

## Vinitaly: record export a 9 mld, ecco le novità del 2013

Il fatturato del vino Made in Italy cresce del 5 per cento e raggiunge nel 2012 il valore record di 8,9 miliardi per effetto della grande capacità di innovazione degli imprenditori che ha consentito la conquista di nuovi mercati nonostante la crisi dei consumi interni.

E' quanto emerge da una analisi della Coldiretti che, all'inaugurazione del Vinitaly di Verona, ha presentato le novità enologiche del 2013. "Si tratta di esempi di successo che puntano a valorizzare la distintività del prodotto e il legame con il territorio e la cultura locale per vincere la competizione sul mercato globale" ha affermato il Presidente della Coldiretti Sergio Marini nel sottolineare che "il vino e con esso l'agroalimentare, possono essere i precursori di un nuovo modello di sviluppo per il Paese le cui radici affondino nella riconoscibilità territoriale, in processi produttivi sostenibili, in modelli aziendali a misura d'uomo, in parametri di qualità e genuinità assoluti".

Dal primo "spumante" con polvere d'oro a quello dietetico, dal vino invecchiato negli abissi marini a quello nei ghiacciai, dal ritorno del vino dei Celti al primo vino d'orchestra e molto altro ancora. La crescita del fatturato del vino italiano è il risultato di un aumento del 6,5 per cento nelle esportazioni che sono risultate pari a 4,7 miliardi al quale si è aggiunto un leggero incremento delle vendite sul mercato nazionale che sono risultate pari a 4,2 miliardi (+2 per cento).

La capacità di innovazione del vino appare evidente nell'abbinamento con la polvere d'oro contenuta nello spumante "L'Etoile" dell'Azienda "La Rocchetta" di Villongo (Bergamo). Le piccole stelle d'oro che fluttuano senza alterare profumo e gusto dello spumante non rappresentano soltanto un fatto estetico in quanto il prezioso metallo possiede virtù terapeutiche e proprietà antiossidanti.

Ben 2760 metri di distanza separano i luoghi di maturazione di altri due particolari prodotti enologici: il Valtellina superiore dell'Azienda agricola Alberto Marsetti di Sondrio il cui affinamento decennale si realizza ai 2700 metri sul livello del mare della "Cantina Pirovano" al Passo dello Stelvio e lo spumante "Abissi" dell'Azienda Bisson di Chiavari (Genova) che matura per dodici mesi in mare a 60 metri di profondità. Per entrambi la condizione climatica è ottimale, sia quella della pace e dei silenzi dell'alta quota, sia quella delle profondità marine dove il lieve movimento delle correnti culla e rigira delicatamente le bottiglie.

Ma il vino è anche storia e cultura che riaffiorano nel vino dei Celti, un nettare lomellino dall'azienda di Robbio (Pavia) Molino Miradolo di Fulvio Pescarolo con la tecnica dell'Arbustum gallicum sviluppata dalle popolazioni celtiche più di 2.500 anni fa e ripresa. L'uva è torchiata a legna e vinificato secondo le descrizioni degli storici dell'epoca e successivamente vienetravasata all'interno di speciali vasi in ceramica, che vengono collocati all'interno di una scatola di legno d'olmo riempita di paglia.

Niente botti in acciaio, legno o cemento neanche per l'Azienda agricola Vilar di Gigi Spagnolli a Villa Lagarina (Trento) che mette a maturare il suo "Sass biank" Nosiola Igt Vallagarina in anfore di terracotta come si faceva 7000 anni fa in Georgia, nel Caucaso dove gli uomini sperimentarono le prime fermentazioni e quindi produssero i primi vini.

Ha invece bisogno della musica per essere degustato, il vino di Claudia Adami, la più giovane "prosecchista" veneta, perché dalla vendemmia all'imbottigliamento tutte le fasi della produzione sono state accompagnate dalle note di un'orchestra. Un abbinamento, quello tra il vino e la musica proposto dal "Nona Sinfonia" che fa sì che ogni sorso diventi musica per il palato per una degustazione non banale, ma curata e consapevole.

E' per chi ha problemi di linea c'è anche la linea di spumanti denominati "Essenza zero", realizzati dall'Azienda agricola Ricchi di Monzambano (Mantova) nel totale rispetto del metodo classico, senza zuccheri aggiunti.