

ITALIA

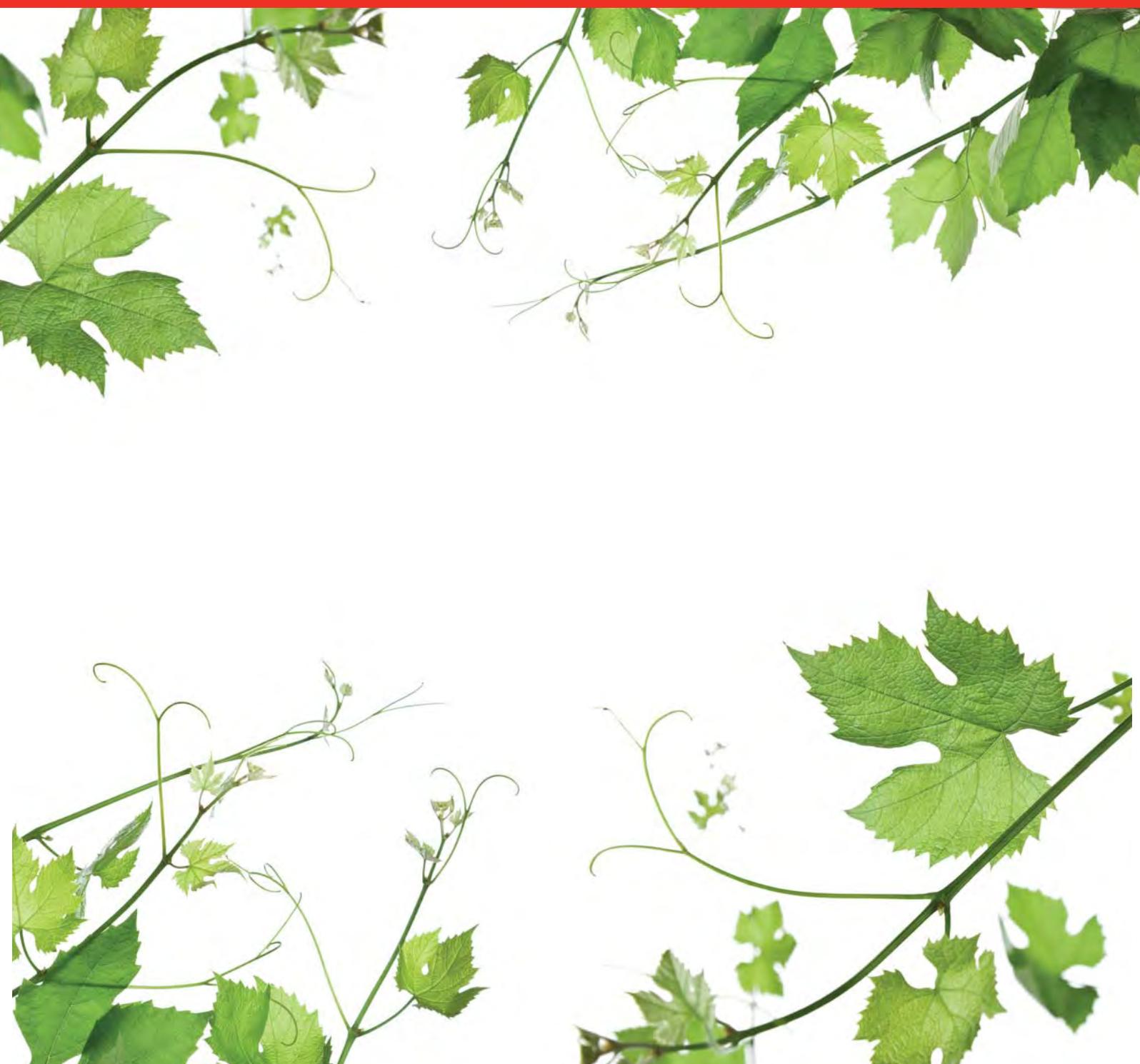
Istituto nazionale
per il Commercio Estero



Programma seminari a Vinexpo 2011

"Il Vino racconta l'Italia"

