



Vino, contro la crisi la sfida della qualità

Produttori, blogger, critici e giornalisti a confronto

Cantine

A Ca' del Bosco un convegno sul futuro (difficile) del settore

di LUCA ANGELINI

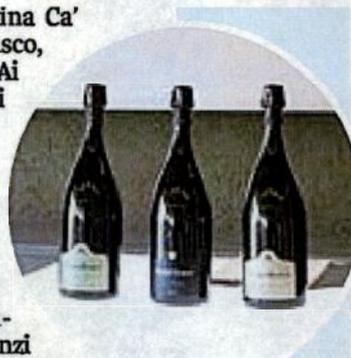
C'era una volta un paese dove bastava aggiungere a un vino una desinenza in -aia per spuntare un prezzo a due cifre (e qualche volta a tre), dove un bicchiere, un grappolo o qualche centesimo di più in una guida facevano guadagnare più di una tripla A di Moody's, dove a ogni vendemmia, buona o cattiva che fosse, grandinavano aumenti. C'era una volta, ma adesso quel paese non c'è più.

«Nel mondo del vino non c'è più posto per tutti. Ci sarà una selezione darwiniana». Non ci gira attorno Enrico Finzi (Astra ricerche), tra i relatori al convegno «Il futuro del vino di quali-

tà», ieri alla cantina Ca' del Bosco di Erbusco, in Franciacorta. «Ai diversi livelli di prezzo, ci saranno meno produttori di successo — pronostica Finzi. Ma chi sopravviverà? «Chi venderà più arrosto e meno fumo — assicura Finzi

— La gente si è stanca del marketing. Si concentra sulle caratteristiche organolettiche. Il gusto, ma anche il profumo. C'è un vero e proprio ritorno dell'olfatto. Comunque, la parola d'ordine è: prodotto, prodotto, prodotto. E grande attenzione al rapporto qualità-prezzo, anche per i vini di fascia medio-alta. I consumatori hanno capito di aver pagato, in passato, prezzi esorbitanti».

Insomma, non gliela si può più dare a bere. Anche perché hanno meno soldi da spendere e, giusto o sbagliato che sia, sono convinti che ne avranno meno anche in futuro. «Il 58% degli italiani — spiega Finzi — pensa che l'economia peggiorerà nel 2013 e un'identità percentuale che non si tornerà mai più alla



ricchezza degli anni di prima della crisi. Insomma, stiamo riducendo le nostre aspettative. E, se si riducono le aspettative, il mercato si ripulisce dalle euforie esorbitanti degli anni scorsi. È tempo di darsi una calmata. Di tornare alle cose semplici ma che contano davvero: la terra, le origini, le tradizioni. Il futuro del vino è il suo passato».

L'elisir di lunga vita, forse non è poi un miraggio. Si chiama qualità. Per dirla con Marco Bacaglio (del blog *I numeri del vino*) «se non ci si muove verso la qualità si rischia di fare la fine della Fiat invece che della Ferrari». Peccato che, *de gustibus*, in materia di qualità, ciascuno (produttori, critici, blogger, giornalisti: a

Erbusco ce n'erano una ventina) abbia la propria idea al riguardo. Per qualcuno, come Angiolino Maule della cantina La Biancra e guru dei vini naturali, la qualità è appunto naturalità (ma i numeri dicono che il bio è in frenata perché, ha spiegato Finzi «i produttori bio sono troppi, i consumatori non si fidano degli enti di certificazione e perché la qualità percepita non sembra loro giustificare il prezzo più alto»). Per altri salubrità e sostenibilità (Marco Sabellico del *Gambero Rosso*). Poi c'è chi al buono aggiunge il pulito e il giusto (Fabio Giavedoni di *Slow Wine*), chi pensa che debba parlare «solo il bicchiere» (Enzo Vizzari della *Guida dell'Espresso*), chi sostie-



Analista
Enrico Finzi di Astra Ricerche ha spiegato a Erbusco le tendenze del consumo in materia di vino

Lotta per sopravvivere

Enrico Finzi (Astra ricerche): «Nel mondo del vino non c'è più posto per tutti. Ci sarà una selezione darwiniana»

ne che la qualità la fa il marchio del produttore ma anche l'etichetta dev'essere accattivante (Franco Maria Ricci di *Bibenda*); chi pensa che il vino buono è quello che regala emozioni e magari assomiglia al vigneron che lo fa (Andrea Scanzi del *Fatto Quotidiano*).

Poi, a voler guardare, ci sarebbe anche qualche problema aggiuntivo. Intanto la qualità, oltre che farla, in qualche modo bisogna pure comunicarla. E Luciano Ferraro, del *Corriere della Sera*, ha fatto notare che il linguaggio del giornalismo enologico è troppo spesso da iniziati, da analisi sensoriale.

