priorità enoiche). Il **Perella 2001**, pur lui nuovissimo, se non altro per i modi — vendemmia in surmaturazione e macerazione a bassa temperatura, quattro giorni — di cui Bruno De Conciliis, patron