



► 10 Aprile 2016

## Enologia

Vini altoatesini,  
obiettivo «Cru»  
Ribalta veronese

a pagina 7

Negri



# Enologia, «scala cru» in salita

Da oggi Vinitaly, l'incognita etichette. Foradori: la legge penalizza le sottozone Doc

**Francesca Negri**

**BOLZANO** Creare dei veri e propri «cru», termine francese che porta all'identificazione con un luogo specifico di produzione enologica. È questo il nuovo e ambizioso obiettivo, pressoché unico in Italia, dei vini dell'Alto Adige, oggi impegnati con la prima giornata del Vinitaly, il salone internazionale del vino in corso di svolgimento a Verona fino a mercoledì.

### La classificazione

«Stiamo lavorando — fa sapere il vicepresidente del Consorzio Vini di Bolzano, Martin Foradori — nella direzione non solo di delineare una singola zona vinicola ma anche di prescrivere in quella determinata area l'uso di un massimo di tre varietà di uva».

Tradotto, significa che, ad esempio, se la località Mazon è unanimemente riconosciuta come la culla del Pinot Nero, il termine «Mazon» potrà essere utilizzato solo per questa tipologia di vino, mentre altri vitigni, seppur liberamente coltivati nella stessa area, potranno apporre esclusivamente la generica dicitura Alto Adige Doc o Igt. In senso letterale il cru è un vigneto in cui clima, suolo e altri fattori, naturali e non, regalano al vino caratteristi-

che uniche e specifiche, diverse da quelle presenti in altri vini prodotti in luoghi anche vicini. La normativa in Francia ha classificato anche diverse fasce di «cru», tra cui Grand Cru, Premier Cru, Deuxiemes Cru, ognuna delle quali identifica i vigneti più conosciuti e prestigiosi delle zone di Bordeaux, Borgogna, Alsazia e Champagne.

Allo stesso ambiscono i produttori altoatesini: «Ritengo — prosegue Foradori — che questo nostro obiettivo sia sintomo di ulteriore serietà dell'Alto Adige, espressione della nostra volontà di andare oltre il concetto di qualità, e frutto di una precisa visione del futuro del vino in generale, che a nostro avviso sarà sempre più legato alla specializzazione». Una specializzazione, però, che in Italia è ostacolata dall'attuale legislazione vinicola.

«Le norme attualmente in vigore dicono che per le zone che hanno nella loro Doc (denominazione di origine controllata) delle sottozone non è consentito usare in etichetta ulteriori indicazioni geografiche — spiega il vice presidente del Consorzio vini dell'Alto Adige — ad esempio, un vino che indicasse in etichetta «Pinot Bianco di Termeno» non sarebbe a norma. La sola ecce-

zione attualmente consentita è la cosiddetta «vigna», albo dedicato dove sono riportate le particelle di vigneti di particolare rilievo».

### Lo scoglio nazionale

L'unica speranza è che il nuovo Testo Unico della viticoltura, da due anni in elaborazione, si allinei con gli altri Paesi europei, altrimenti anche il progetto «cru» potrebbe andare a gambe all'aria: «Noi siamo più che fiduciosi che la normativa nazionale venga cambiata nell'interesse di tutti i viticoltori italiani che credono nei loro territori, anche perché, come già avviene nel resto d'Europa, dare un nome geografico al vino è la cosa più naturale del mondo, visto che è il luogo dove nasce».

Nel frattempo, c'è l'importante partita del Vinitaly da giocare al meglio, una vetrina fondamentale per tessere nuove relazioni commerciali e i vini dell'Alto Adige arrivano all'appuntamento di Verona con ottime prospettive.

«La produzione 2015 — fa sapere il presidente del Consorzio Vini Alto Adige Max Niedermayr — ha registrato un aumento del 15% rispetto all'anno precedente attestandosi su 325.000 ettolitri e nel contempo il mercato interno

ha mostrato positivi segnali di ripresa. Inoltre, anche dal punto di vista della qualità, l'ultima vendemmia si è rivelata molto soddisfacente grazie alle condizioni climatiche favorevoli, in particolare per i vini rossi che hanno beneficiato del caldo estivo».

Alla 50<sup>a</sup> edizione del Vinitaly l'Alto Adige è presente con 79 cantine su uno spazio di oltre 1.500 metri quadrati dislocati nel Padiglione 6, stand A2-E3. Anche quest'anno, oltre ai produttori, lo stand centrale dedicato al Consorzio (C2-D2) ospiterà un ricco programma di degustazioni tematiche: si parte oggi con la famiglia dei Pinot e degli spumanti, per poi proseguire domani con gli autoctoni Gewürztraminer, Schiava e Lagrein. Martedì, bardolesi, con Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet mentre mercoledì, bianchi nordici: Sylvaner, Veltliner, Riesling, Müller Thurgau e Kerner. Saranno circa 20 i vini proposti in degustazione ogni giorno a rotazione, per offrire una panoramica più ampia possibile.

Oggi, infine, un «grande vecchio» del settore, Paolo Foradori, fondatore della cantina «Hofstätter» di Termeno, sarà premiato con il prestigioso «Cangrande Benemeriti della vitivinicoltura».