

ANTEPRIMA ANNATA 2010. Christian Marchesini, presidente del Consorzio di tutela: «Azione di equilibrio quando la Regione darà il via alle modifiche al disciplinare»

«Al futuro dell'Amarone servono regole»

In pochi anni da 8 a 13,5 milioni di bottiglie. «Ma tutto è stato venduto. La denominazione va difesa tenendo alta la qualità»

Paolo Dal Ben

L'Amarone, una miniera d'oro che rischia seriamente di esaurirsi se non si attuano politiche di tutela della qualità e del marchio. E chi le può fare? Il Consorzio del Valpolicella, che sta però aspettando l'approvazione delle modifiche al disciplinare. «Solo allora potremo esercitare una vera e propria azione di equilibrio tra Amarone, Valpolicella Superiore e anche Ripasso», così replica il presidente Christian Marchesini alla provocazione del moderatore (il giornalista Sebastiano Barisoni) nel convegno che si è tenuto ieri all'apertura della due giorni (che si chiude oggi) dell'Anteprima Amarone 2010, la prima annata con il marchio Docg. Il rischio c'è eccome perché l'Amarone è passato in pochi anni da 8 milioni di bottiglie prodotte a 13,5 milioni. «E nel momento in cui il consumatore non riuscirà più a distinguere tra quello che costa 15 euro da quello che ne costa 500, ma non solo se non riuscirà a capire la differenza tra Amarone,

Rischi che il consumatore non riesca a percepire le differenze di prezzo e di tipologia

Ripasso e Superiore, allora crollerà il valore della denominazione, ma anche dello stesso Amarone che ne è la punta di eccellenza, assieme al Recioto che però soffre una crisi di identità sugli scaffali delle enoteche e supermercati», chiosa ancora Barisoni punzecchiando e facendo eco alle critiche dell'associazione delle Famiglie dell'Amarone, che hanno contestato l'allargamento della zona di produzione anche alla pianura. «Non bisogna fossilizzarsi sulle differenze tra i Valpolicella e gli Amarone prodotti in collina o pianura, e in quelli delle varie vallate, da quella classica a quella più orientale di Cazzano», spiega Marchesini, «sono vini differenti con delle caratteristiche specifiche che però sono tutti accomunati dalla stessa tipicità territoriale, l'Amarone è della Valpolicella, e il Consorzio non ha spostato i confini fissati nel 1968, si è lavorato sul blocco degli impianti, dovremo regolamentare anche il Ripasso e controllare l'equilibrio dell'Amarone rispetto alle altre uve Valpolicella ma dobbiamo avere gli strumenti che ci verranno forniti appena la Regione ratificherà il nuovo disciplinare. Dovremo», continua Marchesini, «puntare molto di più sull'ambiente e sostenibilità dei vigneti, dobbiamo infine allearci con altri Consorzi e portare il nostro territorio all'estero».

Il numero massimo di bottiglie di Amarone da produrre?

Insiste Barisoni. «Finora abbiamo venduto tutto quello che abbiamo prodotto, dobbiamo continuare a mantenere la qualità alta difendendo la denominazione con i sacrifici di tutti e per tutti».

Dal 2000 ad oggi gli ettari di vigne a Valpolicella doc sono passati da poco più di 5 mila a quasi 7.500. Le aziende agricole produttrici di uva Valpolicella sono 2.246, di queste 1.495 sono produttrici di uva per Amarone e Recioto della Valpolicella, ci sono 272 sono aziende imbottigliatrici di cui 213 aziende che trasformano (aziende verticali) e 431 fruttai per l'appassimento dell'uva.

«Ma non si può produrre solo Amarone», rinalza Barisoni, «che è la punta di eccellenza la quale può a suo volta trascinare anche il Ripasso e il Superiore, vini ottimi e con un buon rapporto di qualità e prezzo». E la grande varietà delle zone di produzione del Valpolicella è emersa dalla relazione del vicepresidente Daniele Accordini che ha illustrato le proprietà dell'Amarone annata 2010: molto buono/ottimo con punte di eccellenza.

