

Bixio: "Diversificare anche nei mercati"

Il capo dell'Istituto enologico: "Puntare sull'Est Europa e sul Sud Est asiatico"

Che sia un anno di flessione per il mercato non è mistero. Che questa flessione stia toccando anche il settore del vino è un dato pressoché scontato. Ma come tutte le annate di stasi anche questa che stiamo vivendo dovrebbe servire a far riflettere sui punti di forza e sulle debolezze delle produzioni locali.

In un contesto in cui i cosiddetti Mercati emergenti sono ormai diventati dei concorrenti sempre più presenti e nel quale il nostro vino vive di tutti i pregi, ma anche dei difetti, di una tradizione tramandata da secoli. Per questo, secondo Emilio Bixio, titolare (insieme al padre e al fratello) dell'omonima azienda agricola di famiglia di Soave e con i figli dell'azienda Desmontà di San Bonifacio, alla guida dell'Istituto enologico italiano, "bisogna puntare su mercati alternativi" e tornare ad essere competitivi attraverso "una politica di prezzo costante".

Perché ritiene prioritaria una politica di prezzo nazionale?

In questi anni si è assistito a notevoli sbalzi nel prezzo delle

bottiglie. Queste oscillazioni ci penalizzano sui mercati internazionali, che fanno fatica ad accettare incrementi anche del 20% sui listini. Occorre un filo di continuità con le annate e una regia capace di fermare questi salti troppo repentini, che non fanno bene al vino italiano e che, anzi, ci fanno perdere quote di export.

Dal punto di vista dei mercati diventa sempre più necessario aprire nuovi orizzonti, allora?

I mercati chiamati Occidentali stanno vivendo una fase riflessiva, come si sa. La politica che è stata scelta di tenere l'Euro "forte" non ci aiuta: vedremo se saranno, alla fine, più i benefici che i disagi. Il trend delle vendite continua ad essere buono, comunque, soprattutto nell'Europa del Nord come Danimarca e Svezia e, più in là, anche in Canada e Giappone.

Ma si stanno aprendo nuovi mercati.

Guardiamo con attenzione alla Nuova Zelanda, ma molto interessanti crediamo possano rivelarsi nazioni come la Polonia e la Russia. Per dirla in breve, alla staticità dei mercati tradizionali, sta corrispondendo una dinamicità dell'Europa dell'Est e del Sud Est asiatico. Diversificare anche sui mercati diventa fondamentale.

Come vede la situazione per

le Doc veronesi?

Soave e Bardolino mi sembra che abbiano perso, in quest'ultimo periodo, un po' di quell'appeal che li ha caratterizzati dalla fine degli anni Novanta in poi. Resta in auge il Lugana, mentre il Valpolicella è un prodotto ormai consolidato.

Quale crede che possa essere il vino preferito dai consumatori nei prossimi anni?

Difficile dirlo, come sempre. Mi sembra che il consumatore abbia voglia di tornare a vini meno strutturati e più facili da bere, soprattutto nei Bianchi. Il legno sta diventando una componente meno determinante. Poi, resteranno, comunque, le nicchie che sapranno apprezzare prodotti di alta fascia.

Stanno tornando di moda anche i vini Rosati e i Chiaretti...

Il Chiaretto è la giusta continuità con un fenomeno partito, negli anni scorsi, con il Pinot Grigio Ramato. Una moda iniziata nel Nord Europa e che trascina i consumi anche di altri rosati per freschezza e fragranza del bouquet.

Stesso discorso vale per per il Lambrusco...

Anche secondo me avrà un ritorno. Potrebbe diventare il nuovo Prosecco per l'aperitivo. In ogni caso saranno i consumatori a decidere.



Brevi

Soave Versus e i grandi chef

L'Associazione Strada del Vino Soave ha organizzato anche per il 2008 "Soave Versus", un appuntamento per far apprezzare un territorio che sta facendo scuola nel settore vinicolo e enogastronomico. La manifestazione tenuta a Soave nei giorni 6, 7, e 8 Settembre, ha saputo coniugare infatti un percorso di degustazione del nettare di Bacco, associato a piatti tipici locali e non solo. La partecipazione a Soave Versus per tutte le serate della Cooperativa Pescatori a Strascico ha permesso di assaggiare le specialità dell'Adriatico, preparate direttamente dalle mani esperte delle mogli dei pescatori.

