

LA FIERA



Vinitaly, Brescia è protagonista con le eccellenze e le novità

ANDRIZZI PAG.28-29

IN FIERA. A Verona anche 123 aziende della provincia, protagoniste negli stand non solo con produzioni d'eccellenza

Vinitaly, made in Brescia al top con l'innovazione

Tra le novità il Lugana con tappo a vite per andare oltre il sughero
E attenzioni puntate sui Franciacorta biologici e nel segno dei colori

Claudio Andrizzi
VERONA

Il modello Brescia seduce Vinitaly con il coraggio dell'innovazione: è quanto emerge dagli stand delle 123 aziende della provincia (su 4.272 espositori) impegnate, fino a domani, alla 51esima edizione del Salone dei vini e dei distillati a Verona.

UNA VETRINA promozionale imprescindibile, che diventa anche l'occasione per raccontare la vitalità di un comparto nel quale gli investimenti si accompagnano a una forte crescita, accomunando big e piccole realtà in una sfida senza confini. Tante le novità, iniziando, ad esempio, dal singolare Metodo Pratelto presentato dall'omonima azienda di Padenghe sul Garda, 72 ettari di vigneto per una produzione di 570 mila bottiglie esportate in 51 Paesi. «Vogliamo andare oltre il concetto di biologico - spiega il proprietario Vincenzo Ber-

tola -. Per questo abbiamo messo a punto un programma decennale basato su alcuni punti imprescindibili: niente utilizzo di rame nei trattamenti, dimezzamento dei solfiti rispetto ai disciplinari bio, aumento della biodiversità per un totale 12 diverse essenze di erbe a metro quadro, basta cemento e visione olistica del vigneto come luogo da vivere e godere e non solo di business. Senza dimenticare Opera Roses: un brand per le sole tipologie rosa, per il quale ci stiamo organizzando in una struttura specializzata e autonoma dal resto della cantina».

Da Cascina Maddalena (30 mila bottiglie) di Sirmione, 150 anni di storia, ecco il nuovo Lugana con tappo a vite Stelvin per dimostrare che andare oltre il sughero non è più un tabù. «Vogliamo cambiare gli schemi - spiega Mattia Zordan; con le sorelle Elisa e Elena rappresenta la quarta generazione in azienda -. Abbiamo cambiato com-

pletamente l'immagine puntando sull'ecocompatibilità: bottiglie meno pesanti, cartoni non verniciati, etichette senza lamine e il nuovo sistema di tappatura che garantirà maggiore longevità e tenuta perfetta». Da Perla del Garda (Lonato, 34 ettari, 140 mila «pezzi», export al 25%) arriva il debutto ufficiale nel bio con 13 mila bottiglie di un nuovo Lugana certificato, presentato nel padiglione della Fivi, la Federazione dei vignaioli indipendenti. «Per il terzo anno abbiamo optato per questa soluzione, siamo molto soddisfatti - spiega Giovanna Prandini al vertice dell'azienda -. Abbiamo trovato uno spazio di semplicità e condivisione d'intenti per valorizzare il prodotto agricolo ancor prima di quello enologico: la giusta occasione per presentare una novità giunta a maturazione dopo cinque anni di lavoro su quattro ettari».

NOVITÀ importanti anche da

Terra Moretti, al Vinitaly dopo gli importanti investimenti del 2016 che, con l'acquisizione di Sella & Mosca e Teruzzi e Puthod, hanno portato il gruppo di Erbusco al quarto posto nella graduatoria nazionale per ettari vitati (1.084) con un fatturato 2016 di 65 milioni di euro e una produzione di 9,6 milioni di bottiglie tra Franciacorta, Toscana e Sardegna. «Stiamo completando il processo di conversione al biologico di tutte le vigne - spiega l'amministratore delegato di Terra Moretti Distribuzione srl, Francesca Moretti -. Una svolta green testimoniata dal nostro stand in fiera, che comporta grandi investimenti ma che, ne siamo certi, farà la differenza anche nel prodotto. Riconoscimenti, come quello di cantina dell'anno per Bellavista, testimoniano il livello di eccellenza al quale siamo già arrivati. L'export? Bene il Giappone, meno gli Stati Uniti: speriamo che i nuovi dazi non penalizzino il

made in Italy».

Per Arturo Ziliani, al vertice con la famiglia della Guido Berlucci di Borgonato, il Vinitaly dimostra che all'estero sta nascendo una consapevolezza nuova per made in Brescia. «Qualcosa sta cambiando: a New York mi è capitato di vedere la prima wine list con una pagina dedicata al Franciacorta. Sono sempre più numerosi, anche a Verona, gli operatori che chiedono, si informano, assaggiano: arrivano da Giappone, Belgio e Svizzera, anche se personalmente penso che il potenziale maggiore stia in Gran Bretagna. C'è però tanto da fare pure in Italia: nel 2016 abbiamo registrato una crescita del 4%, che diventa del 9% nel canale Horeca italiano e vale il 35% del business complessivo. Merito di precise scelte come quella di puntare, ancora una volta, sulla promozione del '61 Nature con l'annata 2010: penso che il pas dosè sia il futuro del Franciacorta».

