

LA FILIERA VALE 6,5 MILIARDI, A VERONA OLTRE 600 ESPOSITORI

Brand Piemonte per i vini subalpini

"Così all'estero gli autoctoni cresceranno"

MAURIZIO TROPEANO

Al Vinitaly di Verona il Piemonte ha fatto scuola perché i 12 consorzi dei vini Docg e Doc hanno fatto sistema e si presentano, pur mantenendo la totale indipendenza e autonomia, insieme all'interno di un unico contenitore. Altre regioni hanno iniziato a seguire quel modello evidentemente vincente. Per il Vigneto Piemonte, però, che cresce in

estensione e prezzi dei terreni anche in aree fino a pochi anni fa considerate marginali, è necessario cercare nuovi mercati a livello internazionale. Mercati in cui si deve affrontare non solo la concorrenza delle altre regioni del vino ma di sistemi Paese che usano la forza di tradizione centenarie per sostenere i loro prodotti di qualità. In primis la Francia.

«Per fare il salto di qualità il Piemonte del vino deve avere un brand che lo renda rico-

noscibile e che sia in grado di evocare la qualità dei nostri vigneti per rafforzare la presenza sui mercati esteri anche dei vitigni autoctoni che si stanno affermando», spiega Filippo Mobrì, presidente di Piemonte Land of Perfection, l'associazione che rappresenta i Consorzi.

Dal suo punto di vista si tratta di un'evoluzione «del lavoro svolto in questi anni che non mette in discussione le politiche di promozione dei

singoli consorzi ma dovrebbe garantire un valore aggiunto: l'indetità Piemonte».

Doc e Docg

Si tratta di un percorso tutto da costruire ma che parte da basi più che solide: «Solo il vino genera ogni anno un miliardo di euro di export, ma tutta la filiera arriva a 6,5 miliardi. Una piccola grande Fiat», spiega il presidente del Piemonte, Sergio Chiamparino, che domani sarà a Verona al padiglione 10.

Il Piemonte del vino si presenta alla fiera con oltre 600 espositori e uno spazio collettivo dove saranno protagonisti i grandi vini delle 17 Docg e delle 42 Doc che coprono circa l'80% della produzione totale. «La vocazione del Piemonte come terra del vino si è ormai allargata anche da un punto di vista geografico a tutta la regione - osserva Giorgio Ferrero, assessore regionale all'Agricoltura -. L'obiettivo è la qualità e tenere insieme picco-

le aziende agricole con una lunga tradizione, grandi case vinicole sui mercati internazionali da più di un secolo e il mondo della cooperazione».

Si vedrà. Quel che è certo è che l'Ires, l'Istituto di ricerca economico e sociale regionale, ha certificato come il «vino di qualità sia il motore di una "economia della terra" evoluta capace di integrare anche il settore terziario e ha contribuito molto alla valorizzazione del patrimonio locale».

NUOVE GENERAZIONI

Giovani e agguerrite

La carica delle donne dalla vigna all'azienda

LA STORIA

LARA LORETI

Giovani, preparate, cercate. Pronte a discutere, anche a scontrarsi, con la vecchia generazione per far valere la propria idea. Le «ragazze» del vino, under 40, non temono confronti. Forti di curriculum inattaccabili, viaggiano compatte tra i filari del gusto. Dal Trentino alla Sicilia, si intendono di vigna, cantina, vendite. Non solo comunicazione, cavallo di battaglia «rosa» nel mondo del vino. C'è chi ha lottato per creare una linea di prodotti biologici, chi ha rilevato l'azienda di famiglia per non farla morire, chi ha studiato tre lingue per curare l'export, chi ha la mission di recuperare uve autoctone in via di estinzione.

La degustazione

A Vinitaly porteranno le perle di cantina, otto delle quali oggi alle 15 a Verona confluiranno in una degustazione dell'Associazione delle Donne del Vino, che la presidente Donatella Cinnelli Colombini definisce «rivoluzionaria e capace di mostrare lo straordinario contributo della nuova generazione dell'enologia italiana».