Gli extravergini, i salumi, i formaggi e i dolci della Strada del vino Soave, presentati dai loro produttori e i risotti della Strada del riso Vialone Nano IGP, ha completato la cornice enogastronomica accompagnando le degustazioni dei Grandi Cru del Soave. Un appuntamento completato da Corsi di Cucina in cui l'ingrediente base è il Soave. Lo chef Morgan Pasqual, del ristorante 5 Sensi di Malo (VI), ha presentato la preparazione di Tortelli Mori, Baccalà e Rombo. Dal ristorante Le Cedrare di Illasi (VR) lo chef Marcantonio Sagrarnoso ha illustrato la preparazione della Zuppa al Soave, con piccoli canederli al tartufo e ricotta e salsa al Soave per accompagnare un filetto di vitello in crosta di nocciole.

Soave fino alla lontana Sicilia: lo chef Pepe Giuffrè del ristorante Giardino Eden di Trapani ha istruito i partecipanti sulla preparazione della Cassata Siciliana con abbinamento del Recioto di Soave Docg.

Un appuntamento sempre più importante per il territorio veronese, che ha visto la presenza del giornalista RAI Lamberto Sposini, che ha introdotto la proposta del Laboratorio di Cucina dell'Associazione Strada del Vino Soave, sponsorizzato dalle Banche di Credito Cooperativo.

Ora non resta che attendere il 2009 per incontrare nuovamente i Principi e Cavalieri del Soave. (www.SoaveVersus.com)

Domenico Francullo

In Armenia a cercare il Prosecco

Nella prossima primavera, comparando il Dna di vecchi vitigni che crescono sulle pendici del Monte Ararat con le migliaia di sequenze genetiche contenute nei data base del Centro di ricerca per la viticoltura di Conegliano, sarà forse possibile dare un nome ai progenitori del Prosecco, definire le parentele di molti altri vitigni europei e, in definitiva, ricostruire il percorso per giungere fino ai luoghi dove oggi sono coltivati con grande successo. Sarà questo l'esito della spedizione compiuta la scorsa estate da un gruppo di sedici camperisti, guidati dal vicepresidente nazionale della Confederazione campeggiatori e presidente del Campeggio Club di Conegliano Sergio Sanson. Lo stesso Sanson, assieme a due compagni di spedizione, il vicentino Pierantonio Bevilacqua, presidente della Federazione campeggiatori del Veneto, e il veronese Giuseppe Silvestrini, ha illustrato a Palazzo Balbi di Venezia i risultati del viaggio, affiancato dal vicepresidente della Giunta regionale del Veneto Franco Manzato, dall'assessore comunale di Conegliano Loris Zava e dal direttore del Centro di ricerca sulla vitivinicoltura Angelo Costacurta.



Veronaeconomia
Quotidiano di Economia e Finanza
www.veronaeconomia.it

Proprietario / Editore
Finedit News Srl
Sede legale: Via Barbarani, 1
S.Martino B.A. (Vr)
tel. 045 8780605
Redazione: viale del Lavoro, 43
S.Martino B.A. (Vr)
tel. 045 992527 - fax 045 878041

Cda:
Maurizio Zumerle (presidente)
Mauro Miglioranzani (vice)
Monica Falezza

Direttore responsabile
Maurizio Zumerle
direttore@veronaeconomia.it

Realizzazione editoriale
Service giornalistico Geo Srl

Via Della Casa, 9 - Verona
NUMERO UNICO 899.1000.37

Responsabile Marketing e
Comunicazione
Maria Angela Trinchillo
mariaangela.trinchillo@veronaeconomia.it

Hanno collaborato
Monica Falezza, Carlo Garzotti,
Valentina Infante, Matteo Mohorovichich,
Francesco Tinelli, Francesco Iannò,
Domenico Francullo

Amministrazione:
Elisa Rossi
amministrazione@veronaeconomia.it

Concessionaria di pubblicità:
Finedit News Srl

Viale del Lavoro, 43
S. Martino B.A. (VR)
tel. 045 992527 - fax 045 8780441

Impaginazione: Finedit News Srl

Fotografie: Archivio Verona Economia
e su varie gentili concessioni

Tipografia: Pentagraph - Ud

Distribuzione: in abbonamento postale:
11 numeri Euro 20,00
Prezzo teorico a copia 0,5 euro

Chiuso in redazione il 19-09-08

La riproduzione anche parziale
dei contenuti senza autorizzazione
è vietata. Tutti i diritti riservati.