Poi c'è il problema (ancora Finzi) di «un sistema di distribuzione che non remunera i produttori» ma che spadroneggia perché «un sistema di distribuzione indipendente in Italia non esiste» (Antonello Maietta dell'Ais).

Infine, prima o poi toccherà anche prendere atto di un fattore che anno dopo anno, comincia a farsi sentire, quello dei cambiamenti climatici (Serena Sutcliffe dell'International wine department di *Sotheby's*).

Insomma, c'è di che farsi venire un cerchio alla testa (anche senza solfiti nel bicchiere, altro tema molto discusso ieri).

Alla fine, però, forse ha ragione il padrone di casa, Maurizio Zanella (che è anche presidente del Consorzio Franciacorta): «Ci sono idee diverse di qualità, ma parlarne arricchisce tutti». E arricchirà anche di più se si tien fede al monito fatto dal critico francese Michel Bettane: «Il vino di qualità non esiste in sé. Esiste solo se viene bevuto». Cioè comprato.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

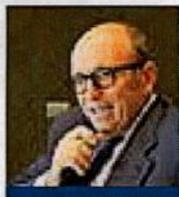
La novità

Il convegno su «Il futuro del vino di qualità» è stato anche l'occasione per una frizzante anteprima: la cantina Ca' del Bosco ha infatti presentato ieri i tre alfieri della linea Vintage Collection, tutti del millesimo 2008. Sono il Dosage Zéro (chardonnay 65%, pinot nero 22%, pinot bianco 13%); il Brut (chardonnay 55%, pinot nero 30%, pinot bianco 15%) e il

Satèn (chardonnay 85%, pinot bianco 15%). Tutti eccellenti e tutti, grazie alla meticolosa lavorazione in vigna e in cantina, con solfiti inferiori a 50 mg/litro (il limite ammesso per legge è 185). Ad accompagnarli, i piatti di Enrico Cerea del ristorante «Da Vittorio»



Hanno detto



Maurizio Zanella
Ca' del Bosco



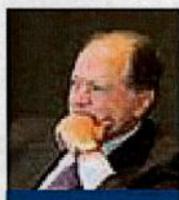
La ricetta? Terroir, passione, tradizione, risorse economiche e dedizione



Luciano Ferraro
Corriere della Sera



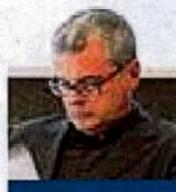
Nel linguaggio del vino vanno superati i bizantinismi



Enzo Vizzari
Guida Espresso



I critici siano di assoluta laicità: parli solo quel che c'è nel bicchiere



Fabio Giavedoni
Guida Slow Wine



Serve una nuova grammatica della qualità che definisca almeno i difetti



Cultura & Società

Venerdì la consegna del riconoscimento a Lecco

A Severino il premio Manzoni alla carriera: «Un maestro»

Massimo Cacciari, che lo conosce bene, lo ha studiato e ci ha persino discusso, ha detto senza iperboli che non solo è «un gigante della filosofia», ma pure «l'unico filosofo che si possa accostare a Heidegger». Emanuele Severino è una delle menti più brillanti che la storia del pensiero abbia mai conosciuto. Venerdì, il professore e filosofo bresciano sarà insignito con lo scrittore triestino Boris Pahor del prestigioso Premio letterario internazionale Alessandro Manzoni - Città di Lecco, patrocinato da Cinquante&Più, dallo stesso comune di Lecco e dal Centro Nazionale Studi Manzoniani. Il riconoscimento gli sarà attribuito, alle 17, nell'Auditorium della Casa dell'Economia di via

Tonale, a Lecco, appunto. Per l'occasione, Severino terrà una lectio (aperta al pubblico) intorno a una delle sue riflessioni predilette, il Sacro. La giuria che lo ha premiato spiega così le motivazioni della scelta: «Con il suo pensiero Severino ha illuminato questi nostri anni di straordinario sviluppo tecnologico e di sempre maggiore stupore di fronte al mistero della vita umana, al suo manifestarsi e occultarsi (...) Un intellettuale che può essere definito uno studioso "diversamente cristiano". E comunque un maestro».

Alessandra Troncana



Cantine
A Ca' del Bosco un convegno sul futuro (difficile) del settore

di LUCA ANGELINI

C'era una volta un paese dove bastava aggiungere a un vino una desinenza in -aia per spuntare un prezzo a due cifre (e qualche volta a tre), dove un bicchiere, un grappolo o qualche centesimo di più in una guida facevano guadagnare più di una tripla A di Moody's, dove a ogni vendemmia, buona o cattiva che fosse, grandinavano aumenti. C'era una volta, ma adesso quel paese non c'è più.

