

Vinitaly, la 56ª edizione a Verona

Una moda che, complici il clima sempre più caldo e i gusti dei giovani, potrebbe diventare una tendenza consolidata

Vini più freschi, spumanti alcol-free
Produttori a caccia di nuovi mercati

L'ASSEGNA

Maurizio Cescon
INVIATO A VERONA

Un po' il clima che cambia e diventa sempre più caldo con la pianura padana che ribolle già a metà aprile, un po' i mercati che lo impongono. Produrre vino con meno alcol rispetto a quanto si faceva fino a ieri, rispettando disciplinari e tradizione, potrebbe non essere una moda passeggera ma una tendenza consolidata. Addirittura una strada senza ritorno. A esserne consapevoli sono in primis i produttori. Anche quelli della Valpolicella, dove si mettono in bottiglia annate di Amarone che toccano i 17 gradi. O quelli dei Colli orientali del Friuli, bianchisti per eccellenza, dove i 14 gradi non sono uno scherzo del destino, ma una consuetudine. Ci sarà da cambiare registro, ma la volontà non manca.

«Il lavoro per abbassare di un grado l'alcol dell'Amarone è tanto e si può fare essenzialmente solo in vigna - commenta Riccardo Tedeschi dell'omonima cantina - con tecniche che richiedono dedizione quotidiana. Noi, con il supporto dell'università di Verona e di studi specifici, ci siamo riusciti, dobbiamo provare ad accon-



Degustazioni nei pressi dello stand della Regione Veneto, al Vinitaly

Da Villa Sandi a Mionetto, ecco le proposte «light»
E in Valpolicella si lavora ad abbassare un grado all'Amarone

tentare i gusti che cambiano. Poi l'Amarone resta un rosso nobile e un certo equilibrio è necessario».

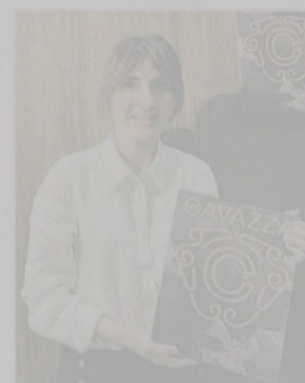
Dalla Valpolicella ai Colli Berici, a Casa Cavazza, quattro generazioni di viticoltori, la musica è simile. «Abbiamo già in cantina alcuni vini pensati per un consumatore un po' più giovane che chiede un prodot-

to fresco - racconta Elisa Cavazza - il nostro Tai Rosso risponde a questa tendenza, si ferma a 12 gradi e mezzo».

In Friuli Venezia Giulia - anche ieri i 90 stand della collettiva regionale e i 30 stand privati hanno fatto il pieno di visitatori e buyers - il discorso è sentito. «Filosofia aziendale di Volpe Pasini e Schiopetto - rac-



Spumante alcol free



Elisa Cavazza

conta uno dei titolari, Alessandro Rotolo - è da anni quella di offrire vini freschi. Guardi qui, questo Merlot arriva a 12 gradi e mezzo, questo Pinot bianco a 13,5. E siamo in zone dove se non curi il vigneto e la lavorazione i gradi salgono». «Se gestisci bene le vigne, se curi le piante - conferma Violetta Babina dell'azienda Specogna

della Rocca Bernarda - puoi contenere l'alcol in bottiglia. Noi lo facciamo già da tempo, sono operazioni complesse, ma garantiscono equilibrio e biodiversità». Nel coro c'è anche chi non canta lo stesso spartito. Graziano Prà, business aziendale tra Soave e Valpolicella, è un imprenditore che va controcorrente. «Il nostro Amarone arriva a 17 gradi - spiega la responsabile marketing - ma si presenta come un vino comunque fresco e di buona beva. Stesso discorso per il Soave, non ci facciamo condizionare». C'è infine chi è già andato ben oltre, arrivando all'alcol free. Villa Sandi della famiglia Moretti Polegato si è portata avanti con il lavoro, mettendo sul mercato una bottiglia di spumante ad alcol zero. Da un anno a questa parte anche Mionetto, altro big delle bollicine del Nord Est, ha messo sul mercato l'alcol free sparkling che, come spiega il capo del marketing, il manager Paolo Bogoni, viaggia a 2 milioni di bottiglie vendute nel Nord ed Est Europa, Usa e Canada. «Noi partiamo sempre dal consumatore, non dal prodotto», osserva Bogoni. E proprio ieri Federvini, illustrando un report curato da Nomisma e Tradelab, ha evidenziato come Stati Uniti e Germania vivano un vero e proprio boom dei dealcolati, mentre l'Italia, su questo terreno, risulta in ritardo. Ma promette di allinearsi in breve. —