Bordeaux 19 - 23 giugno 2011



Programma Seminari

GIORNO	ORA 10.00 - 11.00	ORA 12.00 - 13.00	ORA 14.30 - 15.30	ORA 16.30 - 17.30
	VINI DELLA STORIA D'ITALIA DA GIULIO CESARE ALLO STATO ITALIANO	I VINI DELL' OPERA	I VINI ITALIANI PATRIMONIO DELL'UMANITA'	DAI COMUNI ALLE REGIONI
Domenica 19 GIUGNO	VINI DEI CESARI Relatore: Giuseppe MARTELLI	"LIBIAM NE' LIETI CALICI...": I VINI DELL'EMILIA SULLE NOTE DI VERDI Relatore: Giuseppe MARTELLI Giovanni BIETTI	CITTÀ DI VERONA E I SUOI VINI Relatore: Attilio SCIENZA	COMUNI NON COMUNI Relatore: Barbara TAMBURINI
Lunedì 20 GIUGNO	VINI DEI PAPI Relatore: Attilio SCIENZA	BELLINI INCONTRA I VINI DELL'ETNA Relatore: Barbara TAMBURINI Giovanni BIETTI	CASTEL DEL MONTE: L'EREDITA' DI FEDERICO II Relatore: Giuseppe MARTELLI	I VINI DELLE MARCHE Relatore: Giuseppe MARTELLI
Martedì 21 GIUGNO	VINI DEL RISORGIMENTO Relatore: Giuseppe MARTELLI	MOZART E IL VIAGGIO IN ITALIA Relatore: Attilio SCIENZA Giovanni BIETTI	VAL D'ORCIA Relatore: Barbara TAMBURINI	PIEMONTE: I GIOIELLI DI LANGHE E MONFERRATO Relatore: Attilio SCIENZA
Mercoledì 22 GIUGNO	VINI DEI VICERE' Relatore: Attilio SCIENZA	LA TARANTELLA: DAL SALENTO ALLE CORTI EUROPEE Relatore: Attilio SCIENZA Giovanni BIETTI	NERO D'AVOLA: L'IDENTITA' DELLA SICILIA Relatore: Attilio SCIENZA	VINI DELLA PUGLIA: TRADIZIONE E INNOVAZIONE Relatore: Barbara TAMBURINI

Riserva il tuo posto agli incontri al link:

<http://www.terroirditalie.com/Events/VINEXPO2011/Degustations.aspx>

Segui in diretta i seminari al link:

www.terroirditalie.com/Events/VINEXPO2011/Videos.aspx



“Il Vino racconta l’Italia”

La proposta di un tema così ambizioso si colloca all’interno di una più ampia ricerca di nuove chiavi di lettura e di comunicazione per il vino italiano. L’obiettivo prioritario è la valorizzazione dell’immaginario, in grado di stimolare e incuriosire il consumatore globale.

Coniugare la complessità dell’Italia e dei suoi vini con le ferree leggi della comunicazione è la sfida quotidiana di ogni produttore. Le caratteristiche del prodotto e l’evoluzione dei mercati sollecitano la realizzazione di strumenti di comunicazione promozionali in grado d’intercettare i bisogni dei due poli della commercializzazione: produzione e consumo.

Oggi il consumatore nelle variegate sfumature e tendenze suggerisce, si confronta, discute, giudica i prodotti, fino a divenire un importante alleato del produttore, e al tempo stesso canale di comunicazione nella rete, dando vita alle forme più dinamiche di un marketing finora sconosciuto.

In questo tentativo l’ICE ha sollecitato il contributo della filiera ne “*Il Vino racconta l’Italia*”, nei quattro filoni principali: la Storia, il Vino e la Musica, i Vini dell’Umanità e le Regioni. La risposta non si è fatta attendere: produttori, consorzi, associazioni, regioni e illustri relatori, hanno contribuito con proposte di grande qualità, arricchendo di fatto i contenuti originari, assai più modesti.

L’impianto storico è stato completato con la ricerca scientifica: il rispetto dell’ambiente, l’uso di prodotti chimici e in senso più generale la eco-sostenibilità delle produzioni. Il “progetto Magis”, coordinato da 12 università italiane, ha messo a disposizione le conoscenze acquisite nell’ambito dei nuovi modelli produttivi a basso impatto ambientale, e nel pieno rispetto delle caratteristiche qualitative dei vini.

