

Istituto Talento Italiano

Istituto Talento Italiano

Nel nostro Paese possiamo ormai contare su un'offerta di spumanti Metodo Classico ampia e profonda, che proviene per la maggior parte dalle regioni settentrionali, ma che comincia a riservare qualche piacevole sorpresa anche al centro-sud. La varietà di denominazioni rappresenta un indubbio elemento d'interesse per i consumatori, ma allo stesso tempo rischia di rendere un po' labile l'immagine di questa tipologia di spumanti, ottenuta dalla rifermentazione del vino in bottiglia. L'Istituto Talento Italiano, nato il 15 luglio 2009, si pone come obiettivo proprio quello di identificare in maniera univoca e precisa i Metodo Classico italiani, aumentandone visibilità e riconoscibilità, e valorizzandone allo stesso tempo la diversità di stili e provenienza. In pochi mesi hanno aderito al progetto 13 case spumantistiche, che appongono sulle loro etichette il simbolo grafico del "Talento", che riproduce due cavalletti inclinati ("pupitre"), dove le bottiglie sostano prima della "sboccatura". Per il momento si tratta di un totale di circa 4 milioni di bottiglie, prodotte in Alto Adige, Trentino, Friuli, Veneto, Lombardia e Piemonte. Ma siamo ancora agli inizi, e a raccontare le future ambizioni di questa iniziativa è lo stesso Claudio Rizzoli, Presidente dell'Istituto Talento Italiano.



Il mercato conosce il marchio "Talento" già da un decennio. Cosa cambia con la nascita del nuovo Istituto? "

Il marchio Talento non è più proprietà di un'associazione privata, come è avvenuto fino al 2004, ma del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, che ne ha regolamentato l'uso con una sorta di disciplinare di produzione. È diventato un marchio collettivo, registrato a livello europeo e nei principali Paesi al mondo, e oggi è a disposizione di tutti i produttori italiani. Rappresenta un'opportunità preziosa per riuscire a sfruttare al meglio le opportunità offerte da questa categoria di spumante, che deve essere prodotta da sole uve chardonnay, pinot nero e pinot bianco, e rifermentare in bottiglia con almeno 15 mesi di affinamento sui lieviti".

Non è facile identificare in maniera univoca una così ampia e diversificata offerta. Come pensate di riuscirci? "Il Talento deve diventare il terzo pilastro sul quale si regge la produzione spumantistica italiana, accanto al

Prosecco e all'Asti. Nel lungo periodo potremmo addirittura ipotizzare di limitare l'uso del marchio Talento ai soli Metodo Classico Brut, contenenti meno di 15 grammi di zuccheri residui per litro, in modo da riuscire a individuare non solo una determinata categoria di prodotto, ma anche un particolare profilo organolettico, e specifiche occasioni di consumo. Così facendo il Talento andrebbe a posizionarsi tra il dolce dell'Asti e l'aromatico del Prosecco, ideale non solo per aperitivi ma anche come abbinamento a tutto pasto."

Così facendo non si rischia di sovrapporre il marchio Talento a una serie di già affermate denominazioni di spumanti?

"Il Talento è stato concepito come "marchio ombrello", che non deve assolutamente sostituire le denominazioni esistenti, ma andare ad affiancarle. È un progetto d'attacco, che punta a uscire dalla logica dei localismi e a mettere assieme una massa critica sufficiente per riuscire a operare con successo sul mercato globale. Il primo strumento di promozione sarà il nostro marchio presente sulle bottiglie, e solo in seguito passeremo a strumenti promozionali più tradizionali. Non escludiamo tuttavia di cominciare già nei prossimi mesi ad organizzare eventi e ad essere presenti ad alcune fiere e manifestazioni di settore"

Tratto da Bargiornale.it di Nicolò Regazzoni- Ristoranti Imprese del Gusto

L'Istituto Talento Italiano è un'associazione di aziende costituita il 15 luglio 2009 e raggruppa al momento 22 fra le più importanti Case Spumantistiche italiane. L'Istituto Talento Italiano ha lo scopo di «promuovere la notorietà e l'immagine del **Talento** quale spumante di sicura origine italiana ottenuto in conformità al [Decreto del Talento](#) del 30 dicembre 2004 (ora sostituito dal decreto del 13 maggio 2010, *n.d.r.*)» (art. 2 dello Statuto). L'Istituto si pone come promotore di un movimento italiano per valorizzare, sotto il marchio di certificazione **Talento**, la notorietà, la riconoscibilità e l'immagine di qualità della spumantistica metodo classico, presso il trade e il consumatore finale a livello nazionale e soprattutto internazionale. Ad oggi (agosto 2011) i soci dell'Istituto sono 22: [Arunda Vivaldi](#)-[Bellenda-Bisol](#)-[Cantarutti](#)-[Cantina Cormòns](#)-[De Stefani](#)-[Equipe 5](#) - [Cantina di Soave](#)-[Dorigo](#)-[Frescobaldi](#)-[Gavioli](#)-[Gruppo Italiano Vini](#)-[La Versa](#)-[Letrari](#)-[Luciano-Brega](#)-[Kettmeir](#)-[Peri Bigogno](#)-[Pittaro](#)-[Tenuta Villa Tavernago](#)-[Trevisani](#) -[Rotari](#)-[Vigne Regali](#) [Tenuta Chiccheri](#).