«Nel mondo del vino non c'è più posto per tutti. Ci sarà una selezione darwiniana». Non ci gira attorno Enrico Finzi (Astra ricerche), tra i relatori al convegno «Il futuro del vino di qualità», ieri alla cantina Ca' del Bosco di Erbusco, in Franciacorta. «Ai diversi livelli di prezzo, ci saranno meno produttori di successo» — pronostica Finzi. Ma chi sopravviverà? «Chi venderà più arrosti e meno fumo — assicura Finzi — La gente si è stanca-

La novità

Il convegno su «Il futuro del vino di qualità» è stato anche l'occasione per una frizzante anteprima: la cantina Ca' del Bosco ha infatti presentato ieri i tre alfieri della linea Vintage Collection, tutti del millesimo 2008. Sono il Dosage Zéro (chardonnay 65%, pinot nero 22%, pinot bianco 13%); il Brut (chardonnay 55%, pinot nero 30%, pinot bianco 15%) e il



Satèn (chardonnay 85%, pinot bianco 15%). Tutti eccellenti e tutti, grazie alla meticolosa lavorazione in vigna e in cantina, con solfiti inferiori a 50 mg/litro (il limite ammesso per legge è 185). Ad accompagnarli, i piatti di Enrico Cerea del ristorante «Da Vittorio»

Vino, contro la crisi la sfida della qualità

Produttori, blogger, critici e giornalisti a confronto



ricchezza degli anni di prima della crisi. Insomma, stiamo riducendo le nostre aspettative. E, se si riducono le aspettative, il mercato si ripulisce dalle euforie esorbitanti degli anni scorsi. È tempo di darsi una calma. Di tornare alle cose semplici ma che contano davvero: la terra, le origini, le tradizioni. Il futuro del vino è il suo passato».

L'elisir di lunga vita, forse non è poi un miracolo. Si chiama qualità. Per dirla con Marco Baccaglio (del blog *I numeri del vino*) «se non ci si muove verso la qualità si rischia di fare la fine della Fiat invece che della Ferrari». Peccato che, *de gustibus*, in materia di qualità, ciascuno (produttori, critici, blogger, giornalisti: a



Analista
Enrico Finzi di Astra Ricerche ha spiegato a Erbusco le tendenze del consumo in materia di vino

Lotta per sopravvivere

Enrico Finzi (Astra ricerche): «Nel mondo del vino non c'è più posto per tutti. Ci sarà una selezione darwiniana»

Erbusco ce n'erano una ventina) abbia la propria idea al riguardo. Per qualcuno, come Angiolino Maule della cantina La Bianca e guru dei vini naturali, la qualità è appunto naturalità (ma i numeri dicono che il bio è in frenata perché, ha spiegato Finzi «i produttori bio sono troppi, i consumatori non si fidano degli enti di certificazione e perché la qualità percepita non sembra loro giustificare il prezzo più alto»). Per altri salubrità e sostenibilità (Marco Sabellico del *Gambero Rosso*). Poi c'è chi al buono aggiunge il pulito e il giusto (Fabio Giavedoni di *Slow Wine*), chi pensa che debba parlare «solo il bicchiere» (Enzo Vizzari della *Guida dell'Espresso*), chi sostiene

che la qualità fa il marchio del produttore ma anche l'etichetta dev'essere accattivante (Franco Maria Ricci di *Bibenda*); chi pensa che il vino buono è quello che regala emozioni e magari assomiglia al vigneron che lo fa (Andrea Scanzi del *Fatto Quotidiano*).

Poi, a voler guardare, ci sarebbe anche qualche problema aggiuntivo. Intanto la qualità, oltre che farla, in qualche modo bisogna pure comunicarla. E Lucia Ferraro, del *Corriere della Sera*, ha fatto notare che il linguaggio del giornalismo enologico è troppo spesso da iniziati, da analisi sensoriale.

Poi c'è il problema (ancora Finzi) di «un sistema di distribuzione che non remunera i produttori» ma che spadroneggia perché «un sistema di distribuzione indipendente in Italia non esiste» (Antonello Maietta dell'*Ais*).

Infine, prima o poi toccherà anche prendere atto di un fattore che anno dopo anno, comincia a farsi sentire, quello dei cambiamenti climatici (Serena Sutcliffe dell'*International wine department di Sotheby's*).

Insomma, c'è di che farsi venire un cerchio alla testa (anche senza solfiti nel bicchiere, altro tema molto discusso ieri).