L’innovazione si declina nella tradizione, e diviene sintesi e metafora di un percorso senza fine per uno dei prodotti simbolo del Made in Italy, un ulteriore vantaggio competitivo del vino italiano da presentare al mondo intero.

L’Istituto ringrazia tutti i soggetti coinvolti nel progetto rendendo possibile questo evento.



PARTE I^a

I VINI DELLA STORIA: DA GIULIO CESARE ALLO STATO ITALIANO



Introduzione

Il 2011 è l'anno del 150° anniversario dello Stato Italiano ed è per l'Italia un momento importante per la Storia del Paese; per l'occasione il tema del ciclo degli incontri è dedicato al rapporto tra il Vino e l'Italia. *“Il Vino racconta l'Italia”* una storia che si dipana lungo l'intera penisola, nello spazio e nel tempo.

Il ciclo di seminari, composto da 16 incontri, vuole ripercorrere alcuni momenti importanti per la Storia d'Italia legata a doppio filo con la Storia del Vino. Un rapporto che si snoda nel corso dei secoli condividendo momenti di particolare valenza, e testimone dell'evoluzione dello Stile di Vita Italiano.

1) I Vini dei Cesari

Il seminario offre un approfondimento delle abitudini del consumo di vino al tempo dei Romani, enfatizzando l'influenza della coltura greca e più in generale dell'area mediterranea. L'espansione dell'Impero Romano e del modello alimentare latino ha veicolato nell'antica Europa la cultura della vite e del vino, creando le basi per divenire uno degli assi portanti dell'alimentazione europea insieme al pane. Plinio il Vecchio (I secolo A.C.) nella raccolta *Naturalis Historia* distingue circa 80 vitigni di alta qualità e oltre un centinaio destinati ai vini di minor pregio. I Romani definirono anche le unità di misura dei contenitori: il “culleo” 20 anfore 520 litri, l'anfora 26 litri, urna 13,210 litri, il “congio” 3,28 l, che facilitarono gli scambi commerciali, in tutto il Mediterraneo e l'Europa continentale.

2) Vini dei Papi

Tra i veicoli di diffusione più importanti e incisivi dell'uso del vino è da annoverare la religione. Il testimone lasciato dai Romani alla caduta dell'Impero Romano è stato ripreso dalla Chiesa attraverso la costante diffusione dell'Eucarestia. La Chiesa Cattolica ha sempre posto grande attenzione alla viticoltura per poter celebrare la Messa. L'articolo n. 924 del Diritto Canonico fissa i criteri per celebrare la Messa: “il pane deve essere solo di frumento e prodotto di recente..., il vino deve essere naturale, del frutto della vite e non alterato”. Il vino da messa è stato rosso fino al 1565 (Sinodo di Milano), quando si passò all'uso del vino bianco, anche per ragioni di semplice praticità: il vino bianco macchia meno. I profondi legami di origine dei Papi, hanno favorito indirettamente la conoscenza di alcuni vini alimentando la cultura dei Territori, e la successiva specializzazione produttiva.

3) Vini dei Viceré

Il seminario affronta lo stato dell'arte dell'Italia del Sud nelle fasi antecedenti la nascita dell'Italia. Il Regno delle Due Sicilie nasce nel 1816 a seguito del Congresso di Vienna e si conclude nel 1861 con l'unificazione d'Italia. Nel 1816 Ferdinando IV prende le redini dei due Regni indipendenti: il Regno di Napoli e il Regno di Sicilia separati dal Faro di Messina, denominazione anticamente attribuita al braccio di mare posto tra la Sicilia e la Calabria e che nella attuale cartografia viene indicato come stretto di Messina. L'influenza culturale dei Borboni e la gestione contestuale delle campagne ha forgiato le tendenze dei gusti dei Viceré ...da Napoli a Palermo, plasmando paesaggi e palati di intere generazioni ancora oggi presenti.

