

Confraternita della Vite e del Vino del Veneto Orientale e del Friuli Venezia Giulia

*“Il Ristoratore ed il Consumatore
nella scelta della tipicità dei Vini”
Sesto al Reghena - Auditorium Burovich
26 Ottobre 2013*

Oltre 200 persone, fra Confratelli della Vite e del Vino del Veneto Orientale e del Friuli Venezia Giulia, Accademici della Vite e del Vino e dei Georgofili, Docenti ed allievi delle Università di Udine e Padova e delle Scuola Enologica di Conegliano Veneto “Cerletti”, Sommeliers, Assaggiatori ONAV, membri dell’Associazione Città del Vino, agronomi, enologi ed appassionati d’enogastronomia hanno partecipato alla tavola rotonda che la Confraternita ha organizzato sabato 26 ottobre scorso presso l’ Auditorium Burovich di Sesto al Reghena sul tema : “ **IL RISTORATORE ED IL CONSUMATORE NELLA SCELTA DELLA TIPICITA’ DEI VINI** “. Dopo i saluti del Sindaco di Sesto al Reghena **Ivo Chiarot** e del Gran Maestro **Francesco Rebuf** è seguito il Cerimoniale di rito. Poi la consegna di tre Borse di Studio a studenti della Scuola Enologica di Conegliano e dell’Università degli Studi di Padova e di Udine.



Re, Sensidoni, Fabbro, Furlan, da dx.,

Al dr. **Claudio Fabbro**, agronomo, enologo e giornalista, è stato affidato il compito di coordinare i lavori, con una articolata introduzione e moderazione di un vivace dibattito . **Fabbro** ha fotografato, nella sua presentazione , mezzo secolo di eventi legati al mondo della vitivinicoltura ed enogastronomia , partendo dal DPR 930/ 1963 che ha regolamentato DOC , DOCG ed IGT dei vini per passare al decreto ministeriale n.ro 350 /1999 sulle produzioni tipiche . A seguire il complesso mondo delle certificazioni, della diversificazioni fra prodotti convenzionali, biologici , biodinamici, naturali e dintorni , con tanti risvolti positivi per la salute del consumatore ma anche con un appesantimento burocratico di cui il Contadino (“ nobile figura lontana da qualsivoglia azione tesa a taroccare e sofisticare , in quanto per *forma mentis* molto lontano dalla tentazione perversa del *faccendiere* , estraneo al mondo dei campi ma attento alla sola logica profitto “) non sente la necessità né se lo merita , pagando per altrui furbizie.

Così Fabbro ha preparato il terreno per tre brillanti relazioni , da parte del prof. **Alessandro SENSIDONI** (Docente di tecnologie alimentari Università di Udine) della dott.ssa **Sonia RE** (direttore generale dell' APCI- Associazione Professionale Cuochi Italiani) e dell' enotecnico e sommelier **Eddy FURLAN** (presidente AIS del Veneto e, nel 1980, I° Sommelier d'Italia !) .



Il prof. **Sensidoni** ha così esordito : “ *Per quanto mi riguarda, potrei rispondere ad una semplice ma provocatoria domanda: "l'Alimento Vino, risponde alla logica della Tipicità Alimentare ? Quanto, cioè si è disposti a conservare nella bottiglia l'impronta originaria del territorio, fiduciosi nella capacità di un consumatore medio di apprezzarne e distinguerne le peculiarità? E quanto le nuove Tecnologie in cucina stanno contribuendo a preservare di "tipico" nel cibo tradizionale, nel piatto dei nostri Ristoranti? “*



Argomento complesso , accompagnato da slides suggestive e commentate con arguzia dall' insigne docente , hanno comprensibilmente coinvolto i partecipanti ed hanno trovato poi riscontro in sede di dibattito.

Dal canto suo la dott.ssa **Sonia RE** ha focalizzato l'argomento chiedendosi (ed ovviamente trasferendo il quesito ai presenti) su “ **Come vivono gli chef e i ristoratori il mondo vinicolo oggi?**

*“Mi piacerebbe – ha detto la **direttrice APCI** - presentare una finestra di come i diversi target affrontano la scelta di una cantina per il proprio locale. Quale la loro visione rispetto alle migliaia di etichette delle più svariate qualità? Come orientarsi per poter offrire una selezione completa ma oggettivamente possibile? Come potersi aggiornare nei confronti di un Consumatore sempre più preparato in materia?”*

*Sono quesiti- ha detto **Sonia RE-** che io raccolgo dai miei associati ; molte domande, alle quali spesso ancora stiamo cercando di dare una risposta “ .*



Ha concluso la serie degli interventi l'enotecnico e **sommelier Eddy FURLAN** in questi termini :

“Nella locandina e nel programma sono presentato come enologo, (che é il mio titolo di studio), ma in realtà da 40 anni faccio il ristoratore ed il sommelier.



