

GIUSEPPE MARTELLI\*

## Il settore vitivinicolo: il punto su produzione, evoluzione e commercializzazione a livello nazionale e internazionale

Lettura tenuta il 13 novembre 2007 - Ancona, Sezione Centro Est

(Sintesi)

La conferenza ha avuto luogo martedì 13 novembre 2007, alle ore 17.00, presso l'Aula Magna della Facoltà di Agraria dell'Università Politecnica delle Marche.

I lavori sono stati aperti da Natale Giuseppe Frega, in qualità di Presidente della Sezione. In sostituzione di Giuseppe Martelli, direttore generale dell'Associazione Enologi Enotecnici Italiani, assente per motivi di salute, la relazione è stata letta da Alberto Mazzoni, vicepresidente dell'Associazione.

Il relatore ha illustrato le modificazioni che il mercato nazionale e internazionale del vino ha subito negli ultimi cinquant'anni in termini di struttura, di quantità e di aspettative qualitative da parte dei consumatori. In Europa, mentre durante il secondo dopoguerra la viticoltura è stata impostata e finalizzata a una massimizzazione delle rese, alla fine degli anni '80 è maturata un'esigenza crescente in termini di qualità. In tale scenario, la valorizzazione del riferimento geografico in termini di tradizione produttiva, cultura e territorio ha trovato risposte adeguate. I caratteri aromatici di tipicità e di originalità, provenienti da singole varietà di uve di determinate aree produttive, hanno conferito una maggiore individualità ai vini. Il relatore ha focalizzato l'attenzione anche sull'espansione dei nuovi mercati del vino, rispetto a quello europeo, che coinvolge Paesi a forte orientamento all'esportazione (Stati Uniti, Australia, Argentina, Cile, Cina, Nuova Zelanda e Sud Africa). Grande importanza è stata attribuita al fatto che l'Italia ha superato la Francia nell'esportazione di vino verso gli Stati Uniti.

L'incontro è stato concluso da Natale Giuseppe Frega che, rivolgendosi all'assemblea, ha sottolineato l'importanza delle tecnologie innovative nel mi-

\* *Associazione Enologi Enotecnici Italiani*

glioramento della qualità del vino a tutti i livelli, a partire dal vino sfuso, al vino in cartone, al vino da tavola per poi giungere ai vini di qualità superiore.

È seguita una discussione che ha coinvolto il pubblico e ha permesso di mettere a confronto le idee e le opinioni dei presenti.