

## IL CROLLO DEI CONSUMI

Le aziende toscane soffrono: pesa la concorrenza di Cile e Nuova Zelanda

# La crisi, l'etilometro, l'euro forte...

*Il vino non tira più come una volta, cantine piene di invenduto*

di Antonio Valentini

**M**entre scoprono che il rosso, oltre a far bene all'eros femminile, ha proprietà antinfiammatorie e che la vendemmia 2009 potrebbe essere memorabile, inventano quella diavoleria del vino dealcolato, brevettato con il placet dell'Ue. Mentre i vip si divertono a elencare le loro bottiglie preferite, il consumo nei ristoranti cala a picco per effetto degli etilometri.

Così se i nuovi vigneti nascono come fossero funghi, l'export ha invece un tracollo e i consumi interni si contraggono. Insomma, fa parlare di sé il mondo del vino, fino a dieci anni fa capace di evocare un'alternativa tangibile e, soprattutto, mediterranea alla new economy. La recessione colpisce i consumi, l'euro forte restringe i mercati, l'antagonismo di Sud Africa, Nuova Zelanda e Cile riscrive i codici della concorrenza. Le banche nel frattempo riducono i crediti e i produttori, soprattutto quelli più piccoli, si scoprono inguaiati. Ironia della sorte, ciò accade proprio nel momento in cui il prodotto italiano si raffina, perdendo gradi etilici e concentrazione in nome di quell'eleganza sempre invidiata ai cugini francesi.

Ma l'onda lunga della crisi non bada alle tendenze. La sua forza, se in caso, è accentuata dai codici, dal giro di vite verso chi è sorpreso a guidare sotto l'effetto di alcol. La normativa è già draconiana, benché più mite rispetto ad altri paesi europei, e al vaglio del Governo c'è un ulteriore aggravamento delle sanzioni. «Ma questa è una mossa culturale balorda - commenta Michele Satta, storico produttore di Bolgheri - il legislatore che fa? Succede qualche incidente e toglie il vino, dimenticando che con uno o due bicchieri a tavola non si causano sinistri. Così facendo, si criminalizza l'atto del bere senza risolvere il problema: facciamo, se in caso, dei controlli più rigidi fuori dalle discoteche. Invece di mostrarlo solo che la ragione può fare a meno dell'esperienza».

Moreno Cardone, titolare del ristorante "L'Uva e il malto" di Grosseto, ha anche un preciso riferimento tempora-

Una degustazione durante Vinitaly e, accanto, una vendemmia in Toscana



## GLOSSARIO

### C'è anche quello dealcolato

**Vino dealcolato.** Vino nel quale è stato eliminata parte dell'alcol attraverso pratiche della cantina. Dal primo agosto è in commercio nei paesi dell'Unione Europea.

**Invaiaura.** Fase di maturazione del frutto, misurata dalla variazione del colore. Da sola, l'invaiaura non indica il momento d'inizio raccolta dell'uva, determinata da altri parametri.

**Oidio.** Malattia delle piante causata da alcuni funghi. Un colore biancastro si forma sulle superfici colpite: foglie, permioli e frutti. Se colpita dall'oidio, la pianta può morire.

**Vendemmia verde.** Raccolta dei grappoli quando ancora sono verdi per ridurre le quantità di uva prodotte da ogni pianta e migliorare la qualità, in rapporto alla raccolta e all'annata.

le: «Si consuma meno vino dal momento in cui sono state insprite le pene per guida in stato d'ebbrezza. Quando vengo a cena, molti dicono "non bevo, devo guidare". Ad astenersi sono più gli adulti dei giovani, perché più responsabilizzati». Alessandro Sarzi Amadè, della "Sarzi Amadè distribuzione", spinge ancor più sull'acceleratore: «In giro si percepisce che la capacità di spesa si è ridotta. Colpa della crisi. E i controlli con l'etilometro sono uno spauracchio che tolgono la voglia di bere vino. Va meglio nelle enoteche: la gente spende meno e si porta la bottiglia a casa, dove non

c'è posto di blocco che tenga».