4) Vini del Risorgimento

Il Risorgimento è il momento storico dove si coagulano le istanze fondative dello Stato Italiano, Camillo Benso di Cavour e Bettino Ricasoli sono due dei principali artefici di questa fase e innovatore dell'agricoltura. Il primo sostenne e promosse la creazione del vino Barolo; il secondo determinò con forza la nascita del Chianti, fino a divenire un affermato produttore con una produzione ancora oggi presente (Castello di Brolio). Proprio in quel periodo la città di Marsala fu al centro dell'attenzione per la spedizione dei Mille, anche se il vino aveva trovato già da tempo un apprezzamento internazionale grazie agli scambi con il Regno Unito. Il seminario offre uno sguardo approfondito delle realtà produttive dell'epoca (Piemonte, Toscana, Sicilia).



Alcuni sostengono un rapporto profondo fra Musica e Vino, ovvero tra l'animo umano e l'alimento. Il vino è una sorta di "Soul Food", in grado di trasmettere e stimolare l'emozione, la genialità. I seminari esplorano questo percorso con una serie di testimoni che non hanno bisogno di presentazione.

Il legame indissolubile tra musica e vino è una delle segrete costanti che attraversa tutta la storia della cultura occidentale, dai Simposi greci fino a tutto il Ventesimo secolo. In questo connubio si esprime infatti l'unione dei cinque sensi (udito, tatto, vista, gusto, olfatto), musica e vino si rafforzano e si arricchiscono a vicenda dando vita ad una esperienza sensoriale amplificata ed inimitabile

Se è vero, come dicono molti, che prima di essere unita politicamente l'Italia era già stata unita musicalmente attraverso il teatro d'opera; se è vero che i sapori italiani sono sempre stati riconosciuti in tutto il mondo come unici e caratteristici, celebrare il connubio tra la musica ed i vini italiani nel 150° dell'Unità d'Italia assume un significato speciale.

1) "Libiam ne' lieti Calici..": i vini dell'Emilia sulle note di Verdi

Il rapporto di Verdi con il vino è strettissimo, e non è quindi un caso che le sue opere contengano alcuni dei Brindisi più celebri di ogni tempo: il Brindisi della Traviata che dà il titolo al Seminario

Verdi nasce in una famiglia naturalmente legata al vino: il padre Carlo gestiva nel villaggio di Roncole una piccola Osteria con rivendita di vini; e la stessa attività esercitava, in un villaggio vicino, la famiglia della madre. Il legame con le sue terre - quelle che oggi vengono chiamate proprio le "Terre Verdiane" - è profondo e viscerale.

Un seminario dedicato ai vini e ai sapori delle Terre Verdiane offre quindi l'occasione per ripercorrere un tratto di storia italiana seguendo le orme e i gusti di uno dei massimi protagonisti artistici e civili che l'Italia abbia conosciuto. Un uomo che, come scrisse Giacosa (il futuro librettista di Puccini) nel 1884, "è un artista e come tale considera, e con ragione, il pranzo quale opera d'arte".

2) Bellini incontra i vini dell'Etna

L'incontro tra la musica di Vincenzo Bellini (1801-1835) e il vino etneo è quanto di più naturale si possa immaginare: il musicista nasce a Catania, ai piedi del più grande vulcano d'Europa, all'inizio di novembre 1801, e trascorre nella città la gioventù per poi trasferirsi a Napoli, a Milano e infine a Parigi.



PARTE II^a

INTRODUZIONE AI SEMINARI VINI DELL'OPERA





In alcune opere di Bellini troviamo degli espliciti omaggi al vino: il più trascinate di questi è senza dubbio il coro di bucanieri “Viva, viva!”, del Pirata; ma anche nella Sonnambula, uno dei capolavori più squisiti e delicati del compositore. Il vino ha un ruolo importante anche nella grande Festa di nozze che conclude l’atto iniziale dei Capuleti e Montecchi.

L'accostamento alla musica di Bellini sembra felice per più ragioni: sono vini che riassumono la suadenza e il calore del Sud, mitigati dall’altitudine, dall’esposizione, dalla forza austera del suolo vulcanico. La musica di Bellini mostra la stessa fertile commistione di calore, di effusione meridionale e solare, e al tempo stesso di riservatezza. Come dicono molti, l’unicità dell’Etna è di essere “un Nord nel Sud”; allo stesso modo la musica di Bellini è canto mediterraneo arricchito e reso più complesso da esperienze ed atmosfere nordiche ed europee.

