

Si terrà a gennaio, a ridosso del Vinitaly. Ma nel 2024 la domanda è in flessione (del 10%)

Vini piemontesi all'evento unico

Verso Grande Piemonte, una sola kermesse per 14 consorzi

DI GABRIELLA BECHI

Grandi Langhe potrebbe diventare, già dal prossimo gennaio, **Grande Piemonte**, la kermesse del vino dei 14 consorzi piemontesi. «Ci stiamo lavorando e confidiamo che nel 2025 si possa realizzare», annuncia **Francesco Monchiero**, presidente di **Piemonte land of wine**, il consorzio dei consorzi regionali. «Per fare una fiera del vino come in Francia, **Les Grands Jours de Bourgogne**, sei mesi di organizzazione sono addirittura pochi. Quindi diciamo che siamo alle battute finali per un sì o per un no. E non rilevo resistenze da parte dei consorzi». L'evento **Grandi Langhe** gennaio 2024, promosso dai **Consorzi del Barolo e del Roero** e svoltosi a Torino, ha visto la partecipazione di 300 cantine e cinquemila partecipanti da 30 paesi. Quest'anno l'ospite era Alta Langa con il suo banco d'assaggio.

Grande Piemonte non sarà troppo vicino a Vinitaly? «Il nome dell'evento non lo abbiamo ancora stabilito», premette Monchiero che è stato ex presidente del Consorzio del Roero, «ma non vedo concorrenza con **Vinitaly**. Le aziende piemontesi hanno mediamente a disposizione 4,5 ettari, quindi le piccole parteciperanno alla fiera del territorio e quelle gran-



Francesco Monchiero

di prenderanno parte ad entrambe». Dal suo canto, il Consorzio del Roero celebrerà il decimo compleanno con l'evento **«Roero Days»** che si terrà a Milano il 3 giugno con oltre 500 vini del territorio tra bianchi, spumanti e rossi. Sul fronte commerciale, nel 2023 i vini del Roero hanno accusato una perdita di 500 mila bottiglie rispetto ai 7,2 mln di imbottigliato dell'anno prima (dato **Valoritalia**). «Calo generato dalla carenza di vino», osserva il presidente del consorzio, **Massimo Damonte**, «ma nel prossimo triennio la produzione aumenterà del 7% l'anno grazie all'entrata in produzione di 30 ettari».

Quale il trend della domanda nel 2024? «C'è stata una flessione del 10% che non ritengo allarmante. Il calo ha interessato sia il bianco che il rosso. E più l'Italia che l'estero». Il Roero, dal cuore rosso ma dalla

passione bianchista, si colloca sulle colline tra Langhe e Monferrato. La denominazione comprende 1.300 ettari, di cui 965 ad Arneis e 335 a Nebbiolo. L'85% della produzione è di Roero Bianco e il 10% di Roero Rosso.

Quale la differenza con i vini della destra del Tanaro dove si producono Barolo e Barbaresco? «Occupiamo un'area marina con colline di sabbia e fossili», sottolinea Damonte, «per questo i nostri bianchi hanno grande sapidità e longevità». Tuttavia a causa del cambiamento climatico, negli ultimi 15 anni la vendemmia è slittata in avanti di 20 giorni, arrivando ai primi di settembre. Sul problema della siccità, Barolo e Roero hanno ipotizzato la costruzione di invasi, ma ancora oggi manca un progetto. «Alcune aziende agricole che avevano costruito un impianto idrico di soccorso si sono viste chiudere l'impianto dall'acquedotto», ricorda Damonte. Infine, il Consorzio, in partnership con l'Istituto valorizzazione salumi italiani (**Ivsi**), ha presentato un progetto di promozione per il mercato nordamericano secondo un bando europeo Ue 1144. «Il bando», spiega Damonte, «vincolava il vino al food. Così abbiamo scelto l'Istituto valorizzazione salumi come partner. Gli esiti li vedremo, ma siamo fiduciosi».

© Riproduzione riservata

