



ProWein 19-20-21 marzo - Düsseldorf

6.257 espositori | **59** Paesi presenti | **1500** gli espositori dall'Italia | **56** le aziende marchigiane | **55.000** operatori professionali | **500** eventi previsti | **45 euro** il biglietto d'ingresso

La fiera Da domani a martedì in Germania va in scena il ProWein. Grande attesa per il Verdicchio. È un'ottima occasione per i nostri vini: in vetrina, in anteprima, le bottiglie dell'ultima vendemmia

Düsseldorf si tinge di Marche

Aspettando il Vinitaly di Verona (dal 9 al 12 aprile) a Düsseldorf va in scena (domani, lunedì e martedì) il ProWein, la grande fiera del vino tedesca che come importanza viene subito dopo la kermesse in riva all'Adige.

La missione marchigiana

È la prima grande occasione per presentare in anteprima i prodotti della vendemmia 2016. La missione export del vino marchigiano si apre quest'anno con una partecipazione record. Saranno infatti 56 le aziende made in Marche presenti da domani a martedì 21 marzo alla fiera mondiale di riferimento per il business del vino, che quest'anno conta già sulla partecipazione di 55mila buyer e professionisti del settore provenienti da ogni parte del globo. In primo piano, la collettiva del vigneto Marche (pad.16 Stand C77/D70) cui partecipano 24 tra le principali aziende socie dell'Istituto marchigiano di tutela vini e 10 del Consorzio vini piceni; a queste si aggiungono altre 22 griffe enologiche presenti con stand propri e rappresentanti di quasi tutte le 20 Doc regionali. Insomma una pattuglia numericamente e qualitativamente di spessore per il primo vero assaggio del mercato del 2017.

Le previsioni per i mercati
«Il ProWein è un banco di prova notevole per il nostro mercato - conferma Alberto Mazzoni, enologo e direttore dell'Istituto marchigiano di tutela vini - qui le nostre aziende, e stiamo parlando della crème delle imprese regionali, dovranno confrontarsi con una concorrenza fatta di 6.300 espositori provenienti da 59 Paesi di tutto il mondo. Per questo oggi è sempre più importante puntare su una definizione collettiva del nostro brand come di una nicchia di altissima qualità, composta da vitigni, spesso autoctoni, unici al mondo. E come tali devono essere considerati, anche sotto l'aspetto del valore». Tra gli obiettivi di Verdicchio, Rosso Piceno, Offida, Rosso Conero e le altre denominazioni non c'è solo la Germania, il cui mercato aggressivo rimane comunque il principale sbocco all'inter-

Mazzoni, direttore Imt: «È un banco di prova notevole, vista la partecipazione di oltre 6.000 espositori»

I numeri



Ci sono anche 30 cantine in arrivo dal Medio Oriente

● Quasi 6.300 espositori provenienti da tutte le regioni vitivinicole del mondo. Di questi, 5.700 sono europei, 600 provengono da oltreoceano e, quest'anno, 30 dal Medio Oriente. Con oltre 1.500 espositori l'Italia conta al ProWein di Düsseldorf la partecipazione più numerosa (56 le aziende marchigiane), seguita da Francia (1.300), Germania (1.000) e Spagna (550). Oltre 55mila gli operatori professionali e circa 500 gli eventi previsti. Solo per il Verdicchio il mercato tedesco vale il 17% dell'intero export dell'autoctono bianco italiano più votato dalle guide.

no dell'Unione Europea. Il ProWein, che vedrà tra l'altro l'avvio della tournée di Sting, organizzata per il proprio vino toscano, è tradizionalmente la grande porta d'accesso verso i buyer nordeuropei a cui si aggiungono sempre di più operatori asiatici e statunitensi. Nell'ultimo decennio l'export di vino dalle Marche è cresciuto a valore di quasi il 50%. Gli aumenti più consistenti hanno interessato i mercati extra Ue, tanto che oggi i Paesi terzi pesano per il 51% sull'export di vino regionale, contro un'incidenza che nel 2005 era pari ad appena il 34%. L'incremento delle esportazioni in questi mercati è stato in linea alla media nazionale, con alcune aree come la Cina, la Russia, la Norvegia dove le dinamiche di crescita sono stati sensibilmente superiori al dato medio nazionale, così come rilevato nell'Ue con la domanda tedesca (+25%).

