

A VERONA LA CONFERMA DEL TREND POSITIVO DEL SETTORE

Al Vinitaly si guarda alla sostenibilità

L'evento per eccellenza dedicato al mondo dell'enologia, Vinitaly 2018, ha avuto come parola chiave la sostenibilità, intesa sì – come da tendenza degli anni scorsi – quale valore che offre un occhio di riguardo ai vini biologici e biodinamici, ma mai come quest'anno riferita anche a buone pratiche sociali e ambientali. Il benvenuto ha visto protagonista infatti la presenza dell'enorme logo della Fiera nella piazza d'accoglienza racchiuso in un abbraccio di sughero, il dono della Natura per antonomasia, capace di rigenerarsi a nuova vita anche dopo il suo utilizzo come tappo.

Il padiglione Veneto si è confermato poi specchio della realtà economica: la sua frequentazione e il successo degli eventi hanno infatti avvalorato il ruolo della regione quale traino della produzione e del commercio del vino d'Italia, come ha affermato Luca Zaia, presidente della Regione Veneto: «Vinitaly non è un caso che nasca in Veneto, perché l'Italia è il primo produttore mondiale di vino e il Veneto è la prima regione in Italia. Abbiamo una cinquantina di denominazioni e produciamo 8,5 milioni di

ettolitri, esportiamo mezzo miliardo di euro di bollicine e dei quasi sei miliardi di export due miliardi li fa il Veneto».

Il vino è emerso, quindi, non più solo come un importante fattore della convivialità (e talvolta vero e proprio status symbol), ma anche quale eccellenza del Paese come ha anche dichiarato Maria Elisabetta Alberti Casellati, presidente del Senato: «Vinitaly è un'eccellenza assoluta e un vero fiore all'occhiello per Verona, il Veneto e per l'intero Paese. Qui c'è l'Italia migliore, che lavora, che innova, che riesce a coniugare il lavoro nei campi con l'innovazione tecnologica e le nuove frontiere del commercio digitale».

Nell'edizione 2018 della Fiera, particolare curiosità per la sua derivazione originale ha suscitato il primo vino prodotto dai Frati Carmelitani Scalzi di Venezia, presentato in anteprima al padiglione del Consorzio Vini Venezia dove, assieme alle autorità, erano presenti anche due frati carmelitani, compreso il priore del Convento, visibilmente emozionati e in parte spaesati dalla folla e dai flash. Un vino realizzato con le uve del-

le viti recuperate nella città di Venezia e raccolte nel vigneto-collezione della biodiversità situato nell'antico brolo del convento veneziano. Il risultato è un prodotto che nasce secondo la tradizione, in due versioni, un vino bianco e uno rosso, che ad ogni sorso portano con sé l'importanza della preghiera e della riflessione, il rispetto dei ritmi della Natura, la voglia di fare meno per fare

meglio (solo 1400 le bottiglie prodotte) ma anche l'anima di Venezia. I 17 vitigni rari impiegati, infatti, raccontano le origini mercantili della città: dal Raboso alle Malvasie, dalle varietà armene alla Marzemina, dal Verduzzo al Lison, e altre varietà rare come la Terra Promessa. Un vino che è tutelato anche da un tappo in sughero prestigioso, della coneglianese **Amorim Cork Italia**, capace di unire avanguardia tecnica a tutela del vino e rispetto della tradizione, assicurando un sigillo che permette di celebrare il rituale della stappatura e di chiudere il cerchio della sostenibilità di cui il logo di Vinitaly si è fatto portatore.

Anna Zuccaro

