

ARIA DI PASQUA VIAGGI ROMANTICI LAST MINUTE

9 APRILE 2009 ANNO XLVII N. 15 (2240)

Panorama

www.panorama.it

VI ASSUMO IO

**ECCO LE AZIENDE
CHE OFFRONO
MIGLIAIA
DI POSTI DI LAVORO**

**I nomi, i numeri
di telefono
e gli indirizzi
internet
da contattare.**

**Luisa Todini,
presidente del gruppo
industriale umbro Todini:
cerca 400 persone.**



SPECIALE

Si beve meno, ma si beve meglio. Mentre Vinitaly celebra Bacco, ecco che cosa si nasconde dentro il bicchiere: grandi etichette a prezzi scontati, produttori sempre più agguerriti e bollicine ancora più in auge. I chiaroscuri di un business che regge nonostante la crisi.

Desiderio divino

di FIAMMETTA FADDA

Gli italiani mandano segnali di apprezzamento per la qualità senza fronzoli. A cominciare da quel fondamentale ornamento della vita e della tavola che è il vino. Il Vinitaly numero 43, ormai la più grande vetrina del mondo, tratteggia un affresco in cui la sbornia consumistica ha assunto la stessa patina fané degli eccessi sessuali

degli anni 70. Ma dove si sono rafforzati i valori autentici. «Nel 2008 abbiamo venduto meno, ma meglio, cioè meno vino ma di miglior qualità» riassume Andrea Sartori, presidente dell'Unione italiana vini. «Ce la stiamo cavando meglio di altri, ma si naviga a vista ed essere competitivi è vitale».

Vero: chi ha visto su *Time* la foto di un elefante che passa con >



> le gerle fra i vigneti ha capito che è in atto un cambiamento radicale. «Sui mercati tradizionali speriamo di tenere le posizioni; nel Sud-Est asiatico e nel blocco dell'Est abbiamo seminato bene, ma saranno i nuovi grandi concorrenti. La Spagna e gli emergenti, Cile, Argentina e Nuova Zelanda, sono all'attacco con prodotti che fanno gola». Tempi duri, ma anche esaltanti.

OBIETTIVO QUALITÀ

«Altro che email, per raccogliere ordini bisogna rimettere in pista il fascino personale» pensa Bruno Ceretto, patron della storica casa d'Alba. «E puntare alla qualità al giusto prezzo per creare con chi compra un rapporto di fiducia, piacere, consuetudine» sottolinea Gianni Zonin. Una certezza ancora più desiderabile oggi, quando l'etichetta è costosa e l'avventura senza rischi non attrae, come constata Tiziana Frescobaldi. Nessuno potrebbe essere più d'accordo di Angelo Gaja, che quest'anno festeggia i 150 anni della cantina di famiglia con una serie di degustazioni benefiche per pochi privilegiati di etichette storiche. Il Piemonte è di buon umore: «Abbiamo infilato una serie di annate parti-

colarmente favorevoli non solo per Barolo e Barbaresco ma anche per gli altri vitigni» sottolinea Gaja.

All'estremo Sud sono di ottimo umore i Planeta, i Tasca, i Rallo di Donnafugata, protagonisti della nuova immagine del vino siciliano fascino, diverso in ognuno dei vigneti che ne fanno un minicontinente del vino, punteggiato da 650 piccole aziende che, sostenute dall'Istituto della vite e del vino, mirano alla qualità.

È ORA DI COMPRARE

È il grande momento degli appassionati, e non solo, per acquistare i supervini: sia i produttori sia i ristoratori di fronte allo stallo della domanda e alla crescita delle scorte hanno deciso di guadagnare meno pur di vendere. Chi in questi ultimi anni ha speculato sul vino si lecca le ferite. Da manuale è il caso dei Bordeaux 2005, acquistati a man bassa tra 400 e 1.000 euro a bottiglia, oggi sul mercato alla metà. E chi si è fatto prendere la mano dai voti



LOUIS SAVINO / CONTRASTO

spaghetti
alle vongole



Gin tonic

È il fritto misto è più buono con la spremuta

Qui sotto, alcuni abbinamenti cibo-bevande, da scegliere a seconda delle stagioni, delle occasioni, degli umori, suggeriti da Luca Gardini, giovane sommelier del ristorante Cracco di Milano, vincitore del primo concorso nazionale Ais riservato alle grandi bollicine italiane.