Rebuf

Quindi nel trattare il tema della giornata, mi dividerò tra la posizione del ristoratore, quella del sommelier e quella del consumatore.



*- Il **Ristoratore** : quando opera in territori di storica tradizione enogastronomica, cerca di selezionare per le sue proposte il meglio del territorio nel più conveniente rapporto qualità/prezzo: un vino ha un suo valore economico difficile da mettere in discussione, ma i vini devono avere, oltre alle intrinseche qualità e corrispondenza ad una particolare tipicità, dei costi d'acquisto che, dopo aver operato i giusti ricarichi, possano essere facilmente appetibili per il cliente finale e quindi facilmente "lavorati".*



Cargnello

*-Il **Sommelier**: la figura professionale che nel mondo della ristorazione comunica al cliente un consiglio di abbinamento o il perché di una proposta su un determinato piatto o menu. Se richiesto, deve poter esprimere un giudizio anche sulla tipicità di un vino o di un piatto. Anche le migliori espressioni di cucina "tipica" hanno le loro "rivisitazioni", che quando sono progettate ad un migliore equilibrio del piatto o ad alleggerire i grassi o le salse rendendo la proposta culinaria più elegante e più digeribile, sono premiate dall'apprezzamento del commensale e dalle critiche sulle guide di settore. Ma i vini "tipici" possono essere, come il cibo, "rivisitati"? (e qui Furlan ha portato l' esempio del Raboso "Malanotte" , ndr) senza per questo essere poi dichiarati "non tipici" ?*

- Il **Consumatore** : tende a preferire un vino che esprima fortemente la qualità della materia prima da cui proviene : l'uva e del territorio in cui nasce, cresce, matura. Egli identifica nel suo gusto per il vino una parte di se stesso, del suo stile di vita, legato alle sue preferenze ambientali,*

*enogastronomiche e culturali. Nella scelta del "vino tipico" vengono coinvolti ricordi di particolari itinerari del gusto, di turismo dei sapori e delle tradizioni. Il consumatore informato sa bene che il territorio, anche se responsabile di importanti fattori organolettici del vino, non produce più **La Tipicità** ma l'interpretazione del produttore su quel determinato territorio.*



- *Boatto*

Ecco allora anche nel mondo del vino la "rivisitazione" del quadro organolettico finale, che mira ad un equilibrio, una eleganza ed una beva migliori.

*Le DOC e le DOCG – ha concluso **Furlan**- garantiscono sempre la tipicità di un vitigno o di un assemblaggio in quel determinato territorio ?” .*



Di Gaetano

Comprensibilmente acceso il dibattito che ha fatto seguito alle relazioni , con interventi e testimonianze che – sia durante la tavola rotonda che nella fase conviviale che ha fatto seguito alla stessa - hanno contribuito non poco a completare i già ricchi contenuti delle relazioni .



Molto apprezzati, tra gli altri, quelli dei proff. Angelo **Vianello** , Ruggero **Osler** ed Emilio **Celotti** (Università di Udine) , prof. Vasco **Boatto** e prof. Giovanni **Cagnello** (Università di Padova) , prof.ssa Damiana **Tervilli** (Presidente Scuola Enologica di Conegliano Veneto) , enol. Rodolfo **Rizzi** (Presidente Assoenologi Friuli V.G.) . nonché di vari Confratelli (enol. **Marin** ,prof. **Di Gaetano**, dr. **Parente** ed altri ancora) .



Rizzi

L'evento si è concluso con una degustazione abbinata di sapori , vini e spumanti locali , quale coerente integrazione ed arricchimento di una giornata decisamente d'alto livello.



INFO :

Confraternita della Vite e del Vino del Veneto Orientale e del Friuli Venezia Giulia - Sede capitolare: Torre di Seconda Porta in SESTO AL REGHENA (PN)

**www.confraternitavitevino.it -
info@confraternitavitevino.it -
francesco.rebuf@gmail.com**

info@claudiofabbro.it
www.claudiofabbro.it

CF

Sesto al Reghena, 26 ottobre 2013

Foto : [archivio Claudio Fabbro](#)

