Come sta cambiando il mondo del vino

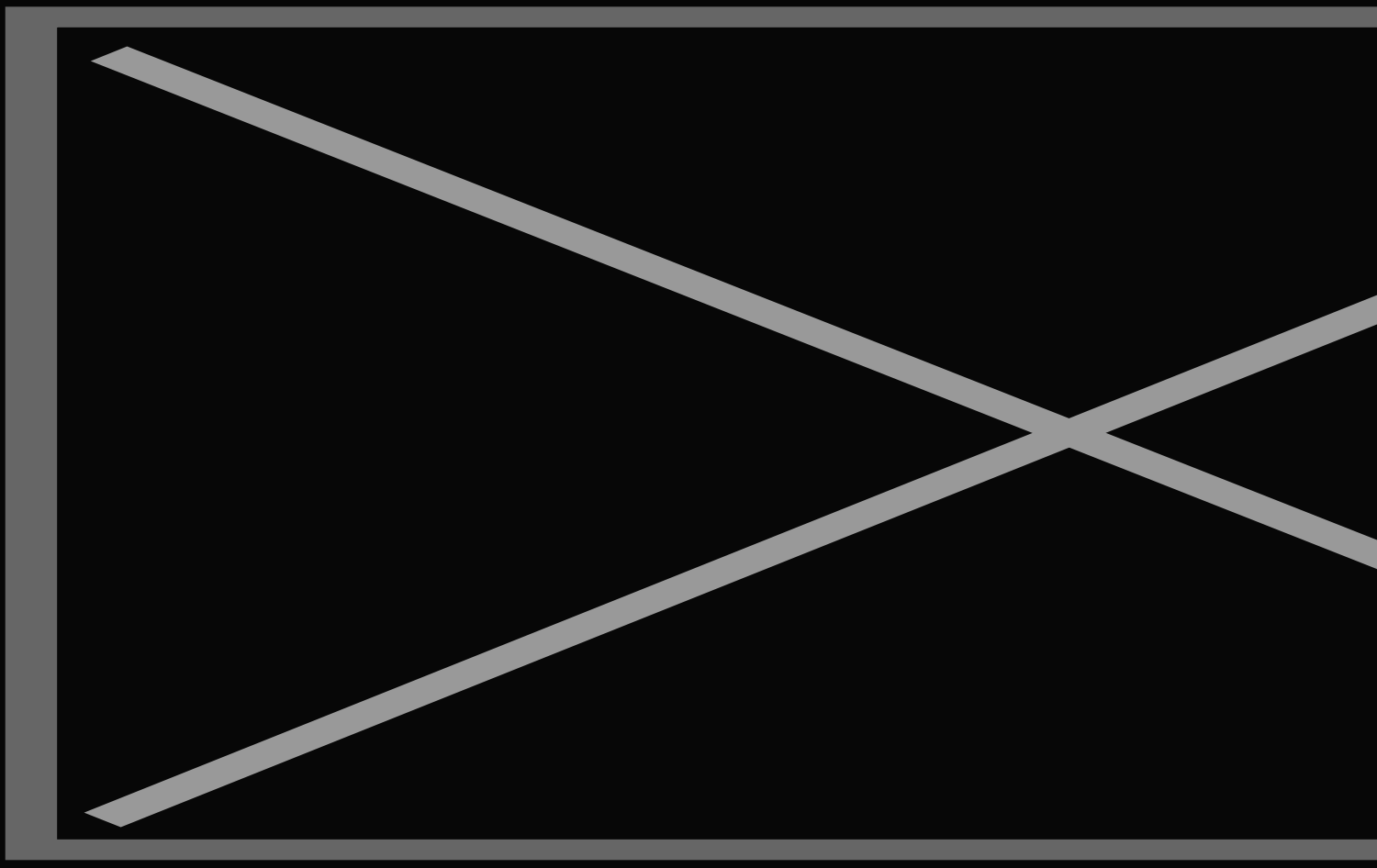
come-sta-cambiando-il-mondo-del-vino-1-e35d456b

