

FOCUS

Vino

Emanuele Scarci



# VINO IN ANFORA, SEGMENTO DI VALORE

Il gruppo DCasadei produce con le anfore in tre tenute, tutte ispirate alla metodologia del Biointegrale. I vini esaltano frutto e colore senza perdere in morbidezza

**P**er alcuni il vino affinato in anfora esprime il meglio del frutto e della morbidezza del vitigno, per altri è una questione di moda. Sta di fatto che questa è una delle nicchie in crescita sul mercato italiano e che promette di creare un nuovo segmento di mercato a maggiore valore. In passato il guru Josko Gravner ha dato visibilità all'utilizzo della terracotta come strumento di lavorazione del vino. Perché preferire l'anfora? "Perché – risponde **Stefano Casadei, titolare di DCasadei** – i vini esprimono al massimo le caratteristiche varietali del vitigno: vini fruttati, dal colore vivace ma, al contempo, morbidi e piacevoli. Ciò è dovuto all'apporto dell'ossigeno che, grazie alla porosità dell'argilla,

entra in contatto con il vino fin dalle prime fasi della sua lavorazione. L'anfora come il legno, ma senza le interferenze e la complessità del legno".

Le anfore di terracotta utilizzate provengono soprattutto dalla Georgia. Sostano sottoterra per il controllo naturale della temperatura e le fermentazioni si svolgono con metodo naturale, grazie a lieviti indigeni. Le macerazioni durano dalle tre alle cinque settimane per i rossi, dai tre ai cinque mesi per i bianchi. Dopo le svinature, i vini rimangono in anfora per il mantenimento delle caratteristiche fruttate.

Il gruppo toscano conta sulle tenute nel Chianti, nella Maremma a Suvereto e in Sardegna su Olianas, tra le province di Cagliari e Nuoro. Casadei conta di allargare i confini di Olianas e ha inoltre fatto alcuni sondaggi in Gallura.

**Tutte le cantine operano con il metodo Biointegrale, una metodologia che va ben oltre il biologico.**

La produzione di vini in anfora è circa il 10% delle 700mila bottiglie prodotte ogni anno. La distribuzione all'estero è focalizzata nella Gdo di Svizzera e del Nord Europa, dove i consumatori sono più sensibili al concetto della naturalità e sono disposti a pagare di più. In Italia il discorso deve avviarsi.

Al Castello del Trebbio, nel Chianti, si producono vini che, da un lato, sono la tradizione del territorio rappresentata dalle Docg Chianti Superiore (a base di Sangiovese,

## L'OPINIONE DI EMANUELE SCARCI

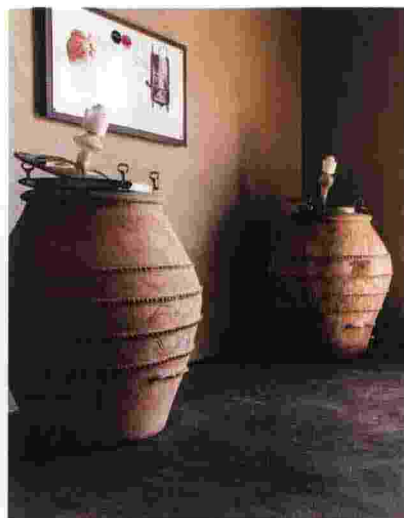
### CINQUE CONSORZI PER LANCIARE IL ROSÉ

Il Rosé prometteva di aprire nuovi varchi nel segmento dei giovani e delle donne. Invece è rimasto lì, nonostante l'Italia sia il quarto produttore mondiale. Ne consumiamo appena 6 bottiglie su 100, grazie anche alla sete dei turisti esteri che soggiornano lungo i litorali e sul lago di Garda. In Francia, primo produttore mondiale, il Rosé pesa sui consumi per il 34%, addirittura più dei bianchi. E il marketing dei transalpini sta imponendo questo vino, dai colori tenui, anche negli Usa, la moda del momento. E si sta facendo largo anche in Germania, Uk, Canada.

