

Di vino

Il vino fugge le mode

Non esiste più il vino del momento né nei ristoranti né nelle enoteche di Milano e di Roma. Le guide ai vini hanno meno importanza, mentre si conferma l'apprezzamento per le facilitazioni logistiche proposte dalle aziende fornitrici. I romani al ristorante rinunciano meno volentieri al vino dei milanesi. Sia nei locali che nelle enoteche sono inoltre disposti a spendere di più dei milanesi. Sono alcune delle evidenze dell'ultima edizione della ricerca dell'agenzia Maurizio Rocchelli e di Syngenta condotta intervistato i gestori di 120 esercizi pubblici segnalati dalle principali guide di settore delle due città.

Il Tai rosso di qualità

I tre principali produttori di Tocai Rosso dei Colli Berici, Nicola Dal Maso dell'azienda Luigino Dal Maso, Tommaso Piovene della Piovene Porto Godi e Paolo Padrin de Le Pignole, hanno costituito un tavolo di confronto per individuare un marchio unitario per promuovere il Tocai-Tai Rosso di qualità (quello più strutturato e longevo) e per fine luglio sottoscriveranno un protocollo d'intesa, aperto agli altri produttori che volessero aderire al progetto, per fissare le caratteristiche peculiari del loro modo di intendere il Tocai Rosso.

L'uva che si studia

L'azienda agricola Buglioni di Corrubio di San Pietro in Carriano (Vr) finanzia con 10 mln euro una ricerca del Dipartimento di scienze, tecnologie e mercati della vite e del vino dell'università di Verona (che

avrà l'appoggio tecnico anche dell'Istituto sperimentale della Provincia di Verona) per la valorizzazione dell'uva molinara, un vitigno autoctono della Valpolicella. La ricerca punta a ricostruire la storia di questo cultivar, ad analizzare anche gli altri vitigni minori della zona e a selezionare due-tre cloni di molinara in purezza da presentare al prossimo Vinitaly.

Sicilia a tutto export

Il vino siciliano vince nell'export. Secondo i dati Coreras-Istat, nel solo Estremo oriente, nel conto vengono considerati anche Giappone e Cina, le esportazioni hanno superato i 4 milioni di euro, per un totale di 14 mila ettolitri di vino immesso sul mercato. Lo scorso anno, invece, il fatturato dell'export è stato di 100 milioni di euro, +12% sul 2006. Le vendite in Germania, Regno Unito, Usa, Svizzera e Giappone, hanno superato i 57 milioni di euro, una voce importante del business complessivo del vino che in Sicilia è di poco superiore ai 705 mln di euro.

Passito appassito?

Aumenta la qualità, ma continua a calare la quantità. I numeri del passito di Pantelleria dicono che, dai cinquemila ettari coltivati a uva da vino negli anni Ottanta si è passati ad appena un migliaio, con una contrazione della produzione dai 450 mila quintali del 1973 (compresa di moscato e vini bianchi e rossi) ai 25 mila di quest'anno. «La produzione continua a diminuire», spiega Giuseppe Lo Re, presidente del consorzio per la tutela del vino di Pantelleria, «per le difficoltà di reimpianto di vigneti e contrazione di manodopera».

Luisa Contri
e Andrea Settefonti