Punta su una tecnica di vinificazione innovativa Maria Vittoria Maculan, enologa 33enne dell'omonima azienda vicentina, che presenta così il suo Valvolpara Vespaio Breganze Doc. «È un vino nuovo, dalla vendemmia 2018. Di solito usiamo l'uva Vespaio per fare un bianco beverino o il passito Torcolato. In questo caso lo ha-

sciato appassire i grappoli solo per 10 giorni e dopo la pigiatura ho fatto macerare il frutto sulle bucce». Risultato? Un vino complesso, aromatico, con note di frutta gialla matura. «Un bel progetto che rifarò - dice -. L'importante è dare il massimo». E non scoraggiarsi, come dice Sara Vezza, 38 anni, vignaiola di Monforte d'Alba, spumeggiante come la sua bollicina di Nebbiolo d'Alba Doc metodo classico. «Ci sono tracce di Nebbiolo spumante già da fine Settecento - spiega Vezza -. È un vino sem-

Dal Trentino alla Sicilia si occupano di filari e vendite dopo confronti, o scontri, familiari

plice e serio, che gioca sulla freschezza». Sara lavora nel mondo del vino dal 2002, quando ha rilevato l'azienda che la madre Josetta Saffirio aveva chiuso. «Abbiamo ripreso a vinificare nel 1999. All'inizio studiavo e lavoravo, poi nel 2008 ho creato una mia partita Iva».

Guarda a est Caterina Mastella, 27 anni, figlia di Marilisa Allegrini, regina dell'Amarone. «L'Occidente incontra l'Oriente» è il tema del Vinitaly di Allegrini - dice Caterina - perciò abbiamo scelto l'artista giapponese Hiroyuki Masuyama per la nuova etichetta Limited Edition de La Grola, nel 40° anniversario dell'acquisto da parte di mio nonno Giovanni Allegrini dell'omonimo vigneto icona della Valpolicella. Un progetto che curo io da 7 anni e che ha visto protagonisti artisti come Milo Manara. Il

nostro legame con l'arte si è consolidato con l'acquisto, nel 2008, della rinascimentale Villa Della Torre a Fumane».

Le uve

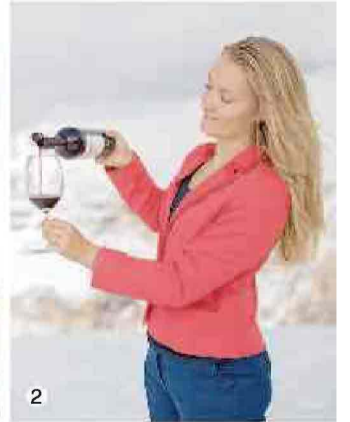
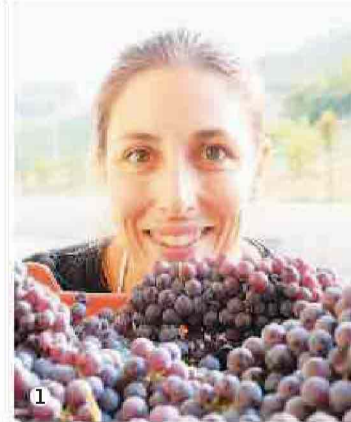
Espressione piena di femminilità il Moscato Rosa Vigneti Delle Dolomiti Igp 2018 di Elisabetta Donati, 29 anni, dell'omonima Cantina a Trento, sesta generazione, prima donna alla guida dell'azienda. «Il Moscato è un'uva preziosa - spiega Elisabetta -. Al gusto regala dolcezza, spezie e frutti rossi. Lo abbiamo curato in ogni dettaglio noi donne, dalla vendemmia al packaging». In cantina invece c'è il padre Marco, enologo. «Essere giovani è stimolante, c'è sempre da imparare - dice la 29enne - e con papà c'è un confronto continuo che può diventare scontro, ma sempre costruttivo».

A proposito di discussioni, Giovanna Caruso, vignaiola trentenne della Caruso & Minini di Marsala, per realizzare la sua linea di 4 vini Naturalmente bio ha dovuto combattere col papà, più legato alla tradizione. E l'ha spuntata. «In etichetta ci sono le piante che arricchiscono i nostri suoli biodiversi». Sul Perricone Rosso Sicilia Igt 2017, in degustazione a Vinitaly, c'è la borragine. «È un'uva autoctona, una chicca della Sicilia, estirpata negli anni per lasciare spazio ai vitigni internazionali. Ma mio nonno ne ha tenuto da parte pochi ettari. Il vino fa solo acciaio e offre note speziate, di frutta rosa e liquirizia». Giovanna è avvocata, ma lavora in azienda seguendo l'export in 33 Paesi: «Dopo l'esame ho sentito forte il richiamo della terra». —

© BY NINO ALDINI (DIRITTI RISERVATI)



1. Sara Vezza, 38 anni, vignaiola di Monforte d'Alba; 2. Elisabetta Donati, 29 anni, dell'omonima cantina a Trento; 3. Caterina Mastella, 27 anni, figlia di Marilisa Allegrini, regina dell'Amarone; 4. Maria Vittoria Maculan, enologa 33enne dell'omonima azienda vicentina; 5. Giovanna Caruso, vignaiola trentenne della Caruso & Minini di Marsala



Quel che è certo è che il «Vigneto Piemonte» cresce in estensione e nel valore dei terreni, anche in aree un tempo meno considerate. In due anni, infatti, sono stati recuperati circa 800 ettari interrompendo un trend negativo che andava avanti da alcuni decenni.