**CONFRATERNITA DELLA VITE E DEL VINO DEL VENETO
ORIENTALE E DEL FRIULI VENEZIA GIULIA
1969-2013**

“ Se le campagne del Bordeaux rappresentano ,sulle larghe rive della Gironda, il centro della produzione enologica famosa in tutto il mondo per i Sauternes, i Medoc, i Graves ecc, che esse sanno offrire ai buongustai più esperti e agli assaggiatori più raffinati , le vaste superfici che si stendono sui bordi del Piave e sulle sponde del Tagliamento e dell'Isonzo hanno- *secondo il Gran Maestro enot. **Francesco Rebuf*** - il vanto di assicurare ai consumatori più attenti ed esigenti un gruppo di vini di grande classe dal Tocai , caldo e morbido, al Pinot Bianco armonico e leale, dal Picolit, di eccezionale finezza, al Verduzzo, asciutto e profumato, dal Merlot , straricco di umori vitali, al Cabernet , di inconfondibile nobiltà, e non ultimo il Prosecco, gaio e felice, che ricordano le più alte significazioni del succo della vite e ne esaltano i simboli storici con trasparente vitalità. Con la **CONFRATERNITA DELLA VITE E DEL VINO DEL VENETO ORIENTALE E DEL FRIULI VENEZIA GIULIA**, riunitasi il 19 marzo **1969** per la sua prima tornata nelle accoglienti sale dell'albergo Spessotto di Portogruaro, si è voluto, accogliendo una felice idea del professor **Bruno Tagliapietra** e coronato dal sagace lavoro organizzativo del cavaliere **Pasquale Terrida**, dar vita ad un istituto ben articolato per i suoi scopi ed i suoi programmi che, in profondo rispetto alle nostre tradizioni agricole, valorizzasse i vini di tipica stoffa menzionati poc'anzi attraverso un'intelligente accordo con gli Enti che, in Italia ed all'Estero, mirano a una maggiore conoscenza dei vini buoni , allo sviluppo delle attività turistiche legate alla bellezza del paesaggio, ai richiami dell'arte e all'espansione della gastronomia tenacemente fedele, in questo tempo turbato da tante gravi tensioni, ai genuini aromi delle ricette antiche ed alle serene regole della letizia conviviale.

Meritoria è stata l'opera del Cavaliere **Pasquale Terrida** , infaticabile direttore della **Mostra Campionaria Nazionale dei Vini di Pramaggiore**, che ha saputo , con generoso entusiasmo, e dalla sua lunga esperienza , ricavare un grumo di energie assai utili alla rieducazione del gusto per ricercare le sottili gioie del palato non “tracannando” i vini cattivi e sofisticati , ma bevendo i nettari autentici con discrezione ed amore.

Questo nobile insegnamento ha portato la Confraternita verso manifestazioni profondamente sagge e verso incontri caratterizzati da una franca apertura spirituale, da una straordinaria carica di simpatia e da un senso di premurosa ospitalità.

Il cammino finora intrapreso dalla Confraternita per celebrare il Vino come elemento essenziale della vita è stato di notevole importanza . Si sono, infatti intrapresi numerosi gemellaggi con le più importanti Confraternite Italiane ed Estere e, citandone alcune non meno importanti delle altre :

- Lega del Chianti; Ducato dei Vini Friulani; Cavalieri del Prosecco; Sovrano e Mobilissimo Ordine dello Antico Recioto; Confraternita della Vite e del vino di Trento; Prioria del Rosso del Conero; Confraternita Segantino di Montefalco; Compagnia dei Vignaioli e Tavernieri di Forgiano; Consorteria dell'Aceto Balsamico; Osterreichische Weinbruderschaft di Vienna .

La Confraternita, attraverso una sua pubblicazione (Acta) , tende a far conoscere sia sotto il profilo storico che enogastronomico, le ricchezze delle nostre terre e delle nostre regioni.

Ogni anno la Confraternita svolge una gita educativa nelle zone Vitivinicole D.O.C. d'Italia e dell'Europa e , grazie alla collaborazione dei rappresentanti locali, partecipa alla conoscenza e , a sua volta far conoscere, le bellezze enoiche ed artistiche del luogo.

Dalla Valtellina , alla Liguria, alla Toscana , al Lazio , all'Umbria , alle Marche , all'Emilia Romagna, al Piemonte, nonché La Germania , l'Austria sono state visitate dalla Confraternita .

Attualmente la Confraternita è composta da n. 40 Confratelli che operano, come professionisti, nelle varie discipline lavorative (dall'Enologo, al Medico, al Ristoratore, al Commercialista ed altri) , ma tutti uniti nel voler conoscere, ma soprattutto far conoscere le Virtù Italiane.

La Confraternita è gestita da un Capitolo composto da un Gran Maestro, un Cancelliere, un Camerlengo, un Gastaldo ed un Cerimoniere e la Sede è presso La Seconda Porta della medioevale città di Sesto al Reghena in provincia di Pordenone.

Le Province che aderiscono alla Confraternita della Vite e del Vino del Veneto Orientale e del Friuli Venezia Giulia sono :

Venezia, Treviso, Udine , Pordenone , Trieste , Gorizia , Vicenza, .

Nell'Assemblea del marzo 2008 la Confraternita si è voluta dare ulteriori compiti . Tra i principali vengono indette delle borse di studio per il miglior tesista del corso di laurea in Enologia, inoltre- *conclude il Gran Maestro **Rebuf*** - viene indetto annualmente un convegno sulle problematiche viticole nazionali e regionali” .