

incontri golosi ■ I premi "Guida delle Guide 2001"

Ristoratori e produttori "il meglio del meglio"

L'evento di "Civiltà del Bere" per premiare gli operatori più rappresentativi del settore enogastronomico italiano

ANDREA GABBRIELLI

VERONA. Nel corso di una serata di gala svolta a Verona il 6 aprile, durante il Vinitaly, sono stati assegnati i premi "Guida delle Guide 2001" organizzati dal mensile "Civiltà del Bere", in collaborazione con l'Ente Fiera di Verona. Il riconoscimento dei ristoratori al produttore vinicolo è andato alla Marchesi Antinori mentre i giornalisti hanno premiato Gianni Masciarelli, i produttori a loro volta hanno eletto come miglior ristorante Da Guido di Costigliole d'Asti mentre i giornalisti hanno preferito Don Alfonso 1890 di Sant'Agata sui Due Golfi (Na). Alla premiazione si è arrivati con un complesso sistema di votazioni che ha visto impegnati ristoratori e produttori d'eccellenza che hanno votato in modo intrecciato (i ristoratori si sono pronunciati sui produttori vinicoli e questi

ultimi si sono pronunciati sui ristoratori) per eleggere gli operatori più rappresentativi del settore enogastronomico italiano. Ai giornalisti specializzati, invece, è spettato il compito di assegnare i "premi della critica". La rivista già da tempo si era cimentata con una "Guida delle Guide", dedicata al mondo della ristorazione, che riassume i giudizi d'eccellenza delle guide Michelin, Espresso, Bell'Italia, Veronelli, Touring, Accademia della Cucina e Gambero Rosso. Quest'anno si è voluto ampliare anche al settore vinicolo utilizzando, con la stessa logica dei ristoranti, le quattro guide dei vini esistenti cioè Veronelli, Maroni, Ais e Gambero Rosso. Per la votazione si sono creati due "panel" estremamente qualificati emersi dall'analisi computerizzata dei punteggi ottenuti sulle guide: il primo composto da 443 ristoratori che hanno ottenuto un riconoscimento d'eccellenza in almeno una

delle sette guide gastronomiche, il secondo di 164 produttori selezionati tra quelli considerati ai vertici, anche per vini diversi, da almeno due delle guide dei vini. Sia ai produttori sia ai ristoratori, ai quali si è aggiunto il voto dei giornalisti, è stato chiesto di esprimere un unico giudizio su quello che ritenevano il ristorante o il produttore che meglio rappresenta il settore di appartenenza.

I maggiori consensi

Le schede per il voto sono state inviate, per posta o a mezzo fax, a un studio notarile di Verona che ha segnalato i cinque ristoratori e i sei produttori che hanno ottenuto il maggior numero di consensi escludendo, per regolamento, chi non avrebbe potuto partecipare alla premiazione. Tra i ristoratori i finalisti votati dai produttori vinicoli sono risultati: Da Caino (Montemerano - Gr), Il Luogo di Aimò e Nadia

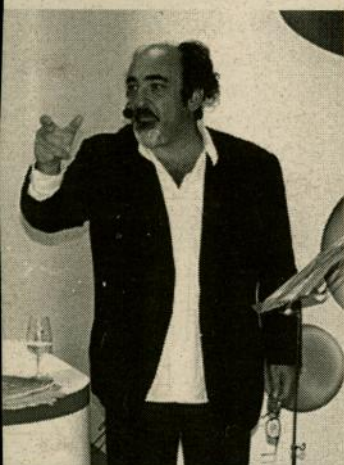
(Milano), Don Alfonso 1890 (Sant'Agata sui Due Golfi - Na), Locanda Arnolfo (Colle Val d'Elsa - Si), Da Guido (Costigliole d'Asti - At).

Tra i produttori finalisti votati dai ristoratori: Allegrini (Fumane di Valpolicella - Vr) per due vini, Marchesi Antinori (Fi) per cinque vini, Ca' del Bosco (Erbusco - Bs) per tre vini, Feudi di San Gregorio (Sorbo Serpico - Av) per quattro vini, Gianni Masciarelli (San Martino sulla Marrucina - Ch) per due vini, Cantina Produttori di San Michele Appiano (Bz) per un vino. La premiazione è avvenuta nel corso di una cena nei saloni dell'Hotel Leon d'Oro di Verona durante la quale Pino Kahil, direttore di Civiltà del Bere, e Pierluigi Bolla, commissario straordinario dell'Ente Fiera, hanno rispettivamente presentato la manifestazione e consegnato le targhe ricordo. L'anno prossimo si replica.

