



# Il Veneto delle «ombre» non esiste più «Oggi la civiltà del bere è business, convivialità e amore per il paesaggio»

## I protagonisti

di **Mauro Pigozzo**

**VENEZIA** Daniele Accordini, direttore della cantina Negrar, sposta il bicchiere dal tavolo e apre un libro. «Negli anni Settanta in Veneto si consumavano 120 litri di vino all'anno a testa, oggi sono 37. I vitigni producevano anche 200 quintali per ettaro, ora in Valpolicella stiamo sotto i 120: meno quantità, più qualità. Ecco, credo che bastino questi dati per spiegare che la civiltà delle ombre non esiste più».

E' questa la fotografia del popolo veneto del vino. Mani, cervelli e cuori che hanno dato origine ad una civiltà fatta di storia, stile, paesaggi mozzafiato e business. Un popolo che si indigna dopo le parole di Toscani, tanto che più di qualcuno ha preferito non commentarle, come Giancarlo Vettorello, direttore del Consorzio del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene, o che le sintetizza in un «vuole sbalordire, ma è un provinciale», come il veneziano Arrigo Cipriani. Il primo paletto per descrivere il vino veneto viene

piantato da Veneto Agricoltura, che a fine gennaio ha presentato il report 2014. Alcuni numeri: superficie coltivata 78.200 ettari (+2% circa rispetto al 2013), uva raccolta 10,4 milioni di quintali (-11%), produzione di vino 8 milioni di ettolitri (-11%), valore della produzione agricola circa 530 milioni di euro (-8%). «Utilizzando i dati Ismea, la stima del

fatturato industriale del vino in Italia si aggira intorno ai 12,5 miliardi di euro», dicono dall'ente. «Il Veneto detiene una quota del 20%, pari a circa 2,5 miliardi di euro».

Evidentemente, per arrivare a queste cifre, i veneti sanno comunicare i propri prodotti. E bene. Come fa Riccardo Facci, pubblicitario vicentino socio dell'agenzia Facci & Pollini, che vanta fra i suoi clienti Ferrari, Vinality e il padiglione vino di Expo2015: «Una volta Toscani ci provocava, ma il livello si abbassa sempre più con gli anni - polemica -. Proprio lui che usava il linguaggio pubblicitario per smontare gli stereotipi, oggi usa quegli stessi pregiudizi».

Ma per vendere non basta solo comunicare. Ci si riesce

costruendo cantine dove si vinifica con la stessa cura che ha l'orafo nel disegnare le sue creazioni. Ad esempio nel processo di spumantizzazione, che annovera eccellenze tra le case vinicole venete.

Il presidente della Doc Treviso, professionista nelle bollicine, è Stefano Zanette, che sorride: «Forse Toscani pensa che ci beviamo tutte i nostri 300 milioni di bottiglie di Prosecco. Ma se si informasse, saprebbe che il 65% del prodotto è esportato in 100 paesi del mondo».

Il mondo apprezza, dunque: l'export veneto nel 2013 era di 1,59 miliardi (stando ai dati della Regione, in crescita nel 2014).

C'è poi il terzo paletto piantato nella vigna dalla civiltà del bere veneta. La storia. Christian Marchesini è il presidente del consorzio della Valpolicella, 60 milioni di bottiglie da 7.800 ettari che valgono 4 miliardi di euro. «Gli antichi romani avevano definito il nostro territorio "valle delle molte cantine". E poi: Hemingway amava l'Amarone e nella Dolce Vita di Fellini si parlava del Soave. Questo è il nostro vino, mica le ombre degli ubriaconi».

Una storia, quella veneta, che recita in teatri dai paesaggi divini: le colline del Prosecco hanno chiesto il timbro dell'Unesco per preservarsi nel tempo.



In questo paradiso lavora Gianluca Bisol, presidente dell'omonima cantina. «Per noi imbottigliare è un atto di amore verso il territorio e verso la nostra storia personale e collettiva, qui tutti hanno un parente che possiede un vigneto».

Il quarto paletto, infine, è quello relativo allo stile, alla cultura, alla moda. «Il vino non è più un alimento - spiega Gino Bortoletto, ex presidente di Slow Food Veneto -. Una volta serviva a sopportare la sofferenza e la povertà, adesso è una degustazione che valorizza e qualifica il pasto, creando situazioni di convivialità».

Relazioni, appunto: se rimane qualche osteria all'antica, il vero trend è il fioccare di wine bar, enoteche, eventi di degustazione. Un fenomeno che capita in Veneto non a caso: qui da anni si investe in istituti tecnici e università.

Il «Cerletti» di Conegliano è un emblema nazionale della formazione in ambito vitivinicolo. Il professor Vasco Boatto è il direttore del Cirve, il Centro di ricerca in viticoltura ed enologia dell'Ateneo di Padova. «Ai nostri corsi insegniamo a studiare i consumatori, ed è una falsità pensare che in Veneto si beva per ubriacarsi - spiega -. Chi si accosta al vino lo fa per motivi edonistici, per provare sensazioni nuove».

La sintesi finale porta la firma di Massimo Donà, professore a Venezia e autore di «Filosofia del vino». «Nel bere l'essere umano contemporaneo trova la capacità di aumentare la consapevolezza che ha di sé. Il vino è occasione per riflettere sui limiti dalla natura umana, compenetrata di elementi apollinei e dionisiaci. E se a Toscani questo sembra civiltà delle ombre, non so cosa rispondergli».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**Valpolicella** Christian Marchesini



**Prosecco** Gianluca Bisol



**Accordini**  
Negli anni '70 si consumava no 120 litri di vino a testa ogni anno, oggi siamo scesi a 37



**Facci**  
Una volta Toscani smontava gli stereotipi, oggi usa quegli stessi pregiudizi



**Bisol**  
Per noi imbottigliare è un atto d'amore verso il territorio e verso la nostra storia



**Bortoletto**  
Il vino non è più un semplice alimento, è una degustazione che qualifica il pasto