3) Mozart e il viaggio in Italia

Se si pensa ad un musicista che seppe apprezzare i piaceri della buona tavola e del buon vino, il nome di Wolfgang Amadeus Mozart è uno dei primi a venirci in mente, subito dopo Rossini che in questo campo non ebbe probabilmente rivali.

Del resto, alcuni dei brani più celebri di ogni tempo dedicati al vino sono stati scritti proprio da Mozart: uno per tutti, l’Aria “Fin ch’ han dal vino calda la testa” nel Don Giovanni.

La testimonianza più nota di questo rapporto è senza dubbio la straordinaria scena finale del Don Giovanni, in cui il protagonista mangia un piatto di fagiano e lo inaffia con dell’“Eccellente Marzimino”; ed è proprio in omaggio a questa celeberrima citazione che il Seminario si concentra, tra tutti i territori visitati da Mozart, sui vini del Trentino e dell’Alto Adige.

Vini che Mozart ebbe con ogni probabilità modo di conoscere direttamente nel corso dei suoi tre viaggi in Italia, ma che senza dubbio il suo librettista Lorenzo Da Ponte conosceva meglio di lui: Da Ponte era infatti nato a Vittorio Veneto, e il suo nome d’origine crea un ulteriore collegamento con una importante zona vinicola, visto che il suo nome era Emanuele Conegliano.

4) La Tarantella: dal Salento alle corti europee

Seminario dedicato ad uno dei più straordinari e inconfondibili generi musicali, la Tarantella, e ai vini prodotti nei territori in cui si è sviluppata questa velocissima, frenetica danza. La Tarantella nasce come danza terapeutica per curare una specifica sindrome, diffusa in particolare nel Salento, che nella cultura popolare si voleva fosse provocata dal morso di un grosso ragno.

Non sorprende certo il fatto che la Tarantella si diffuse in tutto il Meridione d’Italia; ma ben più singolare è il fatto che nel giro di pochi decenni la danza conquistò l’intera Europa, probabilmente grazie ai numerosi musicisti del Sud, in particolare napoletani e pugliesi.

Il carattere vivacissimo della Tarantella la rendeva ideale come momento culminante, conclusivo di una Sinfonia o di una Sonata; e in effetti è proprio con questa funzione che apparvero le prime Tarantelle scritte da compositori non italiani. Il primo fu con ogni probabilità Mozart, profondo conoscitore dell’Italia e della sua musica, che conclude con una Tarantella la sua Sinfonia K 338.

Verso la metà dell'Ottocento nasce poi la Tarantella da concerto, autonomo brano strumentale virtuosistico, con Chopin e con Liszt.

Alcune delle più note Tarantelle popolari ancora oggi regolarmente eseguite nel contesto tradizionale sono proprio legate a territori vinicoli: basti citare quella di Montemarano, nella zona del Taurasi, che si esegue nelle contrade del paese per il giorno di Sant'Antonio; e non è un caso che proprio alla Tarantella e al tarantismo si richiamino con orgoglio le etichette di diversi vini.



Una delle missioni principali dell'UNESCO consiste nell'**identificazione**, nella **protezione**, nella **tutela** e nella **trasmissione** alle generazioni future dei patrimoni culturali e naturali di tutto il mondo. Sulla base di un trattato internazionale conosciuto come Convenzione sulla Protezione del Patrimonio Mondiale, culturale e naturale, adottato nel 1972, l'UNESCO ha finora riconosciuto un totale di 878 siti (679 beni culturali, 174 naturali e 25 misti) presenti in 145 Paesi del mondo. Attualmente **l'Italia è la nazione che detiene il maggior numero di siti** – 44 - inclusi nella lista dei patrimoni dell'umanità. Il Patrimonio rappresenta l'eredità del passato di cui noi oggi beneficiamo e che trasmettiamo alle generazioni future. I patrimoni, culturali e naturali, sono fonte insostituibile di vita e di ispirazione. Ciò che rende eccezionale il concetto di Patrimonio Mondiale è la sua applicazione universale. In molti dei siti italiani si producono vini che, seppur collocati in Italia, appartengono all'Umanità intera, senza distinzione di provenienza o religione. Il Bello si associa al Buono, una sintesi perfetta che riesce a far convivere i valori immateriali e la semplicità di un prodotto quotidiano come è il vino.

