

VINITALY 2011



DEBUTTANTI/1

Tenuta Moraschi, nuovo nome

■ Non è un debutto assoluto. Tenuta Moraschi di Capriolo, azienda che produce Franciacorta, ha già partecipato a Vinitaly, ma con la denominazione cantina Facchetti Silvana. Da quest'anno, come spiega Davide Moraschi (nella foto), nuovo nome e nuova strategia per incrementare le vendite.



DEBUTTANTI/2

Zenegaglia Carlo lancia la sfida

■ La cantina esiste dagli anni '70, e la storia dell'azienda vitivinicola è ancora più antica (risale agli anni '40) ma la Zenegaglia Carlo di Pozzolengo (Lugana) guarda al futuro. Come spiega Elena Zenegaglia (nella foto), «il mercato chiede di rinnovarsi: per questo siamo qui per la prima volta».

Alla fiera in cui «non puoi non esserci»

La rassegna scaligera è un appuntamento chiave per un settore che sente la ripresa Presentata la nuova Doc Valtènesi. La Franciacorta festeggia i primi cinquant'anni

Dall'inviato
Guido Lombardi

VERONA Spumeggiante, allegra, divertente, colorata. Difficile trovare un aggettivo per descrivere questa fiera giunta alla quarantacinquesima edizione e ormai punto di riferimento per il settore vitivinicolo. Forse la definizione migliore è quella che i produttori ripetono come un refrain: è l'appuntamento in cui «non puoi non esserci».

Sempre meno giostra folcloristica, e sempre più fiera autentica, Vinitaly si prepara quest'anno a superare il record dei visitatori (nel 2010 furono più di 150mila). Tuttavia, più che occasione di business, come spiegano i produttori bresciani che abbiamo intervistato (sono oltre 120 gli espositori della nostra provincia), la rassegna scaligera (in programma a Veronafiere fino a lunedì) è la vetrina di uno dei comparti del made in Italy più apprezzati all'estero.

Un'analisi divulgata proprio a Vinitaly da Coldiretti, peraltro, evidenzia come nel 2010, per la prima volta, il valore delle esportazioni di vino italiano (cresciute del 12%) abbia superato quello relativo ai consumi interni (che sono invece calati del 4,8%). Oggi l'export del vino nazionale vale 3,93 miliardi di euro all'anno. Per parlare di vera ripresa, occorre rimettere in moto anche il mercato nazionale. Impresa per ora complicata.

Ma a Vinitaly si respira un'aria di festa, in particolare per la provincia di Brescia. In fiera, infatti, Sante Bonomo, presidente del Consorzio Garda Classico, presenta ufficialmente la ventitreesima Doc della Lombardia, la Valtènesi. «Abbiamo coronato un sogno che avevamo da tempo - dice Bonomo - ridando il nome proprio al vino ricavato dal territorio che inizia dove finisce il Lugana». Le prime bottiglie della nuova Doc usciranno nel 2012: il Chiaretto Valtènesi il 14 febbraio e, dal 1° settembre, i rossi. Il Consorzio punta decisamente su questo marchio, tanto che il nome Garda Classico è destinato a scomparire pro-

gressivamente per lasciare spazio alla nuova Doc. Grande festa anche per la Franciacorta, che in fiera celebra i cinquant'anni della prima bottiglia e che sta realizzando una mostra itinerante dedicata alla storia di questo vino ormai famoso nel mondo. «Usciamo da un 2010 fantastico - dice il presidente del Consorzio, Maurizio Zanella - e quest'anno siamo sugli stessi livelli: Vinitaly ci darà un'ulteriore spinta positiva». E che questa fiera sia davvero l'appuntamento cui non si può mancare lo dimostra la continua crescita degli espositori (in totale sono più di 4mila). Tra i debuttanti bresciani, Roberto Montonale (dell'omonima cantina di Desenzano, gestita con i fratelli Valentino e Claudio), produttore di Lugana, spiega che l'azienda vitivinicola è stata fondata dal nonno. Si tratta quindi di una cantina che ha già una storia significativa alle spalle, «ma ora - continua Roberto - sentiamo l'esigenza di farci conoscere non solo dai clienti tradizionali, e in questo senso Vinitaly è un'occasione straordinaria».

Prima volta in fiera anche per Le Quattro Terre di Corte Franca, azienda fondata nel 2005 dopo l'acquisto di un podere vitivinicolo. La cantina interrata è in fase di costruzione e per ora la produzione è limitata (30mila bottiglie), ma ci sono spazio (gli ettari vitati sono 5) e volontà per crescere con la produzione di Franciacorta. La società è guidata dai fratelli Matteo, Marco, Giorgio e Vincenzo Vezzoli.

Prime bottiglie di Franciacorta (vendemmia 2006) per Villa Badia di Cellatica, di proprietà della famiglia Gatta. Torna a Vinitaly, invece, dopo uno stop durato sette anni, Castelveder di Monticelli Brusati. «Abbiamo fatto investimenti significativi - dice Camilla Alberti, che gestisce l'azienda di proprietà del nonno Renato - e ci siamo accorti che non potevamo più restare fuori da questa rassegna; è così importante la fiera veronese che, mancando da alcuni anni, i visitatori ci chiedono se siamo una cantina nuova. E invece esistiamo dal 1975». Impossibile non essere qui.

g.lombardi@giornaledibrescia.it

DEBUTTANTI/3

Vignenote di Timoline Bacco è un musicista



Massimo Bettoni

VERONA Una prima volta a Vinitaly cercando di coniugare vino e musica per farsi conoscere. È il caso dell'azienda vitivinicola

Vignenote di Timoline di Corte Franca, amministrata da Massimo Bettoni, camuno di Pisogne, con il milanese Francesco Besozzi. «Siamo un'azienda giovane, gestita da giovani, nata da poco - spiega Bettoni - che, con l'acquisizione di Borgo Santa Giulia». La nuova società ha affittato con patto di riscatto la vecchia sede della Barone Pizzini che comprende il noto ristorante e prevede anche alcune camere per l'ospitalità. Barone Pizzini rimane operativa nella nuova cantina. La società produce anche Franciacorta Docg. «Produciamo circa 200mila bottiglie all'anno e mettiamo a disposizione tutta la nostra gamma», dice Bettoni. Una curiosità: all'interno di ogni capsula si trova lo spartito per un gongol dedicato a una nota musicale in onore della grande passione che lega i giovani proprietari di Vignenote alla musica.

v. p.

DEBUTTANTI/4

Le Preseglie scommette su un prodotto naturale



Cristina Bordignon

VERONA Tutti vini in purezza quelli presentati da Cristina Bordignon, dell'azienda Le Preseglie di Desenzano, al suo debutto all'edizione 2011

di Vinitaly. E soprattutto con una novità: è una delle pochissime cantine in Italia che riduce, in modo naturale, l'anidride solforosa attraverso il lavaggio delle uve. «Ci presentiamo al Vinitaly con la nostra filosofia aziendale che si fonda su natura e benessere. Cerchiamo - sottolinea Cristina Bordignon - di essere all'avanguardia avendo cura delle uve in campo e poi in cantina. L'intuizione è stata quella di inserire nel processo di vinificazione il lavaggio delle uve prima della pressatura. In particolare, l'obiettivo del lavaggio delle uve con acido citrico è la ricerca di un prodotto sano e genuino, che soddisfi un consumatore sempre più attento e sensibile al salutasimo». Un biglietto da visita importante che sta riscuotendo curiosità e gradimento da parte dei tanti visitatori di Vinitaly che si fermano allo stand per degustare un prodotto naturale al 100%.

v. p.

