



“Vino da mare”: in Italia quasi una DOP su 3 si affaccia sulla costa

Il turismo del vino nelle regioni Marche, Sicilia, Puglia e Abruzzo sta crescendo in qualità e consumo: è la sintesi presentata ad un convegno organizzato dall’Istituto Marchigiano di Tutela Vini, in occasione dei 50 anni della Doc Bianchello del Metauro.



Convegno di Fano, organizzato a Fano dall'Istituto Marchigiano di Tutela Vini (Foto © Ufficio stampa).

Il **vino e il mare**, un legame d'amore che si perde nella notte dei tempi, una comunione di popoli e culture che parte dai Greci e attraversa la memoria storica delle civiltà mediterranee, su luoghi che con il loro fascino – da sempre – attraggono i navigatori alla ricerca di nuovi approdi.

Vino e mare, un connubio importante e secolare

Un connubio vincente che vuol dire ripercorrere la storia stessa della vite, in un labirinto di rotte commerciali e nuove civiltà che fioriscono sulle coste. Attraverso il mare, ogni vitigno ha conosciuto terre e destini diversi, con conseguenti alternative di sviluppo economico (vedi le rotte del Marsala).

Nuovi terreni dove poter diventare autoctoni, differenti tra loro per origine e composizione, dalla sabbia alle rocce vulcaniche, ma accomunati da una **viticultura difficile e a tratti eroica**.

Se si pensa all'Italia e al suo importante sviluppo costiero, notiamo come quasi **in tutte le nostre regioni siano presenti denominazioni di vini provenienti da territori affacciati sul mare**, i cosiddetti **vini di costa o "marittimi"**, senza considerare l'apporto e la presenza delle due grandi isole, Sicilia e Sardegna, nonché le numerose piccole realtà dei nostri arcipelaghi.

Convegno Vino da mare: 1 DOP su 3 deriva da aree sul mare

Il connubio vino e mare è sinonimo di vino bianco, il cui consumo ed export è cresciuto più

velocemente dei vini rossi (+47% contro il +35%, dal 2010 al 2018). Nel Bel Paese quasi una DOP su 3 si affaccia sul mare e il turismo crescente sulle nostre coste traina i vini “marittimi” di **Marche, Sicilia, Puglia e Abruzzo**.

Questo quanto emerso nel convegno ‘**Vino da mare**’ organizzato a Fano dall’[Istituto Marchigiano di Tutela Vini \(Imt\)](#), tracciato dal responsabile di Nomisma Wine Monitor, **Denis Pantini**.

Secondo l’analisi, presentata in occasione dei 50 anni della **Doc Bianchello del Metauro**, il 31% delle 408 DOP della Penisola vanta areali con sbocco sul mare, con Marche, Liguria, Sardegna, Sicilia, Calabria, Puglia, Molise e Abruzzo che presentano una percentuale “marittima” delle loro denominazioni con oltre il 75%.



Bottiglie di Bianchello del Metauro DOC (Foto © Ufficio stampa).

Si produce di più sulla fascia tirrenica, un dato confortato anche dai cambiamenti climatici. Insomma, fa più caldo e si consuma più vino bianco. Un’incidenza singolare tra i principali Paesi produttori, destinata a crescere se si tiene in considerazione che – fatta eccezione per il Prosecco, che comunque in piccola parte si affaccia sulla costa – in Italia la produzione di vini marittimi è cresciuta negli ultimi anni del 45%, a fronte di un +13% degli altri vini.

Le carte vincenti dei “vini marittimi”

In questo scenario, anche il mercato sembra assecondare la tendenza: tra le 7 regioni italiane cresciute nell’export di oltre il 90% nell’ultimo decennio, ben 4 presentano una forte incidenza di vigneti “marittimi” (Marche, Sicilia, Puglia e Abruzzo).



Alberto Mazzone, direttore dell'Istituto Marchigiano di Tutela Vini -IMT (Foto © Ufficio stampa).

«Una componente importante per le esportazioni è data dal turismo – ha detto il direttore Imt, **Alberto Mazzone** – È evidente che un bacino di turisti stranieri possa rappresentare una leva fondamentale per la promozione delle produzioni autoctone; è il caso del Bianchello del Metauro e di altre aree marchigiane, a forte concentrazione di turismo balneare».

Freschezza, finezza ed eleganza sono per gli esperti le carte vincenti dei vini marittimi e in particolare della Doc Bianchello. Secondo il presidente Assoenologi Marche, **Giuliano D'Ignazi**:

«L'escursione termica è il fattore fondamentale per un prodotto che si distingue per la freschezza e la facile beva. Caratteristiche queste che unite alla sua bassa gradazione sono sempre più apprezzate dalla domanda». «Un vino a forte espressione territoriale – ha aggiunto l'enologo **Umberto Trombelli** – che deve mantenere la propria identità anche attraverso l'azione di tutela e promozione del consorzio di riferimento».

Complice anche il **Bianchello del Metauro**, la stessa provincia di Pesaro ha registrato infatti nel decennio una crescita nelle esportazioni di vino di oltre il 370% con Germania, Cina e Usa le principali destinazioni.

Data di creazione

08/06/2019

Autore

malinda-sassu