Tutte differenze che vanno sotto la stessa denominazione del Valpolicella, che ora ha un nuovo logo presentato ieri dal direttore del Consorzio Olga Bussinello. «Un marchio logo-tipo registrato anche a livello comunitario», ha precisato Bussinello, «che sarà un'opportunità per le aziende che lo vogliono usare».



Gli stand dei 58 produttori di Amarone aperti anche oggi in Gran Guardia FOTO ENNEVI



Il nuovo marchio-logo racchiude la V di Valpolicella e vino, C del Consorzio e cura e la T del territorio: la forma dei germogli E registrato anche nella Ue



Il presidente del Consorzio del Valpolicella, Christian Marchesini

Amarone in cifre

Le aziende agricole sono 1.495

Il Consorzio Tutela Vini Valpolicella riunisce 2.246 aziende su 30 mila ettari e in 19 aree amministrative. Sono 1.495 le aziende agricole produttrici di uva per Amarone e Recioto della Valpolicella; 272 le aziende imbottigliatrici di cui 213 che trasformano. Sono 60 i milioni di bottiglie prodotte, pari ad un controvalore di 350 milioni di euro. La produzione di vino rosso a denominazione nel Veneto è di circa 1,3 milioni di ettolitri e i vini della Valpolicella ne rappresentano il 37%. Nel 2013 gli ettari coltivati sono 7.288. I vitigni autoctoni della Valpolicella rappresentano il 95% sul totale dei vigneti impiantati. La maggioranza dei vigneti si trova ad una quota tra 100 e 300 metri sul livello del mare. Nel 2013 sono stati messi in appassimento 299 mila quintali di uva per la produzione di Amarone e Recioto. Nel 2013 è stato imbottigliato un quantitativo di Amarone della Valpolicella pari a 13,4 milioni di bottiglie. Nel 2013 il prezzo delle uve per la produzione di Amarone è di circa 2,5 euro per chilo.

LA SETTIMANA IN BORSA MERCI

La Cina cambia strategia; non accumula più soia, ma dà sostegni ai produttori

Antonio Cramer

I listini e mercuriali della Borsa merci estere di riferimento, locale e territoriali nell'ottava hanno annotato variazioni altalenanti dalle quotazioni all'origine, ribassi e riprese contenute.

Bilanci globalmente poco differenziati. Considerazione, mercati calmi, attenuati, Pechino tra i granai protagonisti degli scambi internazionali ha smesso di accumulare scorte di semi di soia e si propone di sostenere i propri produttori con politiche di sussidi.

Al Cbot di Chicago, riferimento universale per le maggiori Soft Commodities, dopo la festività di lunedì, nelle tre sedute successive quotazioni altalenanti ristrette, limature riprese.

Giovedì future marzo, chiusure differenziate: negative semi di soia da 1316,50 cent scesi a 1277 riso grezzo da 15,60 Cent kg 50,802 a 15,40: positiva frumento tenero da 563 cent passato a 570 bushel da 60 libbre kg 27,2 mais da 424 a 429 bushel da 56 libbre kg 25,4.

Parigi, riconfermato Euro-next andamenti ed evoluzioni analoghe: giovedì future mar-

zo, il grano tenero da 191,75 euro tonn. è passato a 193,75 matif, il mais da 142,50 a 173,25 con effetti sulla Borsa merci di Torino la più vicina e prima a risentirne dell'evoluzione della Transalpina venerdì lievi ripresa semi.

Dal listino della Borsa merci camerale locale, sedute calendarizzate nella ordinarietà dopo le festività, traspaiono andamenti in prevalenza negativi tra le produzioni vegetali, ripartite con positive tra le animali.

Cereali divisi, distinti. *Frustranti teneri* meno 6 euro fino nazionale varietà 3 a 213-214 ton. partenza, euro mercantile non quotato; stranieri distinti i più 4 euro americano northern spring a 295-298 rinfusa partenza porto di sbarco nazionalizzato, meno 7 euro estero p.s. 75-76 a 210-211.

Granoturco ibrido farinoso ribassi: meno due euro nazionale a 178-179 base Verona ed estero partenza porto 180-181 rinfusa, meno 3 estero arrivo rinfusa 194-195.

Orzo vestito: assenti nazionali, estero stazionario 219-221 euro ton. rinfusa arrivo.