La presentazione dei dati sul settore vinicolo 2018 e la contemporanea celebrazione annuale del Vinitaly (tra l'altro in un'edizione, la 53, decisamente da ricordare) mi danno la possibilità di fare il punto sul settore vinicolo in questi primi sei mesi del 2019. Un momento in cui è difficile contenere gli entusiasmi, se è vero come è vero che – al di là di conferme di successo (il Sassicaia 2016 votato ancora una volta come migliore vino del mondo) – i dati economici parlano molto chiaro: nel 2018 il valore dell'export italiano nel mondo ha toccato quota 6,2 miliardi. Il dato è clamoroso, se si conta che nel 2006, l'anno precedente alla crisi globale, si raggiungevano a malapena i 2,63 miliardi, mentre solo nel 2011 si arrivava a 4,4 miliardi. Un trend in crescita che fa ben sperare anche perché l'Italia, con 50,4 milioni di ettolitri, si conferma nuovamente primo produttore mondiale. Questo significa che, se anche verranno confermate le stime di un lieve calo nel consumo interno, si possono comunque dormire sonni tranquilli. Il vitivinicolo, in Italia, è diventato un settore di punta, che crea occupazione (in parte soddisfacente di genere femminile), rafforza il concetto di made in Italy nel mondo ed è sempre più frequentemente associato a product placement di successo, anche ad investimento 0. Insomma sembrano ormai lontani gli anni in cui, dopo lo scandalo del metanolo di metà degli anni '80, per il vino italiano era iniziato il grande momento di crisi internazionale. Un'ultima riflessione, giusto per contestualizzare i dati: il comparto del vino 'cuba' circa 11 miliardi di euro, ma le aziende (su un totale di poco superiore a 310.000) che fatturano più di 10 milioni sono circa un centinaio, volume da cui proviene anche la maggior parte della cifra dell'export (che attenzione, è un dato aggregato tra vino sfuso e in bottiglia) il quale si deve a circa 2.000 imprese.

DENOMINAZIONI E VARIETALI

In un quadro composto da piccole o micro imprese, quindi, il mercato è governato dalle grandi cooperative, che da sole valgono circa il 40% del fatturato e il 60% della produzione. Passando ai dati incoraggianti, invece, c'è una sostanziale tenuta delle varie DOP e IGP sia nel mercato interno che in quello estero, segno evidente che le denominazioni di origine controllata mantengono un'evidente appetibilità. La scarsa quota detenuta dai varietali, invece, sia nel mercato interno che in quello estero, delinea già una possibilità di sviluppo per il futuro. A mio avviso infatti nei prossimi anni sarà vitale

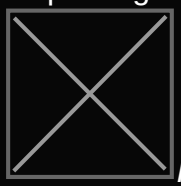
concentrare molta attenzione sui territoriali. Tutto inizia da una cura diversa del lavoro in campagna. La progressiva diffusione del biologico (al di là degli equivoci e degli estremismi, quello che mi interessa rilevare è l'approccio diverso, più evoluto, alle pratiche di vigna), che a parte rallentamenti episodici continuerà a progredire sia in Italia che in Europa, porta con sé un'attenzione diversa alla fratellanza, da sempre esistente, tra una vite e una varietà e il territorio dove questa cresce. La natura, in questo come in altro, a riguardo è implacabile. Il vino appartiene al territorio, sta all'uomo cercare di forzare quanto meno possibile un processo certo non naturale, ma vecchio quanto il mondo, per fare in modo che il prodotto ottenuto sia quanto più simile, in senso evocativo, al territorio che lo ha originato.



PRATICHE REGIONALI

Per questo trovo encomiabile la nuova attenzione che si sta dedicando in Sicilia, per esempio, ai vari Catarratto, Grillo, Carricante, trasformati in vini di rilevanza mondiale, in Puglia all'Aglianico, in Calabria al Gaglioppo, in Campania alle varietà territoriali ma dimenticate da decenni, come Biancolella, Fenile, Ginestra, o ancora in Trentino con Nosiola e Schiava e anche – perché no? – nella mia Emilia-Romagna con i vari Trebbiano, Famoso, Pagadebit, Burson. Gli esempi virtuosi sono innumerevoli, ma in questo contesto fa impressione soprattutto il caso della riscoperta della Nas'cetta,

vitigno piemontese a bacca bianca (sacrificato, per la sua complessità di coltivazione, alla gloria del vitigno italiano più famoso nel mondo, ovverosia il Nebbiolo) ora affidato ad una decina di illuminati produttori, i cui risultati sono già notevolissimi. A mio avviso il futuro del vino italiano passa soprattutto da questo, valorizzare (e rendere un valore aggiunto anche per il mercato estero) l'incredibile varietà ampelologica di una nazione benedetta dagli dèi enoici.

*Romagnolo verace, Luca Gardini inizia giovanissimo la sua carriera, divenendo Sommelier Professionista nel 2003 a soli 22 anni, per poi essere incoronato, già l'anno successivo, miglior Sommelier d'Italia e – nel 2010 – Miglior Sommelier del mondo.*