1) Città di Verona

Tra le aree più significative del paesaggio agrario italiano la Valpolicella costituisce un esempio di perfetto equilibrio tra la natura e l'impronta dell'uomo. Una simbiosi che produce vini di qualità eccelsa in un contesto ambientale unico. Il seminario presenta l'eccellenza della Valpolicella: l'Amarone. La completa "zonazione" del territorio consente al consumatore un approccio dettagliato delle caratteristiche dei vini e al produttore, dopo tre anni di sperimentazione, fornisce un Manuale d'Uso del Territorio, guida essenziale per una corretta gestione del vigneto. La degustazione si concentra su una selezione dei migliori produttori presenti, aprendo nuove chiavi di lettura di questo intramontabile prodotto sempre ricco di emozioni e sensazioni.

2) Castel del Monte: l'Eredità di Federico II

Federico II impresso una profonda rivoluzione nella cultura italiana. Una delle testimonianze più significative è Castel del Monte. Una costruzione che si erge nella provincia di Bari e rappresenta con le sue geometrie uniche una sintesi del pensiero di Federico II. Nonostante nome ed apparenza Castel del Monte contraddice ogni elementare regola sulla edificazione di castelli: privo di fossato, ponte levatoio, sotterranei. Tutto è basato sul simbolismo del significato del cerchio, figura sacra, che indica sempre "il divino", quindi edificio sacro che riassume il pensiero illuminante di Federico II. Una visione del mondo che ha influenzato la storia della Puglia, attraverso la realizzazione di uno sviluppo economico legato alle produzioni agricole e gli scambi internazionali.



PARTE III^a

I VINI PATRIMONIO DELL'UMANITÀ





PARTE IV^a

DAI COMUNI ALLE REGIONI



3) Val d'Orcia

Il riconoscimento della Val d'Orcia risale al 2004 e include la cittadina di Pienza, voluta da papa Pio II che diede mandato (1458) all'architetto Bernardo Rossellino di costruire una città ideale. La Val d'Orcia è posta tra Siena e Roma fu sempre luogo di passaggio dal tempo dei Romani che costruirono la via Cassia; senza contare le eredità degli Etruschi, disseminate nell'intera valle. La Val d'Orcia successivamente fu un importante snodo dalla Via Francigena e favorì i flussi dei pellegrini dal Nord Europa verso Roma. Nel 2000 l'area Val d'Orcia ottiene il riconoscimento della Denominazione dei vini prodotti nel territorio, coronando un lungo percorso di riqualificazione della produzione vitivinicola.



Il quarto ciclo di seminari ripercorre il percorso storico della nascita d'Italia dalla cellula amministrativa fino alla forma più evoluta delle Regioni, aprendo la strada al federalismo.

I Comuni sorti nel IX secolo come elemento catalizzatore di una società caratterizzata da forti spinte dispersive, si trovano dopo circa un millennio in una dimensione di protagonismo socio economico in un mondo globale. Un ruolo che nel corso della Storia ha confermato la costante attualità e in grado di rispondere all'evoluzione della scala geografica dei rapporti internazionali.

1) Comuni non “comuni”

Il seminario si focalizza sulle realtà territoriali che grazie alla produzione vitivinicola sono divenute un simbolo di un modello di sviluppo decentrato e diffuso divenuto nel tempo tratto caratteristico del tessuto sociale italiano. Nati intorno al IX secolo da un impero in fase di disgregazione, i Comuni dopo circa un millennio ritornano ad avere un ruolo centrale nella gestione e nello sviluppo del territorio. La globalizzazione dei mercati, quasi per reazione, ha fatto riemergere l'attenzione verso le realtà locali e verso il ruolo del localismo quale momento preminente di socialità a forte valenza identitaria e culturale. Nell'ambito dell'incontro sono presentati alcuni esempi virtuosi dove la viticoltura ha caratterizzato un modello di sviluppo non certamente “comune”.