■ L'iniziativa di Agivi (Uiv) e Verona Fiere

o per i giovani a consapevole

*Interesse per merito anche delle nuove scelte produttive
segno da parte degli imprenditori vinicoli*



re del talk show



Massimiliano Gancia e Nadia Zenato

dell'associazione Agivi; un messaggio che vuole uscire dai "classici" schemi di comunicazione, un messaggio per le nuove generazioni.

Valori ben rappresentati nel corso del talk show dagli interventi di alcuni dei soci, quali Alessia Antinori, Marcello Lunelli, Nadia Zenato, Massimiliano Gancia, Alessandro Fabiano, Chiara Lungarotti e Domenico Zonin. "Un interesse crescente dei giovani, che una volta entrati nell'affascinante universo del vino si spingono sempre più in profondità,

attratti dal territorio", è quanto riferito da Marco Sabellico, di Gambero Rosso.

L'impegno dei produttori

Intenso, come un buon bicchiere di vino, l'intervento di Alberto Medici, presidente Agivi, il quale ha ricordato che il rinnovato interesse dei giovani consumatori lo si deve anche all'impegno dei produttori che negli ultimi anni sono riusciti a presentare vini più pronti e piacevoli, diversificando le proposte di mercato, senza rinunciare alla qualità, al ca-

rattere e alla personalità che vuole il vino espressione del territorio. Alfieri di un nobile prodotto... il vino, dispensatori di sensazioni, veicoli di tradizioni, di memorie e di favolistiche immagini, ma al contempo innovatori nel linguaggio, comunicatori attenti, sono alcune delle caratteristiche emerse durante l'incontro che connotano i "nuovi" locali di mescita, o meglio, il nuovo approccio dei gestori verso quei giovani, sempre più numerosi che ricercano con gioia il piacere di degu-

stare un vino in compagnia. Con la stessa passione, anche se celata in una veste più istituzionale, il vicedirettore del TG1, Alberto Maccari, ha ribadito che è forse riduttivo parlare di "... solo fenomeno di avvicinamento dei giovani al vino inteso come prodotto merceologico", e che in verità, ha continuato Maccari, "l'interesse dei più giovani, e non solo, è motivato dal piacere di bere buon vino e da un desiderio di conoscenza, frutto di tradizioni, di storia, di territorio che solo il vino può rivelare".

Comunicazione mirata

Marketing, pubblicità e mass media sono forse gli aspetti manchevoli che hanno "costretto" il vino a un ruolo di secondo piano nelle scelte di una grande parte di giovani. Pensiamo alle grandi campagne pubblicitarie della birra, o alla sponsorizzazione di eventi musicali e ad altre formule di promozione del tutto assenti nel nostro settore. Gli esperti che operano nel campo della comunicazione sottolineano la necessità di indirizzare il messaggio verso classi di consumo giovanili, fortemente ricettive alle nuove proposte, quale è per loro il vino.

Forse, sarà possibile sopprimere alla mancanza di grandi disponibilità finanziarie promuovendo azioni di forte intesa sul vino, magari coordinando la presenza in diverse situazioni che possono andare dal wine bar-enoteca alla manifestazione fieristica, con un messaggio di impatto e di alta visibilità in grado di proporre il vino in misura "giovane" per catturare l'attenzione dei futuri consumatori.

lettera al direttore ■ Una breve cronistoria per rimettere le cose a posto



Carmenère, uno scoop noto da oltre 10 anni

La presenza di questo vitigno in Italia, la sua caratterizzazione e diffusione sono già chiarite in un lavoro di ricerca dell'89: molta enfasi per nulla

Assai strana è apparsa e appare nel 2001 la "clamorosa rivelazione partita a sorpresa" a opera della Ca' del Bosco (con notizia sul sito Internet Winereport.com sulle News della settimana 24-31 dicembre 2000) che ci informa: "il Carmenère è presente nei nostri vigneti e va rivalutato". La "clamorosa rivelazione" appare piuttosto la seguente: si riporta su un moderno e tempestivo mezzo di comunicazione come "sorpresa" una realtà nota da oltre dieci anni. E non è tutto, perché con molta enfasi, una intera pagina del "Corriere Vinicolo" del 22 gennaio 2001 ritorna sull'argomento con un articolo dal titolo "Risultati sorprendenti di una ricerca presentata da Fregoni". E poi ancora è sulla stessa linea, il "Consenso" (ottobre-dicembre 2000), "Civiltà del bere" (febbraio 2001), "Vigne e vini" (marzo 2001) ecc.