Nello stesso tempo, però, prosegue la riduzione del numero delle aziende: l'anno

Con il ricambio generazionale ci sono oltre 1000 giovani imprenditori

scorso erano 13.675 contro le 15.897 del 2014. Nel 2018 la superficie vitata ha sfiorato i 43.150 ettari con una produzione totale di vino di quasi 2,5 milioni di ettolitri di cui oltre 1,8 milioni a denominazione di origine. In questo contesto il biologico rappresenta una realtà di piccole dimensioni che riguarda meno del 5% del Vi-

gneto Piemonte ma che tuttavia si sta sviluppando soprattutto nelle aree vitate meridionali. Parliamo di 260 aziende che lavorano 1913 ettari ma sono in costante crescita. Secondo un recente studio condotto da Nomisma sulla grande distribuzione italiana il Piemonte è la quarta regione per valori commercializzati, circa 1,5 milioni di euro nel 2017 con una crescita del 415% sul 2016.

Una spinta all'aumento della superficie vitata è arrivata anche dalla campagna, sostenuta da un investimento pubblico di 41,5 milioni che è raddoppiato grazie a fondi privati e che ha portato al rinnovo di 3628 ettari, equivalenti all'8,3% dell'intera superficie. Senza dimenticare che negli ultimi 5 anni, anche in questo caso grazie ai contributi dei fondi europei, è iniziato un percorso di ringiovanimento del settore agricolo che permesso l'insediamento di 1070 nuovi imprenditori. —

© BY NC ND ALGUNI DIRITTI RISERVATI



Vigneti patrimonio Unesco tra Barbaresco e Treiso

LA TENDENZA

Quei miraggi tra i filari Così le archistar ridisegnano le cantine

Da Piano a Calatrava e da Gehry a Pomodoro, ecco che il viaggio nel vino è un'emozione estetica oltre che sensoriale

ROCCO MOLITERNI

Se il turismo del vino è in piena crescita (vale in Italia quasi 3,5 miliardi di euro), una parte del merito va alle cantine che negli ultimi decenni hanno sempre più spesso celebrato il matrimonio tra vino e architettura. O meglio, tra vino e archistar, come testimoniano gli spazi «firmati» nelle maggiori zone vinicole del mondo, dalla Toscana alla valle della Rioja in Spagna, da Bordeaux in Francia alla Napa Valley americana.

La presenza dell'architetto famoso diventa fiore all'occhiello dell'azienda, ma risponde anche all'esigenza di organizzare in modo più consoni ai tempi gli spazi di un ciclo produttivo che comprende spesso anche la degustazione e la vendita in loco. La cantina non è più solo territorio del vignaiolo e dell'enologo ma diventa un luogo d'accoglienza e di ospitalità, dove grazie al vino e al turismo ad esso legato si possono vivere piccole e grandi emozioni non solo sensoriali ma anche estetiche.

In Europa

Un viaggio tra le più importanti «cattedrali» del vino, può così partire dalla Bodega Marques de Riscal nella valle della Rioja, in Spagna: qui è stato l'architetto canadese Frank Gehry a firmare un edificio che visto da lontano sembra quasi un miraggio tra i vigneti. Per creare quest'effetto il genio del Guggenheim di Bilbao ha utilizzato titanio (il suo lucente materiale prediletto), legno e pietra. Sempre nella valle della Rioja, un'altra archistar del calibro di Santiago Calatrava, ha invece usato l'alluminio per ricreare l'effetto delle onde del Mar Cantabrico sul tetto della Bodega Ysios. Ancora in Spagna nella zona vinicola della Ribera del Duero troviamo la Bodega Portia, che sembra un'astronave adagiata sul terreno: l'ha progettata Norman Foster per la famiglia Faustino.

In Italia, a Bevagna in Umbria, Arnaldo Pomodoro ha realizzato nel 2012 il «Carapace», che in mezzo ai vigneti sembra quasi una sua scultura. Siamo nella Tenuta Castelbuono della famiglia Lunelli nei territori da cui nasce il Sagrantino. «Questa zona - spiega Pomodoro - mi ricordava il Montefeltro dove sono nato, così come l'ha raccontato in tanti quadri Piero della Francesca. Ho avuto l'idea di una forma che ricorda la tartaruga, simbolo di stabilità e longevità che

con il suo carapace rappresenta l'unione tra terra e cielo». Ai primi anni 2000 risale anche il progetto dell'architetto svizzero Mario Botta per la cantina Petra Moretti a Suvereto in provincia di Livorno. A vederlo si presenta come un grande cilindro di pietra sezionato e parallelo alla collina e accompagnato da due porticati. «Il progetto - dice Botta - è una reinterpretazione delle antiche di-

more di campagna toscane, in cui il disegno delle coltivazioni era parte integrante del disegno architettonico».