L'importanza della promozione
È di oltre 4 milioni il budget di promozione di quest'anno per il vino marchigiano, a cui si sommano i 2 milioni di investimenti previsti nell'ambito della misura Ocm Promozione e gli altrettanti stanziati dal Psr Marche e ripartiti tra azioni promozionali, di informazione e pubblicitarie.



In alto un padiglione del ProWein durante l'edizione dello scorso anno. Sotto Alberto Mazzoni, direttore Imt



Tra i Paesi terzi su cui si concentra l'attività Ocm, gli Usa raccolgono oltre un terzo degli investimenti; budget importanti anche per Canada (19,3%) e Cina (18,3%). A seguire, Giappone (10,5%), Russia (7%), Norvegia e la new entry India.

+ Trova più informazioni su www.corriereadriatico.it

Un programma intenso
Il programma di iniziative previste quest'anno per l'Istituto marchigiano di tutela vini parte forte: dopo il ProWein, ecco il Vinitaly di e Tuttofood (Milano, 8-11 maggio). Ancora mix cibo-vino a ottobre, con le rassegne di Anuga (Colonia), il Sana di Bologna e il Polagra Food in Polonia, mentre il vino marchigiano sarà protagonista per un anno a "Fico", il nuovo parco tematico di Farinetti dedicato all'enogastronomia di qualità e alla biodiversità, in apertura nel prossimo autunno. Numerosi anche gli appuntamenti extrafieristici: Collisioni di Barolo (luglio) sarà replicato con un'edizione jesina (a settembre) tutta dedicata al vino con circa 40 operatori internazionali del settore. E il programma di incoming accompagnerà l'attività in Italia per tutto l'anno, con press tour dedicati in particolare alle due "nozze d'ora", di Verdicchio di Matelica e Rosso Conero Doc ma anche a Bianchetto del Metauro e Lacrima di Morro d'Alba e Colli Maceratesi. Insomma per il vino marchigiano il 2017 sarà un anno molto importante: conferma dei risultati già ottenuti e rilancio e rilancio su alcuni mercati ormai strategici, come quello Usa e soprattutto quello giapponese.

Andrea Fraboni
andrea.fraboni@corriereadriatico.it
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Cresce la qualità, al top delle guide I vini marchigiani svettano in Italia

IL REPORT

Con Verdicchio, Rosso Piceno, Pecorino, Rosso Conero e altre 16 Doc pesano per appena il 2% della produzione enologica nazionale, ma i vini delle Marche sono primi in Italia per crescita qualitativa. A evidenziarlo, la storica rivista di settore - Civiltà del bere - che nell'ultimo numero "Il top delle guide vini 2017" ha incrociato i premiati delle principali 8 guide enologiche. Il risultato parla di 107 vini made in Marche con almeno un riconoscimento di eccellenza e un saldo positivo di 31 prodotti in più rispetto all'anno precedente: si tratta del record assoluto di crescita anche rispetto alle regioni più blasonate del Paese, in una classifica generale che vede il Piemonte scalzare la Toscana dal primo posto, seguita da Trentino Alto Adige e Veneto. E nei punteggi top delle 8 guide (Ais Vitae, Bibenda, Cernilli, Espresso, Gambero, Maroni, Slow Wine, Veronelli) è il Verdicchio il marchigiano più premiato, con 14 vini (il 50% del totale) che hanno conquistato punteggi di eccellenza in almeno due pubblicazioni. Per il direttore dell'Istituto marchigiano tutela Vini, Alberto Mazzoni «la sfida che oggi dobbiamo saper vincere è quella del prezzo medio, perché il Verdicchio e altri prodotti marchigiani sono cresciuti negli ultimi anni più in qualità che in valore. Per questo - grazie anche ai fondi Psr e Ocm Promozione della Regione Marche - dobbiamo far percepire ancora di più l'equazione tra qualità e brand marche a buyer e consumatori del nostro prodotto enologico». Parlano marchigiano anche i "Best in Class", ovvero i vini che per "Civiltà del bere" hanno ottenuto il maggior numero di valutazioni di eccellenza nelle rispettive categorie (rosso, bianco, bollicine, dolci). Qui il San Paolo, Castelli di Jesi Verdicchio Classico Riserva Docg 2012 di Pievalta-Barone Pizzini è risultato il miglior bianco italiano assieme ad altri tre vini top: la Ribolla di Josko Gravner, il Cervaro della Sala di Antinori e l'altoatesino Nussbaumer (Cantina Tramin). Nella classifica legata ai "Maestri" - che premia le Case vinicole che negli ultimi tre anni hanno ricevuto giudizi di eccellenza da almeno tre guide su otto - figurano infine Bucci, Gioacchino Garofoli, Fattoria La Monacesca, Il Pollenza, Santa Barbara, Umani Ronchi, Velenosi e Oasi degli Angeli, che con il suo Kurni, Marche Rosso Igt 2014 è il primo vino marchigiano in classifica con 6 giudizi di eccellenza su 8.

