

Vinitaly 2019: parola ai produttori

scritto da Giovanna Romeo | 8 Aprile 2019



La 53^a edizione di Vinitaly si apre con le dichiarazioni del premier Conte che afferma: “Qui si celebra la produzione vitivinicola italiana”. Dal 1967 è un appuntamento fondamentale per gli operatori del settore che ogni anno promuovono e celebrano la grande qualità e la diversità del patrimonio culturale vitivinicolo. Abbiamo raccolto per voi le prime dichiarazioni: Quanto è rilevante, oggi, essere presenti e parte di Vinitaly? Come ci si prepara ad un evento di tale portata che quest’anno conta 4600 aziende ed espositori di 50 nazioni? Quali gli obiettivi da finalizzare concretamente in questi quattro giorni?

Arnaldo Caprai, azienda vinicola in Montefalco, sottolinea che dopo Prowein l’appuntamento a cui non si può e non si deve mancare è Vinitaly. Come sempre crediamo che l’unico grande approccio a momenti così importanti si debba basare

sull'ospitalità e sull'accoglienza. Una fitta agenda di appuntamenti per consolidare vecchie conoscenze e pianificare progetti futuri, la speranza di incontrare nuovi potenziali buyer. Una filosofia aziendale che inizia nella loro sede Umbra, con un intenso programma di ospitality e che in questi anni hanno trasferito nel loro stand di Verona fiera. Secondo obiettivo, non meno importante, far conoscere la loro varietà autoctona a bacca bianca. Grecante 2018, da uve grechetto in purezza, è la nuova sfida: proporre in un territorio di grandi rossi un calice da uve bianche.

È **Mario Piccini di Tenute Piccini** a ribadire che in un mercato come quello del vino, molto dinamico e in continua evoluzione, non si è mai pronti. "Pensare un prodotto significa vedere un mercato in evoluzione di 5 anni, dal momento in cui si pone in essere una nuova vigna al momento in cui si ha il risultato finale, la bottiglia. Ci siamo preparati con prodotti importanti, ricercando sempre più qualità e sempre meno primi prezzi. Il consumatore preferisce bere un calice in meno ma avere sempre più pregevolezza. Come per il cibo desidera trovare anche nel vino coerenza, storia e tradizione. Vinitaly è una fiera molto importante dove oltre a consolidare i mercati esistenti ci si ripropone di sfidare il mercato asiatico, nuovo e di assoluto interesse".

Dal sud Italia **Librandi** si presenta a Verona con un nuovo progetto, **Segno Librandi Cirò Doc Classico**, summa di lavoro di 60 anni. Un'azienda artigianale che nasce molto piccola, 6 ettari di vigneto e che oggi, con una crescita importante e rapida consta 15 etichette e un export pari al 45% della loro produzione: il 20% soddisfatto dal mercato tedesco. "Vinitaly rimane un momento fondamentale, si chiude virtualmente il lavoro svolto nell'anno precedente e si programma il successivo, si presentano nuovi progetti e soprattutto si ha l'opportunità di incontrare potenziali acquirenti." Librandi ha lavorato negli ultimi anni con l'obiettivo di comunicare sempre di più un territorio e un vitigno, il Gaglioppo. Ci presentiamo così, fieri del nostro progetto che ha preso forma con tre nuove etichette Cirò Doc Bianco, Rosso e Rosato.

Cantina di Vicobarone ha grandi aspettative. Recentemente premiata con un importante riconoscimento che esalta il lavoro svolto e il rinnovamento che ha caratterizzato gli ultimi due anni della loro attività oggi punta ad una comunicazione più

efficiente. Medaglia d'argento Mundus Vini per la Malvasia frizzante Doc Colli Piacentini, prodotta da uve di Malvasia di Candia Aromatica in purezza, partecipa a Vinitaly 2019 proponendo degustazioni speciali. "Desideriamo crescere dal punto di vista della comunicazione e rendere sempre più consapevoli i consumatori della bellezza dei vini dei Colli Piacentini. Un'azienda che oggi crea valore per il territorio e che attraverso il contatto con i propri clienti racconta il duro lavoro in vigna. Autoctoni e vitigni polivalenti come Malvasia e Ortrugo non sempre facili da lavorare e da vinificare, oggi parlano una nuova lingua: freschezza e mineralità, i termini che contraddistinguono il cambio di passo realizzato. Stiamo puntando su l'accoglienza, con momenti di show cooking e divulgando attraverso degustazioni ad hoc il rinnovamento che ha contrassegnato gli ultimi anni della nostra realtà".