Il seminario è stato realizzato in collaborazione con l'Associazione Città del Vino.

2) I Vini delle Marche

La viticoltura delle Marche ha negli ultimi anni rinnovato la struttura produttiva riportando in auge aree e vini di antica tradizione. Il territorio stretto tra il Mar Adriatico e l'Appennino sta esprimendo le potenzialità qualitative che trovano nel variegato paesaggio influenzato dal mare l'elemento di continuità. Il seminario offre uno spaccato della versatilità delle produzioni regionali in grado di soddisfare i palati più esigenti.

3) Piemonte: i gioielli di Langhe e Monferrato

Il Piemonte è una sorta di paradiso per gli amanti della buona cucina e del buon bere. L'influenza della cultura francese nella tradizione contadina piemontese ha prodotto un'identità difficilmente replicabile: raffinata e con forti radici nel Territorio e diffusa in tutti gli strati della popolazione. Patria del buon vivere ancora oggi è in grado di accogliere i turisti nei bar storici delle città o con prodotti inimitabili come il tartufo o il cioccolato. Il

seminario è un'occasione per un viaggio virtuale tra le dolci colline del Monferrato e delle Langhe degustando i vini di questi indimenticabili territori.

4) Puglia: Tradizione e Innovazione

Quasi opposta al Piemonte la Puglia si propone in questo incontro con una produzione concentrata sulla rivisitazione dei vitigni negletti per molto tempo e grazie allo sforzo delle imprese riportati in auge. Con una produzione di oltre sei milioni di ettolitri la potenzialità qualitativa e produttiva è ancora non completamente espressa. L'incontro con i vini della Puglia sarà una piacevole sorpresa che contribuirà a rendere più familiari i vitigni e le produzioni pugliesi.

5) Nero d'Avola: l'Identità della Sicilia

Nero d'Avola con oltre 18.000 ettari, pari al 16% dell'intera superficie produttiva del Vigneto Sicilia, costituisce il vitigno a bacca rossa più diffuso. Quindici denominazioni regionali su ventitre prevedono una quota minima dell'85% di questo vitigno. In altre 10 denominazioni la quota è più ridotta dal 15 al 50%, mentre solo in tre denominazioni viene escluso: Etna, Moscato di Siracusa e Pantelleria. Una presenza quindi ubiquitaria che caratterizza in maniera inequivocabile i vini rossi siciliani. L'incontro oltre a presentare il progetto di riqualificazione dell'Istituto Regionale della Vite e del Vino, offre una panoramica ampia delle espressioni produttive nelle diverse realtà della Sicilia.





INDICE

INTRODUZIONE.....	3
-------------------	---

PARTE I^a

I VINI DELLA STORIA: DA GIULIO CESARE ALLO STATO ITALIANO.....	4
--	---

1) Il Vino dei Cesari	4
2) Vini dei Papi	4
3) Vini dei Viceré.....	4
4) Vini del Risorgimento.....	5

PARTE II^a

INTRODUZIONE AI SEMINARI VINI DELL'OPERA	5
--	---

1) “Libiam ne’ lieti Calici..”: i vini dell’Emilia sulle note di Verdi	5
2) Bellini incontra i Vini dell’Etna	5
3) Mozart e il Viaggio in Italia	6
4) La Tarantella dal Salento alle corti europee.....	6

PARTE III^a

I VINI PATRIMONIO DELL'UMANITÀ.....	7
-------------------------------------	---

1) Città di Verona	7
2) Castel del Monte - l’Eredità di Federico II.....	7
3) Val d’Orcia.....	8

PARTE IV^a

DAI COMUNI ALLE REGIONI	8
-------------------------------	---

1) Comuni non “comuni”	8
2) I Vini delle Marche.....	8
3) Piemonte: i gioielli di Langhe e Monferrato	8
4) Puglia: Tradizione e Innovazione	9
5) Nero d’Avola: l’identità della Sicilia.....	9

Institut Italien pour le Commerce Extérieur
44, Rue Paul Valery
75116 Paris
parigi@ice.it

Istituto nazionale per il Commercio Estero
Via Liszt, 21
00144 Roma
vini@ice.it

www.terroirditalie.com

www.ice.gov.it