I nostri consigli

di Andrea Fraboni

"Da Maria" c'è la vera tradizione del nostro mare



● Solo pesce freschissimo in questa trattoria alle porte del centro, tappa obbligata per gli amanti della cucina tradizionale di mare. Una prerogativa che le è valsa l'attenzione della Guida Michelin 2017 che la segnala tra le migliori osterie della zona. L'ambiente è semplice ed informale: pochi coperti, un'infinità di piante e qualche scultura realizzata dalla figlia Domenica, in sala. Tutto ruota attorno alla qualità delle materie prime che Maria, ai fornelli, si procura da pescatori di fiducia e poi lavora in modo semplice per preservarne il



sapore. Trovare un tavolo libero è quasi un'impresa. Ma anche con la prenotazione in tasca è sempre bene richiamare, perché se non c'è pesce fresco, Maria non apre. Il menu varia ogni giorno a seconda di ciò che il mare ha da offrire. Ottimi gli arrostiti e il brodetto alla fanese, servito nella pentola di coccio. Prezzi: 35-60 euro.
►Info
€€€€€
Da Maria, via IV Novembre Fano - 0721808962

"Dietro le Quinte" Piatti mai banali di carne e pesce



● A due passi dal teatro Pergolesi, un ristorante contemporaneo con art gallery e giardino dove gustare specialità di pesce e di carne in un contesto sobrio ed accogliente. Piatti tutt'altro che banali, in cui ai sapori rassicuranti della cucina marchigiana si uniscono note esotiche ed accostamenti ricercati in un perfetto equilibrio tra tradizione e innovazione. Tra i primi di mare spiccano lo spaghetti Verrigni con gambero rosso di Mazara e noccioline, il fusilloro, raguse e sedano rapa e i passatelli al pescato e ortaggi croccanti. Come



secondo, segnaliamo il polpo arrostito con cipolla semi dry, cicerchia e finocchio oppure il baccalà tiepido, olio affumicato, olive e scalogno bruciato. Altrettanto interessanti le proposte di carne, in particolare l'anatra, liquirizia e foie gras e la pluma iberica con verza, carota e pompelmo rosa. Prezzi: 30-40 euro.
►Info
€€€€€
Hostaria dietro le Quinte, piazza della Repubblica Jesi - 0731200807

"Le scuderie" Così la creatività diventa gusto



● Uovo in raviolo, con burro di nocciola e tartufo estivo; cipolla caramellata con crema calda al Parmigiano; tartare di vitello con pomodorini e pistacchi; cavatelli cacio e pepe agli scampi e calamari. Una cucina creativa di grande sapore, quella degli chef Davide Camaioni e Davide Fabi Cannella, preparata con materie prime di qualità ed attenta alle nostre radici. Accanto ai piatti più ricercati non poteva mancare l'omaggio alle tradizioni, come i ravioli di gallina con cannella e pecorino locale, i maccheroncini di Campofilone Dop al



ragù marchigiano o al tartufo di Roccafluvione, il fritto misto all'ascolana, la selezione di formaggi e salumi oppure le carni alla brace. Un'offerta completa e di ottimo livello in un contesto elegante con pietre a vista, all'interno dell'antico Palazzo Malaspina nel centro storico di Ascoli Piceno. Prezzi: 30-45 euro, vini esclusi.
►Info
€€€€€
Le scuderie, corso Mazzini Ascoli Piceno - 0736258779

© RIPRODUZIONE RISERVATA