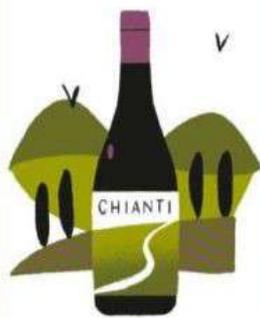


Valorizzare una super materia prima e soprattutto le bellezze di un territorio è il primo passo per godersi un grande calice, ma anche per attirare visitatori

1

IL TERRITORIO



Il Gallo Nero che emoziona

È un'atmosfera di soddisfazione quella che si respira nei territori del Chianti Classico perché, nonostante le difficoltà dovute al particolare andamento climatico di quest'anno, la vendemmia delle uve Sangiovese ha mostrato tutti i presupposti per un Gallo Nero 2023 di ottima qualità. «Stiamo vivendo anni che sono sempre di più improntati sulla capacità di noi viticoltori di trasferire il nostro territorio nella bottiglia, mantenendo saldo l'obiettivo della qualità, intesa come unione di autenticità e grande impegno in tutte le fasi produttive, in particolare nell'attenzione in vigna», spiega il presidente del Consorzio Vino Chianti Classico fondato nel 1924, Giovanni Manetti. Che aggiunge: «La denominazione del Gallo Nero aumenta la sua notorietà e il valore generato, vede crescere in particolare le etichette premium e prosegue il percorso di affermazione sui mercati internazionali. Nel 2022 le bottiglie vendute sono infatti aumentate del 6% rispetto alla media del triennio precedente, mentre il fatturato è cresciuto del 17% verso il 2021 e addirittura del 46% nei confronti del 2020». In pole position le tipologie del Chianti Classico che coprono la fascia più alta del mercato, ovvero Riserva e Gran Selezione. Queste ultime lo scorso luglio hanno ottenuto il via libera per indicare le 11 "unità geografiche aggiuntive" che ne specificano in modo ancora più preciso l'area di provenienza. «In questo modo - sottolinea Manetti - i nostri vini possono mettere in evidenza in modo chiaro il territorio in cui sono prodotti, venendo incontro alle richieste di un mercato sempre più esigente ed interessato alle origini e all'identità».

LU. MOS.

2

LA NATURA



Metodo biologico per vigne sane

Biologici per convinzione, nonostante le prove sempre più difficili che il cambiamento climatico impone ai vigneti. Ma per Pizzolato, il principio è assolutamente inderogabile e, anzi, i tour proposti nella cantina trevigiana (via IV Novembre 12, Villorba) tendono a valorizzarne e diffonderne la filosofia. Anche il suo presidente-fondatore Settimo Pizzolato non usa mezze misure: «Lo scenario di una viticoltura senza biologico è il peggiore che si possa prospettare, considerando anche che il mercato offre aperture sempre più ampie in questa direzione». Per questo motivo - aggiunge Pizzolato, che è anche vicepresidente del Gruppo Vitivinicolo Confindustria Veneto Est - vogliamo offrire ai viticoltori il supporto e gli strumenti necessari per capire che, se si fanno delle scelte giuste e tempestive, l'agricoltura biologica è ancor oggi la soluzione giusta per la salvaguardia dell'ambiente e per la produzione di un prodotto responsabile». 90 ettari coltivati a vigneto e 55 conferitori certificati bio ne fanno una delle realtà simbolo del segmento, e per questo tra le più apprezzate anche da pubblico di appassionati e intenditori. Fino alla fine del mese di ottobre, la cantina propone uno speciale bio-tour intitolato "Profumo di Mosto" che, ogni fine settimana, accompagnerà a comprendere le tecniche dell'agricoltura biologica ed immergersi nel processo di vinificazione: tutto inizia con una passeggiata nei vigneti circostanti e la descrizione delle lavorazioni in ottica di agricoltura biologica; a seguire, la visita in cantina e la spiegazione della vinificazione con assaggio di mosto ottenuto dalla vendemmia da poco conclusa.

JA. FONT.

3

L'UNIONE



Un super consorzio per essere più forti

L'Unione dei Consorzi delle Doc del Friuli Venezia Giulia è un Consorzio di Consorzi che ha come obiettivo la tutela, la valorizzazione e la promozione dei territori vitati della Regione. Terra dall'innata vocazione per la viticoltura, viene coltivata per il 60% con varietà a bacca bianca che esaltano le molteplici caratteristiche dei suoi vini. Da sempre, infatti, la regione rappresenta un punto di riferimento per i vini bianchi nazionali e non solo. Le attività sono molteplici sia in campo tecnico che promozionale in sinergia con Ersa (l'Agenzia regionale per lo sviluppo rurale del Friuli Venezia Giulia). L'Uni-Doc FVG svolge innanzitutto un lavoro di lotta guidata integrata, che consiste nel monitoraggio dei dati riguardanti le principali fitopatie della vite al fine di creare bollettini di trattamento specifico che supportino i produttori di tutte le aziende regionali nelle criticità che la vigna pone loro di fronte. La conoscenza specifica dei vitigni e dell'espressione dei diversi territori consente di tutelare le singole identità, rafforzare il valore unico e proteggere la voce della nostra terra. Sulla base della linea tracciata dal lavoro tecnico, la Regione mette in campo la conoscenza specifica dei territori organizzando eventi, degustazioni e incoming sia per esperti che amanti del vino, nelle principali fiere italiane e all'estero. Si sta anche lavorando a progetti transfrontalieri di ricerca e si stanno organizzando convegni con esperti internazionali. Un organo importante dunque l'Uni-Doc FVG che si fa portavoce delle peculiarità del vino e del suo suolo, lasciando spazio ai territori in maniera equa e facendo chiarezza sulle diverse identità regionali.

GIU. AND.

4

LA LUNGIMIRANZA



Un'Academy nei Colli Orientali

Nel 2020 il Consorzio Tutela Vini Friuli Colli Orientali e Ramandolo vede contrapporsi l'arrivo della pandemia e il suo 50° anniversario. Nonostante lo stop imposto a tutte le attività, il Consorzio non si arrende e, per dare un senso concreto di continuità di promozione e celebrare la ricorrenza dell'anniversario, inaugura la Friuli Colli Orientali e Ramandolo Tasting Academy. Un luogo dedicato alla formazione di alto livello dei professionisti del settore e degli appassionati che vogliono scoprire la loro terra e, perché no, anche qualcosa in più su se stessi. Grazie al grande lavoro dei tecnici che, da oltre 20 anni, monitorano i vitigni e i luoghi, raccogliendo dati su quello che accade durante le stagioni, tutti i giorni su prenotazione è possibile degustare, in 32 postazioni multimediali, i sentori specifici di ogni vino della denominazione per riconoscere differenze e particolarità. Il vino, capace di leggere e raccontare la terra nella quale viene prodotto, parla la nostra stessa lingua ed è la liaison perfetta tra persone e comunità diverse, è soprattutto in grado di unire e accogliere più identità. Un luogo unico in una regione che desidera diventare una "fabbrica" di emittenti dei Colli Orientali del Friuli, che trasforma la promozione in una risorsa preziosa per tutti. Nel momento in cui il mondo chiudeva tutto, il Consorzio Friuli Colli Orientali e Ramandolo apriva una porta per il futuro della denominazione. Una lungimiranza che premia la passione e l'amore per un territorio che all'interno del calice si esprime ai suoi massimi livelli.

GIU. AND.

Le esperienze