La presentazione ieri allo stand della grappa

Il pane dello chef
con farina di vinacce
Il progetto Nonino
che sostiene il riuso

LANOVITÀ

È la signora della grappa in persona, Giannola Nonino, che offre agli ospiti l'assaggio del pane fatto con la farina di vinacce, abbinato a burro con acciughe e olio d'oliva delle colline friulane. Ma dietro questo pane scuro e fragrante c'è un'idea, l'ennesima in casa Nonino, con finalità sociali. Si chiama infatti «Farina Nonino - Green spot» ed è un progetto che affonda le sue radici nella tradizione della terra del Friuli e «affronta il futuro con spirito visionario e attenzione al



Il pane con le vinacce Nonino

sociale e all'ambiente», come racconta Antonella, una delle figlie di Giannola. La ricercatrice Ninna Granucci, di startup Green Spot, con le vinacce della famiglia ha rea-

lizzato una innovativa farina senza glutine grazie a un nuovo procedimento di fermentazione (5 brevetti) ottenendo una farina che mantiene le importanti proprietà nutrizionali della vinaccia armonizzando il sapore della vinacce Nonino di uve bianca e rossa.

La farina è definita «food ingredient» e non ha limitazioni nell'utilizzo. Il procedimento di riuso ottiene, oltre a un prodotto di elevato valore nutrizionale, anche un aumento della resa e una riduzione dei costi di produzione e ambientali con un impatto inferiore di consumo energetico. Il pane, preparato dallo chef udinese Massimiliano Sabinot, presenta un leggero profumo di grappa e una texture croccante. Si tratta soltanto di uno degli impieghi di questa farina. Come sottolineano Antonella, Cristina ed Elisabetta Nonino, l'idea è nata dall'incontro tra Ninna Granucci, la famiglia Nonino e Stefano Cercelletta, dell'associazione no profit ReGeneration Hub Friuli. —

M.CE.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

In plastica ricavata dalla canna da zucchero
Giro d'Italia e Astoria
bottiglia di Prosecco
con tappo green
per la festa sul podio

PROSECCO E SPORT

A Vinitaly si parla come sempre anche di promozione enogastronomica, territorio e sport. Allo stand Astoria Wines l'appuntamento fisso con l'apertura della prima bottiglia ufficiale del Giro d'Italia di ciclismo, che i vini della cantina trevigiana accompagnano sulle strade del Paese da 13 anni. Con Paolo e Filippo Polegato (presidente e Ad) l'assessore regionale veneto all'agricoltura Caner, Paolo Bellino e Mauro Vegni di Rcs, insieme a due ex professionisti come Davide Cas-



Il brindisi allo stand Astoria

sani e Alessandra Cappellotto, e con Antonino La Placa, direttore commerciale di Vinvitions Italia e Sud Est Europa. Se la bottiglia è una tradizione, la novità di quest'anno

è nel tappo: Astoria ha scelto infatti proprio la bottiglia del Giro per utilizzare, per la prima volta al mondo, il nuovo tappo «Nomacorc Pops» targato Vinvitions, un tappo per spumanti in plastica di origine vegetale ricavata dalla canna da zucchero e con zero impronta di carbonio; un tappo che garantisce le stesse proprietà meccaniche di un normale tappo in sughero e la conservazione ottimale del gas carbonico disciolto nella bottiglia, ma con una completa neutralità sensoriale e senza rischio di Tca (o TricloroAnisolo, la molecola che causa il tipico «sapore di tappo» ed è dovuta solitamente a funghi presenti nel sughero) e ovviamente riciclabile. Ma è anche un passo ulteriore sulla via dello sviluppo sostenibile per il mondo vinicolo, in linea con le iniziative che Astoria ha intrapreso in questi anni.

Lo stand del Prosecco superiore Docg Conegliano Valdobbiadene ieri è stato visitato, oltretutto da moltissimi eno appassionati, anche dalla premier Giorgia Meloni, che ha brindato all'occasione con i vertici del Consorzio. —