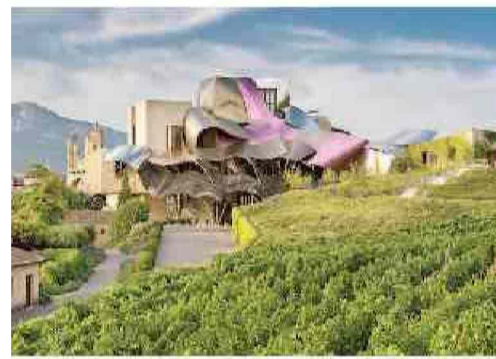
Renzo Piano ha progettato, tra il 2001 e il 2007, la Tenuta Rocca di Frassinello, nel comune di Gavorrano. «Su questo poggio - racconta - abbiamo realizzato un'immensa terrazza immaginandola come la piazza di un paese: si cammina, si parla e tutto intorno que-

sto scenario di sinuose colline». A Bolgheri, dove nascono i vini Supertuscani, e dove corrono i cipressi della celebre poesia di Carducci, la cantina Ca' Marcanda di Angelo Gaja è firmata da Giovanni Bo.

In Francia, nella zona di Bordeaux, dal 2011 l'archistar Christian de Portzamparc ha rifatto il look alla storica cantina Chateau Cheval Blanc e ha progettato anche i luoghi di produzione e di conservazione in due livelli sotterranei. Il suo tocco è la grande vela in cemento bianco adagiata sui vigneti di Saint Emilion, che alterna spazi vuoti a blocchi in vetro e legno.

Oltralpe non mancano cantine firmate da Jean Nouvel e Philippe Starck: «Il vino - ha dichiarato il mago del design - è magico. La sua genesi è una scienza, la sua struttura un'astrazione. Il suo effetto una vertigine. Conoscerlo è cultura. Per raccontare il vino si può usare solo il linguaggio dell'immaterialità». —

© BY NC ND ALGUNI DIRITTI RISERVATI



Frank Gehry, La Rioja, Spagna



Arnaldo Pomodoro, Bevagna, Umbria



Mario Botta, Suvereto, Toscana



Christian de Portzamparc, Bordeaux, Francia



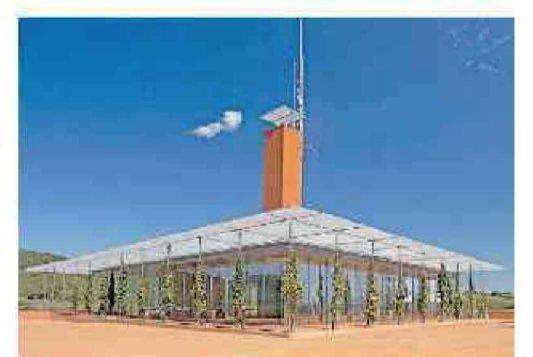
Santiago Calatrava, La Rioja, Spagna



Giovanni Bo, Bolgheri, Toscana



Norman Foster, Ribera del Duero, Spagna



Renzo Piano, Gavorrano, Toscana

OGNI GIORNO APPUNTAMENTI CON GLI CHEF

Per chi volesse approfittare di Vinitaly anche per un pranzo da uno chef, gli appuntamenti tra cui scegliere sono: «Self Service d'autore» e «Ristorante d'autore». Per il primo (orario 12.30-15, prezzo 45 euro), ecco gli chef dell'associazione Jeunes Restaurateurs d'Europe: oggi Emanuele Donalisio e Renato Rizzar-

di; domani Nikita Sergeev e Silvio Battistoni; martedì Alfonso Caputo e Paolo Donei; mercoledì Roberto Tonola, Iside De Cesare e Romano Gordini. Per «Ristorante d'Autore» (orario 12-15.30, costo 70 euro): oggi Daniel Canzian; domani Viviana Varese; martedì Giovanni Ricciardella; mercoledì Silvia Moro.

I numeri

25%

le aziende agricole guidate da donne, di cui il 45% al Sud Italia



21%

la superficie agricola coltivata da donne a capo di aziende



28%

il pil agricolo prodotto dalle donne



+2,3%

la crescita delle donne manager rurali dal 2003 al 2017



84%

le turiste che scelgono attività culturali associate all'enoturismo



53%

le consumatrici attente al rispetto della natura e all'etica con cui un vino è prodotto



Fonte: dati Censis, Coldiretti su dati Unioncamere, Wine Intelligence, 2° Rapporto sul turismo enogastronomico in Italia 2019 di Roberta Garibaldi