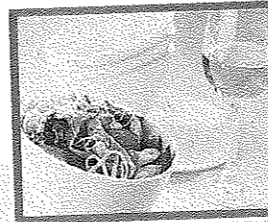


### Nelle etichette debutta l'eurofoglia

Debutto a Vinitaly per le prime etichette di vino biologico certificate con l'eurofoglia, il logo europeo obbligatorio per queste produzioni. Sono già oltre 50.000 gli ettari di vitigno in Italia che si sono convertiti all'agricoltura biologica.



### Dieta mediterranea e brindisi

Secondo uno studio presentato a Vinitaly, bere un bicchiere di vino insieme ai cibi della dieta mediterranea ha effetti salutari: l'abbinamento attiverebbe infatti dei geni che portano a detossificare l'organismo.

### Enoteca on line per la Cina

VINITALY chiude oggi con l'ennesimo record. Oltre 150 mila visitatori, 4200 espositori da 20 paesi, 95 mila metri quadrati di stand e per la prima volta una delegazione ufficiale cinese.

La Cina, potenziale primo consumatore, però acquista quasi esclusivamente in internet e Vinitaly si lancia in rete con il suo VinitalyWineClub e una piattaforma digitale voluta dal presidente di Veronafiere Ettore Riello per internazionalizzare i contatti commerciali. La Cina, ha 190 milioni di clienti in rete, col web è più vicina.

### Il vero motore del made in Italy

SE TUTTA l'economia italiana andasse come il vino saremmo il paese dei primati. Il fatturato delle cantine - lo dice Mediobanca - è cresciuto in un anno del 7 per cento. A tirare è però l'export visto che i consumi interni - lo rivela Winenews - sono crollati al di sotto dei 38 litri pro-capite. Ma all'estero vendiamo vino per 4,7 miliardi (più 6,5% in un anno) e siamo leader assoluti in quantità prodotte (40,8 milioni di ettolitri). Nel vino sono impegnate direttamente 330 mila aziende che danno lavoro a 1,2 milioni di persone.

# Tra nuove leve e passioni bio La rivoluzione verde in Toscana

*Dal Chianti alla Maremma, fra i vigneti c'è aria nuova. E pulita*

Paolo Pellegrini

**A SUONARE** la carica ci pensa Dario Cecchini. Sorrisi, fiato da vendere e tanta "ciccìa" da regalare a chi passa. La sua trombetta della simpatia ha suonato un giorno intero, dallo stand dell'Unione Viticoltori di Panzano in Chianti. Stand piccolo, quasi ai margini del grande padiglione della "farfalla", ma cuore grande. E il macellaio-poeta è il testimonial di questo che è il cuore di una rivoluzione nel Vigneto Toscana. Panzano vuole dire squadra, vuole dire eccellenza, e vuole dire soprattutto biologico. Se il comune di Greve in Chianti è il primo dei bio-distretti gestiti in Toscana dall'Aiab (e già è venuta dietro San Gimignano, e ora parte Gaiole in Chianti) il merito è tutto dei vigneron panzanesi: 20 aziende con 500 ettari vitati e 3 milioni di bottiglie, dentro ci sono nomi come Fontodi, la Tenuta degli Dei di Roberto Cavalli, il Castello di Rampolla, Fattoria La Massa, mentre Gaiole porterà in dote Badia a Coltibuono, Rocca di Montegrossi, San Giusto a Rentennano e altri bei nomi del Gallo Nero.

**IL VENTO** del bio soffia dunque sull'intera Toscana, ma non è la sola aria di novità. Un'altra la incarna proprio la nuova presidente dell'Unione di Panzano, Valeria Viganò, proprietaria con il marito



**FIGLI D'ARTE** A sinistra Federico, Francesca Romana e Balbino Terenzi, sotto Enrico e Niccolò Chioccoli

**ESORDIENTE** L'enologa Angela Fronti

Luca Orsini - lei milanese, lui romano, l'incontro tra le vigne del Chianti - di una azienda piccola ma significativa, Le Cinciole. E alla guida di una bella squadra: donne al timone, non è una novità ma è ormai una costante, non più un caso raro. Le "ragazze" Antinori (Albiera, Allegra e Alessia), per

esempio, sono sempre più presenti al fianco del padre, il marchese Piero, nella conduzione dell'impero di famiglia: il mondo Antinori che non si ferma mai, è di poche settimane fa l'apertura della nuova cantina-cattedrale tutta nascosta dentro una collina al Bargino di San Casciano, e già son pronti anche nuovi vini, come il rinnova-

to Matarocchio e il merlot Cont'Ugo, oltre al restyling del classico Tignanello.

**DONNE**, e giovani. Il Vigneto Toscana crede nelle nuove generazioni, ne incontra ovunque, con esperienze diverse e una sola idea: fare vino buono e "pulito". Ecco Angela Fronti, 32 anni, di Radda in Chianti: una laurea in enologia, esperienze in varie aziende tra Cortona e Montepulciano poi il salto, la "sua" etichetta nelle terre di Istine, le vigne di famiglia, cinque ettari e mezzo che diventeranno venti, per adesso 6mila bottiglie di Chianti Classico e 1.200 di rosato, e un'idea chiara, "un'azienda nuova non può che essere biologica". Idee chiare anche per due figli d'arte, Niccolò ed Enrico Chioccoli, 28 e 24 anni, figli di Stefano, un "principe" degli enologi: al debutto i tre vini di Aladonna, azienda di famiglia (il terzo posto toccherà alla sorella Ginevra appena sarà maggiorenne) a Gaiole, un Chianti Classico e una riserva più AltoRe, Igt già eccellente, e un'attenzione scrupolosa fino al minimo dettaglio. In Maremma la risposta dei Terenzi, i figli di Florio già patron del Cosmoprof: Balbino, 36 anni, Federico, 34, e Francesca Romana, 27, milanesi, vittime di un colpo di fulmine per la terra delle vacanze, a Scansano. Oggi conducono 55 ettari di vigne, ne nascono sette vini. Il progetto è importante, ma la parola d'ordine è una, "ce l'ha insegnata nostro padre: umiltà".

## BOTTIGLIE IN VETRINA

Lombardia, Franciacorta  
Parosé de Il Mosnel

Marche, La Monacesca  
Mirum Riserva 20 anni

Emilia Romagna  
Lambrusco Cavicchioli

LE MARCHE terra di grandi bianchi

FORSE uno dei Lambrusco più famosi in assoluto, certo uno dei più