piatti

Fritto misto di pesce
Fricassee di pollo
Salmone alla griglia
Porchetta alla romana
Ostriche
Cannellini con bottarga
Foie gras
Spaghetti con le vongole
Risotto alla milanese
Cuscus di pesce

tradizione

Lugana
Sauvignon
Verdicchio
Aglianico
Birra scura
Vermentino
Picolit
Greco di tufo
Oltrepò pavese
Chardonnay

innovazione

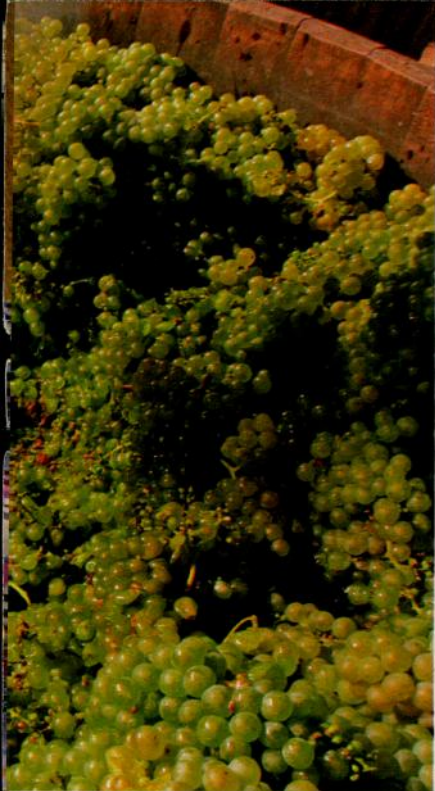
Lambrusco
Birra di riso
Pinot nero
Schiacchetrà
Muffato
Franciacorta Saten
Vitoska
Chiaretto del Garda
Prosecco Cartizze
Novello

provocazione

Spremuta di pompelmo
Consommé di pollo allo sherry
Lapsang souchong affumicato
Bloody Mary
Nocino
Chinotto
Rum agricole
Gin tonic
Marsala secco
Centrifuga di cetriolo



MILES ALDRIDGE/TRUNKARCHIVE.COM



più impegnativi metodo classico, che non temono di sfidare lo Champagne.

Tanto che l'atmosfera tra i produttori è piuttosto effervescente. I Franciacorta sono reduci da un eccellente 2008; gli storici Trento classico, Oltrepò pavese e Alta langa tengono bene. E il parterre elitario che apprezza un Ferrari Perlé nero o una Cuvée prestige Cà del Bosco, si consolida. Anzi, «esistono

I produttori di Spagna, Cile, Argentina e Nuova Zelanda sono i veri competitori.

cultori che inseguono la novità» nota Vittorio Moretti. «A loro quest'anno presenterò

il Bellavista riserva Moretti 2002, da vigne ventennali, lavorato artigianalmente, capace di invecchiare indefinitamente».

WINE IN MODERATION

Paradossalmente, proprio la Francia sta valutando misure che, se passassero, rischierebbero di equiparare il vino alle sigarette e alla pornografia. Ma mentre il presidente Nicolas Sarkozy è notoriamente astemio, l'Italia vanta un sottosegretario alla Salute, Ferruccio Fazio, il quale, oltre che medico, è grande intenditore di vini. È in via di definizione il programma paneuropeo contro l'uso irresponsabile degli alcolici «Wine in moderation» (www.wineinmoderation.eu), descritto da *Enotria*, annuario dell'Unione italiana vini. La battaglia ferve intorno al significato di «moderato consumo». In Italia un accordo possibile vedrebbe un limite zero per i giovani sotto i 21-23 anni e per alcune categorie professionali come i conducenti di mezzi pubblici.

di *Wine Spectator* pagando per bottiglie mediocri prezzi stellari ora si ritrova con etichette analoghe a titoli tossici.

La parte del leone in questa situazione la fa la grande distribuzione, che ottiene prezzi superscontati dai produttori togliendo spazio alle enoteche. I wine lover sono in caccia: dai Gav, i gruppi di acquisto diretto del vino, ai blogger, alle «garage sale» all'americana, allestite in casa.

PAUSA BOLLICINE

Pausa caffè per punteggiare le ore del lavoro, pausa bollicine per esaltare i momenti di relax. L'eccellente rapporto qualità/prezzo delle bollicine made in Italy le ha rese un piccolo lusso abbordabile, che si tratti di una coppa di Prosecco, di Moscato, di Asti spumante o di una flûte dei

CENA SEDUCENTE ADDIO?

Marco Caprai a Montefalco, che ha riprodotto nelle sue vigne sperimentali gli effetti del riscaldamento globale sulle uve del Sagrantino, rassicura: il temuto innalzamento della gradazione alcolica non si è verificato. «Comunque i vini strutturati eleganti, piacevoli, come quelli della grande tradizione toscana di cui la nostra Riserva ducale oro è un esempio, danno un senso di pienezza dopo pochi sorsi» sottolinea Adolfo Folonari.

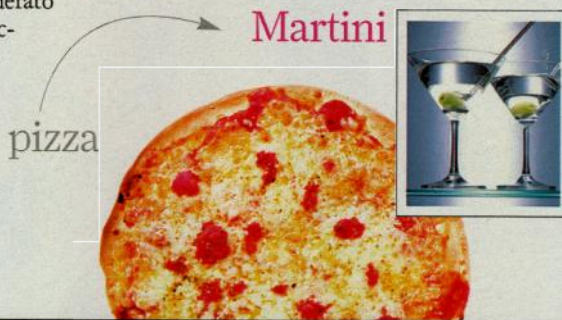
Per chi ha voglia di spendere, Antonio Santini al Pescatore consiglia: anziché tre bottiglie se ne ordina una sola, di valore pari alla somma delle tre di prima. Comunque gli escamotage non mancano.