Perché il Rosé non trova spazio nelle abitudini degli italiani? Una risposta certa non c'è. **Forse i consumatori italiani non ne percepiscono l'identità e non sanno bene a quali piatti abbinarlo;** o forse si paga lo scotto della variabilità del colore e il gusto passa in secondo piano. Ma è giusto che il nostro Paese, ricco di varietà autoctone, imponga il suo prodotto, con i suoi colori. E soprattutto lo promuova facendo sistema. Per questo cinque Consorzi – Valtènesi, Charetto di Bardolino, Cerasuolo d'Abruzzo, Castel del Monte e Salice Salentino – hanno stretto un'intesa con l'obiettivo di diffonderne la cultura e la conoscenza. Forse è la volta buona: alla fine **si tratta di 20 milioni di bottiglie a Denominazione che potrebbero spalancare un mondo a milioni di consumatori.**

Canaiolo e Ciliegio) e Lastricato Chianti Rufina; dall'altro ne sviluppa le potenzialità: da un blend di Merlot e Syrah nasce Pazzesco; l'unione di Riesling e Pinot grigio dà vita a La Congiura.

A Olianas si lavorano vitigni autoctoni: Cannonau, Vermentino, Nasco, Bovale e Carignano. In purezza o assemblati. In Maremma invece si punta sui vini di stampo internazionale.



Anforaia di Olianas (Gergei - Cagliari - Sardegna)

36 FOOD Luglio • Agosto 2018

..... **Cantine, tappi & bottiglie**

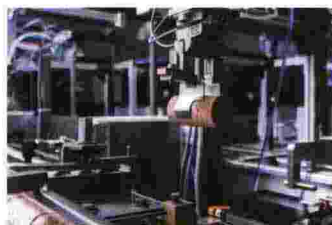


**Schenk Italia, ricavi stabili ma export +14,5%**

Per Schenk Italian Wineries il 2017 è stato un anno positivo, con ricavi consolidati per 109,8 milioni, 55,6 milioni di bottiglie vendute e un export che cresce del 14,5%.

**Tappi di sughero, Amorim cresce in Portogallo**

Amorim è il partner scelto dal governo del Portogallo per investire nel sughero. Grazie alla tecnologia oggi è possibile accelerare i tempi di crescita degli alberi da sughero ottenendo, con un sistema di irrigazione a goccia, in 12 anni (a fronte dei precedenti 36) una pianta adulta. Amorim Cork Italia è leader con oltre mezzo miliardo di tappi venduti e un fatturato di 53 milioni di euro.



**Decanter, pioggia di medaglie su Amarone e Valpolicella**

Doc Valpolicella in pole nella classifica dei Decanter World Wine Awards 2018. La critica del più importante concorso enologico del mondo ha assegnato ai vini della denominazione 165 medaglie. Tra

queste spiccano la medaglia Platinum Best in Show conferita all'Amarone della Valpolicella 2015 di Cadis (97 punti) e 4 Platinum attribuite a Villa Canestrari per l'Amarone della Valpolicella Riserva 2011 (97 punti), a Zeni per l'Amarone della Valpolicella Barriques (97 punti), a Vigne Alte 2013 (97 punti) e Rocca Sveva per il Valpolicella Ripasso Superiore 2013 (97 punti).



**Alle Cantine cooperative il 32% dell'export e il 44% del fatturato**

Nel 2017 l'export delle cantine cooperative ha toccato la cifra record di 1,9 miliardi di euro (+ 5,6%), una quota pari al 32% del valore complessivo dell'export di circa 6 miliardi. All'Alleanza aderiscono 480 cantine cooperative, per 141.000 soci produttori, con un giro d'affari di 4,5 miliardi, pari al 44% del totale del fatturato vino nazionale.

**I nuovi presidenti dei Consorzi: Gini al Soave e Ascheri al Barolo**

Sandro Gini, enologo, è il nuovo presidente del Consorzio tutela vino Soave per il mandato 2018/2020. Subentra ad Arturo Stocchetti, che ha guidato la denominazione negli ultimi 14 anni. Cambio anche al vertice del Consorzio di tutela del Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani. Il nuovo presidente è Matteo Ascheri, imprenditore vitivinicolo di Bra. Guiderà un Consorzio con 500 aziende vitivinicole che rappresentano 10 mila ettari di vigneti in Langa e Roero e 65 milioni di bottiglie.



FOOD Luglio • Agosto 2018 37