Il simposio del 1989 sulla genetica

Allora è obbligatorio rimettere le cose a posto, rispondendo alla seguente domanda. Da quando e come conosciamo con certezza che il Carmenère è presente nei nostri vigneti? La presenza del Carmenère in Italia, la sua caratterizzazione e diffusione e la qualità del suo vino sono chiare e definitivamente note in seguito al lavoro, che presentammo al 5° Simposio internazionale sulla genetica della vite tenuto in Geilweilerhof nel 1989. "Research on the meaning of the enzymatic systems (Gpi and Pgh) as parameters of the definition of varieties (Vitis sp.): the italian case of Cabernet franc" a firma A. Calò, A. Costacurta, R. Di Stefano, G. Calò, G. Paludetti, anche a nome dei quali stendo le presenti precisazioni.

Ribadita la scoperta

Non solo, perché nel 1991 ribadivamo la "scoperta" con una ulteriore pubblicazione apparsa sul n. 3 della "Rivista di viticoltura ed enologia": "Caratterizzazione di Cabernet franc e Carmenère (Vitis sp.) e chiarimenti sulla loro coltura in Italia", nella quale, dopo anni di prove e confronti fra viti e vini, fatti venire anche da Bordeaux, venivano puntualizzate le

caratteristiche dei vitigni e vini di Cabernet franc e Carmenère con una serie di scrupolose analisi ampelografiche, fisiologiche, biochimiche e chimiche, in seguito alle quali così concludevamo: Dopo la serie di comparazioni eseguite, riteniamo, senza dubbio, che il Cabernet franc diffuso in larga parte di Veneto e Friuli e altre regioni del nostro Paese e identificato praticamente come Cabernet franc del tipo italiano, è il vecchio vitigno bordolese Carmenère.

Evidenti differenze

La sua caratterizzazione nei confronti del C. franc è inequivocabile per i seguenti aspetti morfologici, fisiologici, biochimici e chimici:

- La foglia è identificabile per essere leggermente più stretta, con i seni laterali più profondi e il seno peziolare maggiormente sovrapposto, così come era già stato messo in risalto da Odart, Viala e Vermorel, Galet e come ha riconfermato la nostra analisi al computer.

- Il grappolo è identificabile per la forma cilindro-conica, ma soprattutto per la maggiore spargolicità dovuta a maggiore colatura; questa è la conseguenza di fiori anomali in discreta percentuale per la spiratura degli stami.

- Fisiologicamente il vitigno è più vigoroso, leggermente più precoce di maturazione e meno fertile, soprattutto nelle gemme basali del capo a frutto.

Anche questi elementi sono riportati in letteratura da Odart, Viala e Vermorel e Galet.

- I patterns isoenzimatici dei sistemi isoenzimatici Gpi e Pgm sono differenti e caratterizzanti.

- All'analisi chimica delle uve e del vino risulta molto più ricco di 2-metossi 3-isobutil pirazina, giustificando così il maggiore sapore erbaceo anch'esso richiamato nelle vecchie descrizioni ampelografiche.

Contenuto in fenoli

Per quanto concerne i fenoli è più ricco in antociani e ha più alti indici di polifenoli e flavonoidi totali, confermando anche qui le vecchie descrizioni che parlano di uve più colorate.

Inoltre l'uva ha una percentuale più

bassa in peonina e di antociani acetati o più alta di antociani

p-curamati.

L'uva mostra poi rapporti malvina acetato-malvina p-curamato più bassi.

- Nell'analisi chimica dei semi il rapporto catechina-epicatechina è minore così come è più basso il contenuto

di acidi idrossicinnamil tartarici del mosto.

Riteniamo così risolto l'equivoco nato nel secolo scorso, quando al momento dell'importazione in Italia furono commessi errori ampelografici che si sono mantenuti nel tempo anche per la scarsa conoscenza del Carmenère, via via abbandonato nelle coltivazioni francesi. Il movimento di rivalutazione dei vecchi vitigni di pregio sta ora risvegliando, anche nel bordolese, interesse per il Carmenère e l'aver mantenuto in Italia una culla culturale di questa varietà è fatto importante, specie se legato anche a interessanti selezioni clonali effettuate.