Alla fine, però, forse ha ragione il padrone di casa, Maurizio Zanella (che è anche presidente del Consorzio Franciacorta): «Ci sono idee diverse di qualità, ma parlarne arricchisce tutti». E arricchirà anche di più se si tien fedele al monito fatto dal critico francese Michel Bettane: «Il vino di qualità non esiste in sé. Esiste solo se viene bevuto». Cioè comprato.

Hanno detto



Maurizio Zanella
Ca' del Bosco

La ricetta? Terroir, passione, tradizione, risorse economiche e dedizione



Enzo Vizzari
Guida Espresso

I critici siano di assoluta laicità: parli solo quel che c'è nel bicchiere



Luciano Ferraro
Corriere della Sera

Nel linguaggio del vino vanno superati i bizantinismi



Fabio Giavedoni
Guida Slow Wine

Serve una nuova grammatica della qualità che definisca almeno i difetti



Finalmente libero Don Murgioni al rientro in Italia con i genitori

Il libro Anselmo Palini ha ricostruito la vicenda del sacerdote bresciano detenuto per 5 anni in Uruguay Don Murgioni, un prete nell'inferno della dittatura

Anno 1968, 10 settembre. Un prete cattolico *fidei domum* — nato a Torino, ma cresciuto a Brescia — sbarca in Uruguay. Ha 26 anni. Alla sua terra di missione ne dedicherà nove. Di questi, oltre cinque trascorsi in carcere. Tornato in Italia, nel 1977, gliene rimarranno da vivere ancora 21: morirà a soli 51 anni a Gaiola, dove ancora oggi riposa. Sono numeri. Ma a volte anche i numeri parlano. Soprattutto quando aiutano a rendere l'idea di quanto fugace, intensa, coerente e dolorosa sia stata la vita di don Pierluigi Murgioni. Oggi raccolto in un libro dal bresciano Anselmo Palini, *Dalla mia cella posso vedere il mare* (ed. Ave).

Era forte di una solida formazione teologica, frutto degli anni di studio al Seminario per l'America Latina di Verona, e aveva le idee chiare, maturate nella Madrid del *generalissimo* Franco, su cosa significasse vivere dove regna la dittatura. Volle abitare sin da subito nel barrio di Santa

Cruz, tra la gente. Tra i poveri. Era entusiasta delle novità introdotte dal Concilio Vaticano II e sentiva propri i principi della Teologia della Liberazione, formulata lo stesso anno del suo arrivo in Uruguay. Sono per lui le giuste premesse, i giusti approcci per affrontare «la situazione spavento-

sa della gente più povera, di fronte alla ostentazione irrazionale di ricchezza da parte dei soliti quattro furbi», come scrive in una delle sue prime lettere, contenute, assieme a molte altre, nel libro di Palini.

A Santa Cruz e a Treinta y Tres, la sua seconda destinazione, don Murgioni svolge il lavoro pastorale che gli compete come prete, ma sperimenta anche le comunità di base e lavora per mantenersi: tassista, operaio, impiegato in una società edile, traduttore. Il ruolo della Chiesa nell'Uruguay del tempo non è facile e la situazione è spesso controversa: anche i dittatori si professavano cattolici. Per don Pierluigi Murgioni la Chiesa «sentiva ancora a trovare il passo giusto e i modi ottimali di esistenza in

una società di questo tipo». Tra i modi di don Murgioni non era contemplata la lotta armata: non era un *Tupamaro*. Ma allo stesso tempo non lo considerava «delinquente comune», come invece facevo lo Stato. Ne soccorse uno ferito: un fatto che offrì alla dittatura il motivo per arrestarlo, torturarlo e tenerlo rinchiuso dal maggio del 1972 all'ottobre del 1977.

Alla liberazione — a cui contribuirono attivamente la Chiesa bresciana, papa Paolo VI e il governo italiano — seguì l'espulsione dall'Uruguay e il rientro in patria. A 51 anni il suo corpo si arrese alle violenze subite durante gli anni di prigionia e si spense. Di lui, oggi, rimangono il ricordo, le testimonianze, l'esempio.

Manuel Bonomo

Stasera la presentazione

Un coro di testimonianze

Il libro di Anselmo Palini «Dalla mia cella posso vedere il mare» sarà presentato questa sera alle 20,30 presso i missionari Comboniani, viale Venezia 116. Intervengono mons. Domenico Sigalini, don Saverio Mori, Juan Baladán Gadea, Giampaolo Colella, Pino Murgioni. Introduce mons. Cesare Polvara, già missionario in Uruguay.

© RIPRODUZIONE RISERVATA