La crisi ha spazzato via ogni reminiscenza dell'Eldorado che fu alla fine dello scorso Millennio, quando bastava avere vigna e cantina per arricchirsi. Ma non è cosa nuova. La novità, se in caso, sta nelle scorte d'invenduto, che ora riempiono i magazzini: pensare al loro smaltimento, alle attuali condizioni di mercato, è come indovinare un terro al lotto. Il quadro è presto disegnato. L'euro forte riduce l'export negli Stati Uniti e rallenta quello verso la Gran Bretagna. Italiani e francesi competono ovunque e nell'Europa centrale e scandinava, soprat-

tutto in Germania, i vini sudamericani, cileni e neozelandesi spuntano sempre maggiori quote di mercato grazie a prezzi imbattibili. I paesi da poco convertiti all'economia di mercato per ora deludono: i pochi, grandi ricchi possono permettersi bottiglie blasonate e costosissime. Gli altri, soprattutto nell'Est europeo, restano ancorati al modello-birra non solo per ragioni culturali, ma anche e soprattutto economiche. Il quadro recessivo non salva la Toscana, dove la produzione di vino è di centinaia di migliaia di ettolitri all'anno: alla contrazione dei consumi, fa da contraltare l'aumento dell'invenduto, con prezzi unitari tendenti al ribasso.

Chi beve abitualmente il vino, intanto, cerca d'adattarsi, destreggiandosi tra prezzi talvolta esagerati, etilometri in agguato, disponibilità economiche riscaldate e una certa depressione che, in tempo di crisi, stringe la gola. Se va al ristorante, non lascia nulla al caso: «La scelta, di solito, ricade su una buona bottiglia che in listino ha un prezzo dai 20 ai 30 euro», chiosa Moreno Cardone. Della serie che una piccola spesa, uno strappo alla regola, una sobria concessione all'edonismo, rendono la vita più piacevole.

## IN LIEVE ANTICIPO

### I produttori incrociano le dita forse sarà una supervendemmia

Sarà un'annata eccezionale? Gli enologi sono cauti: piano a dirlo, come sempre dipenderà dagli ultimi giorni.

L'unica cosa certa, al momento, è che la maturazione dell'uva è avanti di una settimana rispetto all'anno scorso e che, dunque, la vendemmia sarà anticipata di qualche giorno.

Certo, le premesse perché l'annata 2009 sia buona, ci sono. Corrado Dalpiaz, enologo della tenuta Podernovo di Terricciola, proprietà Ferrari, snocciola i dati: «L'invaiaura è avanti di otto giorni e ciò dipende dalle piogge e dal caldo primaverile».

Le temperature di notte sono basse e l'escursione termica favorisce le piante. Pensi, il 23 luglio abbiamo misurato 36,9 gradi alle 15, con una minima di notte pari a 18 gradi. In queste condizioni le piante non si stressano e gli antociani maturano meglio».

Tra l'altro, Dalpiaz conferma la tendenza a ridurre il diradamento, la cosiddetta vendemmia verde: ogni pianta di sangiovese porta da 1,7 a 2 chilogrammi, in nome di vini più eleganti e meno concentrati che in passato.

Fabrizio Moltard, enologo impegnato in aziende sparse per tutta la Toscana, conferma le impressioni di Dalpiaz: «Dalle prime analisi risulta che siamo in anticipo di 7-10 giorni. Dopo Ferragosto partiremo con lo chardonnay, poi sarà la volta del sauvignon».

La vendemmia del merlot dovrebbe iniziare attorno al 25 agosto. Tempo permettendo, s'intende, anche se un po' di pioggia, fa capire Moltard, al sangiovese sarebbe solo bene. Potendo scegliere, l'acqua sarebbe utile al Chianti e a Montalcino, meno a Bolgheri, dove si lavorano soprattutto i cabernet e il merlot.

Barbara Tamburini, giovane enologa di buon successo, prevede che alcune varietà di bianco, lungo la costa, possano essere vendemmiate già prima di Ferragosto.

E se la sente di sbilanciarsi sulla qualità del vino, in senso positivo, s'intende. «Lo Oidio ha procurato qualche problemetto - premette - Tuttavia sono convinta che si profili una bellissima annata, viste le scorte d'acqua che sono state accumulate e l'escursione termica tra il giorno e la notte».

A.V.

**Non finisci il rosso? Portatelo a casa**