Equivoco già chiarito

Era insomma definitivamente chiarito l'equivoco culturale italiano ed erano riportate tutte quelle notizie anche storiche che ora vengono presentate come "nuove e sorprendenti" (?). Veniva anche sottolineato che i dubbi erano nati fin dagli anni '60, proprio presso l'Istituto sperimentale di Conegliano dove in un lavoro di A. Calò e C.S. Liuni (1965) era presentato questo strano Cabernet franc dagli stami spiralati.

Viceversa nell'articolo del "Corriere Vinicolo" è proprio scritto: "L'attuale vicenda ha inizio nel 1990..." quando cioè, come dimostrato, la "vicenda" era già chiusa!

Ma andiamo avanti. In quella fine anni '80, inizio '90 mancavano ancora (per lo stato delle conoscenze) le analisi sul Dna, ma l'Istituto di Conegliano le effettuò appena possibile (con i propri laboratori che si applicano a ciò fra i primi in Italia) fu ritrovata la conferma (la cui pubblicazione a quel punto era inutile), ma furono prese le conseguenti iniziative di ordine legislativo, ne fu discusso in seno al "Comitato nazionale per i problemi viticoli" del ministero per l'Agricoltura e, così il Carmenère fu ufficialmente iscritto al Registro nazionale (italiano) delle varietà di viti con Dm 18 novembre 1996 e non da "qualche mese" come scritto in uno degli articoli ricordati.

Il problema legale viticolo dell'iscrizione del Carmenère al Registro italiano non è quindi di attualità, perché già risolto alla radice.

Esiste ancora scoperto l'inserimento nelle classificazioni provinciali, ma ciò è di competenza delle Regioni e quella del Veneto ha attivato da tempo la pratica per autorizzarne la coltivazione nelle proprie province. Pratica che non ha ancora trovato il naturale sbocco, solo in relazione a una momentanea carenza legislativa susseguente l'abrogazione del regolamento n. 3800/81 che stabiliva, appunto, la "classificazione comunitaria delle viti".

E anche questa è, quindi, una questione



La pubblicazione "Caratterizzazione di Cabernet franc e Carmenère (vitis sp.) e chiarimenti sulla loro coltura in Italia" a firma A. Calò, R. Di Stefano, A. Costacurta, G. Calò, G. Paludetti. Estratto da: "Rivista di viticoltura e di enologia" anno XLIV, n. 3/91

lineare e semplice e avviata a soluzione. Esiste, infine, il problema (a cascata) di inserire il vitigno Carmenère nei disciplinari di produzione di alcuni vini accanto al Cabernet franc e anche qui, nulla ha impedito che ciò sia stato attuato per alcuni disciplinari del Veneto, in accordo con le autorità competenti, proprio in previsione e in attesa della conclusione delle pratiche - come visto - avviate per la normalizzazione del caso.

Provata conoscenza

Ecco perché in alcuni disciplinari è scritto (Carmenère - Cabernet), non per una "fantomatica" presenza (?), ma per provata, vera conoscenza e utilizzando la facoltà (fino alla sistemazione della classificazione per province) di ascriverlo - come è - al gruppo dei Cabernets e più in particolare del Cabernet franc secondo l'opinione anche dei più reputati ampelografi francesi come è per i Pinots, pur diversi fra bianco, nero e grigio.

Per concludere, quindi, questa è la realtà scientifico-tecnico-legale sul caso Carmenère in Italia. Semplice e chiara, come la più semplice e chiara delle situazioni, condotta con serietà e senza clamori ed enfasi dall'Istituto sperimentale per la viticoltura fin dagli anni '80, secondo i canali e canoni ufficiali.

Sulla questione, quindi, vale solo la pena stendere un generoso velo di silenzio.

Antonio Calò

(direttore Istituto sperimentale per la viticoltura e l'enologia di Conegliano Veneto)

Chiediamo scusa al professor Calò e ai lettori, ma abbiamo semplicemente svolto il nostro lavoro di cronisti rilanciando notizie date da fonti autorevoli. Probabilmente ciò che è accaduto è conseguenza di un problema di comunicazione, non certo tra i giornali e i lettori, bensì tra le fonti e i giornali.