Il più originale: al Tantris di Monaco di Baviera arriva un signore in bicicletta pieghevole, la ripone nel bagagliaio e porta a destinazione i clienti che hanno bevuto.

Il più furbo: Allegrini, produttore di ottimo Amarone e Recioto, a quello che a tavola rinuncia a bere regala una bottiglia.

PICCOLI RITI ALLA SVOLTA

Si beve il 20 per cento in meno degli anni Ottanta, ma l'idillio degli italiani col vino continua. Le ricerche commissionate da Veronafiere tratteggiano tre profili: gli abituarini, dai 46 anni in su, praticanti del mezzogiorno vecchio stile, dove il >



piatti	tradizione	innovazione	provocazione
Lepre in civet	Barolo	Birra doppio malto	Barolo chinato
Maiale in agrodolce	Montepulciano	Nero d'Avola	Cocktail champagne
Culatello	Malvasia secca	Lagrein rosé	Vermouth rosso
Grana padano	Trento rosé	Freisa vivace	Distillato di albicocche
Sushi e sashimi	Sakè caldo	Grignolino del Monferrato	Infuso di zenzero
Pizza margherita	Birra chiara	Tocai friulano	Martini cocktail
Tartare di tonno	Inzolia	Dolcetto	Spumante con succo e buccia di limone
Mousse di cioccolato	Porto d'annata	Cognac on the rocks	Caffè shakerato
Sorbetto ai frutti di bosco	Brachetto	Albana passita	Infuso di bergamotto
Torta caprese	Raboso del Piave	Vernaccia di Oristano	Aceto balsamico tradizionale

> vino è rito; la fascia dai 31 ai 45, che fa zapping tra bevande diverse; gli under 30 per i quali il vino è una scelta da fine settimana. A sorpresa quasi un 24 per cento degli intervistati, donne in testa, dichiara di «non bere mai vino», perché non piace, o perché «forse» fa male. Sette su dieci si confessano «poco ferrati in materia» e vorrebbero saperne di più, a patto di essere esonerati da decanter, bicchieri specifici per ogni vitigno, vocabolario criptico.

A proposito: per una degustazione ideale basta il bicchiere universale, cioè il piccolo tulipano usato dai sommelier.

NUOVO MENU ITALIA

A tavola siamo tradizionalisti o innovatori? Capricciosi pare, leggendo *New Menu Italia*, la fotografia della rivoluzione del gusto negli ultimi 20 anni di Nicola Dante Basile, giornalista del *Sole-24 Ore*. Il nostro palato boccia buona parte delle 2 mila novità sfornate ogni anno dall'industria alimentare, e sui grandi pilastri, la pasta, l'olio, il grana, siamo iperesigenti. Vogliamo oli morbidi, quello ligure in testa, idea-

IL MERCATO

Tutti i numeri del pianeta vino in Italia.

8 miliardi di euro di fatturato annuo.
1,2 milioni di occupati.
800 mila aziende vitivinicole.
476 denominazioni (Doc, Docg, Igt).
44,8 milioni di ettolitri prodotti nel 2008.
27 milioni di ettolitri consumati in Italia.
11 milioni di ettolitri esportati nel 2008.
2 mila aziende esportatrici.
45 litri di consumo annuo pro capite in Italia.

Fonte: Unione italiana vini e www.winenews.it

le sul pesce e sulle verdure, di produttori storici come Carli, che da generazioni lo invia direttamente a casa, o con personalità diverse come quelli delle tante piccole aziende convenute al Sol, il salone dell'olio del Vinitaly, per farsi conoscere; pasta di grano duro, di grandi produttori o piccoli artigiani la cui tenuta in cottura è oggetto di diatribe; Grana padano, non solo grattugiata irrinunciabile ma anche rompidigiuno goloso e salutare al quale il consorzio ha consacrato stagionature diverse con il vertice nel Riserva, di oltre 20 mesi, e il Taglio sartoriale, destinato ai ristoranti di qualità.

In cucina, al ritmo metropolitano dei cibi pronti fa da contraltare il ritmo slow di piccoli produttori legati al territorio d'origine, protagonisti dell'eccellenza agroalimentare italiana. Un'ottantina dei più dinamici, coordinati dalle regioni e dagli enti locali, si può incontrare ad Agrifood Club (www.agrifoodclub.it) riunito sotto l'ombrello della grande kermesse del Vinitaly, con una miriade di prodotti, dai salumi ai tartufi, dal miele alle mostarde. ●



newgroup.biz

Con Easy Living l'unica fatica sarà premere il pulsante

L'elevatore domestico **Easy Living** è dedicato a tutte le persone attente al benessere proprio e dei familiari. Confortevole e sicuro, si adatta ad ogni ambiente della **casa** con oltre 100 personalizzazioni di prestigio e design made in Italy.

**Vimec ti offre punti di consulenza
all'acquisto in ogni provincia**

Numero Verde
800-204042
CHIAMATA GRATUITA

www.vimec.biz

VIMEC
Easy moving

Il leader italiano vicino a te