VINITALY «pop» per l'Arcipelago Muratori: dopo l'azzurro del franciacortino mille punta di nuovo sui colori con «Giallo», un Igt Campania (Fiano, Greco e Coda di Volpe i vitigni) ottenuto nella tenuta Oppida Aminea di Benevento gestita da Matteo Muratori, 28 anni, enologo figlio di Giuliano. «È un prodotto freschissimo, che nasce per esser condiviso in serenità sdoganando il consumo del vino da un approccio troppo cerebrale - spiega Michela Muratori -. La bottiglia gialla? Niente vernici, ma una tecnica innovativa basata su un cambio molecolare del vetro». Quadra di Cologne, invece, si presenta con lo slogan Diversamente Franciacorta. «Vogliamo affermare una diversa lettura rispetto ai trend del momento - sottolinea il direttore Mario Falcetti -. Questo significa puntare sul Satèn, nel quale credo molto più che al riflusso verso i Pas Dosè, ma anche su particolarità come l'Eretic, un Docg senza Chardonnay con il Pinot Bianco al 95%, o il primo Brut Vegano che ha ottenuto grande successo. L'export? Non è un'ossessione: per ora vale il

4%, ma siamo felici di vendere soprattutto a km zero su un mercato molto padano».

Le bollicine funzionano, anche i piccoli investono. «Stiamo per realizzare una nuova cantina - annuncia Marcello Lamberti dell'agricola Marzaghe di Erbusco, 30 mila bottiglie prodotte con una qualità sorprendente -. Proveniamo dalla falegnameria e dall'arredamento: abbiamo sempre vinificato per passione, adesso è diventata un'attività vera e propria. Questo è il nostro quinto Vinitaly: ed i risultati stanno crescendo». Enrico Di Martino, leader di Cascina Belmonte di Muscoline (7 ettari, 35 mila bottiglie), ha deciso di tornare dopo un anno di assenza. «Ho fatto un tour negli Stati Uniti con Slowine in quattro città, sono in fiera per raccogliere quanto seminato e contribuire al nuovo percorso di rafforzamento dell'identità del territorio, sull'onda del quale abbiamo anche creato un gruppo di promozione con ristoratori e albergatori chiamato Passione Valtènesi».

È QUASI un debuttante Andrea Lorenzi, al vertice di Tenute del Garda di Calvagese della Riviera, 25 ettari e 90 mila bottiglie, che a Verona si sta facendo largo con la novità SottoSopra, detto anche Vino Turbolento. «È un metodo classico 100% Gropello - racconta il giovane imprenditore -. Non aggiungiamo solfiti, lasciamo lieviti all'interno e lo vendiamo con tappo a corona in quanto non sboccato in modo che il cliente si possa creare il proprio prodotto decidendo quanto farlo affinare sui lieviti». La febbre della bollicina contagia del resto un po' tutte le zone del Bresciano. «La novità assoluta di quest'anno è il ritorno del Peri Maria Biccetti -. Questo significa puntare sul Pas Dosè - spiega Andrea Peri dell'omonima azienda di Castenedolo -. Ma a Vinitaly ufficializziamo anche la nostra conversione al biologico a partire dal 2016 su tutti i dieci ettari di vigneto: siamo certi che questo potrà dare nuovo impulso a un export che, per le nostre 95 mila bottiglie, è ormai arriva-

to al 20%, con una crescita totale nel 2016 pari al 6%».

News frizzanti e green arrivano dall'agricola **San Michele** di Capriano che lancia il nuovo metodo classico Belvedere (Chardonnay-Trebbiano). «Il Montenetto è una terra dove si possono produrre bollicine di ottima fattura con ottimo rapporto qualità-prezzo - sottolinea il titolare Mario Danesi -. Noi ci crediamo per consolidare un business che, l'anno scorso, ci ha visti aumentare dell'8% con una percentuale all'estero al 25%. Dal 2017 arriva la certificazione bio». ●

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Mattia Zordan



Michela Muratori



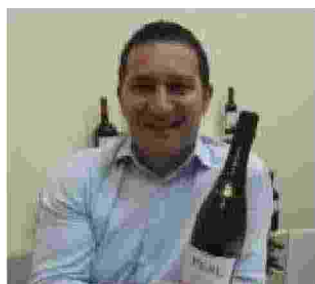
Vincenzo Bertola



**Non mancano
i «debuttanti»
e le aziende
che annunciano
la nuova cantina
per altre sfide**



Andrea Lorenzi



Andrea Peri



Arturo Ziliani



Enrico Di Martino



Francesca Moretti



Marcello Lamberti



Mario Danesi



Giovanna Prandini



Mario Falcetti