Farine alimentari sostanzialmente invariate.

Settore risicolo. Globalmente attivo. In altre piazze territoriali quotate più varietà po-

che in calo, diverse stazionarie stabili, alcune attive tra cui le tre nel listino Camerale di Verona trionfali ai vertici; rincorrenti da seduta in seduta, piazza e piazza.

Verona produzione territoriale primaria: varietà Arborio più 30 e 60 euro Risone e Riso a 590-610 e 1.290-1.340; varietà Carnaroli più 20 e 40 euro tipi a 610-640 e 1.360-1.410 euro, Vialone nano più 50 e 100 gradino più alto a 710-750 e 1.610-1.650 nei massimo sorpassati a Mantova.

Produzioni lattiero-casearia. Tra i formaggi più 10 cent Provone-Valpadana, merce fresca a 5,40-5,45 euro chilo, stagionato oltre tre mesi 5,65-5,70; stazionari Grana Padano, Monte Veronese dop, latte spot, sieri

Produzione oleose. Distinte. Semi di soia nazionali più 3 euro a 448-450, esteri ogm fermi a 420-425, integrali tostati convenzionali a 477-480, ogm fermi a 460-465; cotone estero stazionari a 295-300; germe di mais meno 2 a 196-208 arrivo oleificio.

Tra gli oli di oliva attivi extravergine italiano a 3,10-3,30 euro chilo, proveniente Grecia a 3,00-3,10; tra i raffinati più 4 cent oliva a 2,14-2,18 euro chilo, sansa fermo a 1,36-1,40.

Mangimi. L'aggregato composto si è mosso in settimana tra conferme, diminuzioni settoriali aumenti.

Cruscamì derivati da frumento meno 10 euro ton. Crusca, cruschetto, tritello, meno 5 farinaccio, meno 10 crusche pellettate di tenore e duro appaite a 144-145 ton. rinfusa arrivo.

Derivati del mais meno due

euro spezzati e farinata a 278-279 e 166-168, meno 20 glutine ripiegato a 985-990, ferma semola glutinata nazionale ed estera a 197-198 e 195-197 euro ton.; rinfusa arrivo. Panelli stazionari.

Sottoprodotti del riso: divisi: meno 10 euro mezza grana e grana verde a 310-340 e 250-260 euro ton., meno 5 farinaccio a 179-185; confermate pule.

Stazionari riconfermati fieni di erba medica e maggengo, imballati, farine di erba medica e prato polifita disidratate, paglia di frumento, melasso di canna.

Vini veronesi: tutta la gamma docg, doc, igt, tavola riconfermata.

Avicunicoli. Conferme e assestamento tra le galline meno 3 cent pesanti d'allevamento intensivo a terra a 0,39-0,43 euro chilo; *tacchini* pesanti meno 6 cent, femmine e maschi alla pari euro 1,45-1,47 chilo. *Conigli* serie negativa meno 14 cent capi fino a 2,5 di peso a 1,97-2,03 euro chilo, oltre a 2,03-2,09 d'allevamento nazionale.

Suini distinti, decisivi. *Vita* ristallo attivi in serie positiva aumenti da 9 ad un cent chilo a scalare dai lattonzoli da 15 a 25 di peso, ai magroncelli da 30, magroni da 40 e 50; fermi a 1,58 euro chilo i magroni di 65, tutti razza pregiata partenza allevamento.

Grassi maturi, fermi confermati sulle posizioni acquisite in rialzo la settimana prima dopo una serie di ribassi: capi da 161 a 180 di peso i più pagati a 1,57 euro chilo, i minori da 146 a 160 a 1,46 i maggiori di 180 a 1,52, alla pesa più vicina. ●

Aliper

VILLA FRANCA

RACCOLTA FIGURINE

Esplorando

Il Corpo Umano

UNA BUSTINA IN OMAGGIO OGNI 10 EURO DI SPESA E CON I PRODOTTI SPONSOR TANTE FIGURINE IN PIÙ

DAL 27 GENNAIO AL 9 MARZO

CON OCCHIALI 3D

www.alisupermercati.it • Seguici anche su: f t x+ p