

La Cooperazione è essenziale per la tenuta del vigneto

scritto da Redazione Wine Meridian | 17 Novembre 2018



Che viticoltura sarebbe senza la cooperazione? I dati dicono che il vigneto italiano negli ultimi 5 anni ha conosciuto un calo delle superfici del 7% e che le riduzioni maggiori abbiano interessato proprio le regioni dove mancano cooperative strutturate e dimensionate. Regioni come Campania, Sardegna, Lazio (in cui si concentra solo il 12% delle cooperative), hanno non a caso conosciuto la contrazione più significativa, da un -15% della Campania a un -21% della Calabria. Al contrario, in territori dove la viticoltura è estremamente frammentata come Trento e Bolzano, Emilia Romagna, Abruzzo e Veneto, è proprio la significativa presenza di cooperative molto grandi per fatturato (oltre 30 milioni di

media per cooperativa a Trento, Verona, Treviso e Reggio Emilia) hanno garantito una tenuta della coltivazione della vite in questi territori, registrando anche una crescita delle superfici del vigneto.

È questo lo studio inedito realizzato da Winemonitor-Nomisma e che è stato presentato oggi a Vivite, il festival del vino cooperativo in programma oggi e domani al Museo della Scienza e della tecnologia Leonardo da Vinci di Milano, con una seconda edizione arricchita nel programma e nel parterre di ospiti. Alla cerimonia di inaugurazione hanno partecipato il presidente di Alleanza cooperative Italiane Maurizio Gardini, insieme ai copresidenti Mauro Lusetti e Brenno Begani, che hanno voluto rimarcare con la loro presenza la grande vitalità di un comparto come quello della cooperazione vitivinicola, espressa da numeri di tutto riguardo: oltre 480 imprese operanti su tutto il territorio nazionale, 140.000 soci viticoltori, un fatturato di 4,5 miliardi di euro, 8 cooperative nella classifica delle prime 15 imprese italiane del vino.

“Lo studio presentato da Nomisma dimostra con l’evidenza dei numeri” ha spiegato Ruenza Santandrea, coordinatrice Vino di Alleanza cooperative Agroalimentari “il ruolo svolto dalle cantine cooperative nell’opera di salvaguardia e di sviluppo dei produttori di uva anche nelle zone più svantaggiate del paese. Nelle province dove la cooperazione non c’è, il potenziale produttivo va via via riducendosi. Ma attenzione, la cooperazione spesso è una condizione necessaria ma non sufficiente alla tenuta del vigneto, sufficienza che invece dipende dalla dimensione competitiva della cooperative, perché è nelle zone dove insistono cooperative più grandi ed internazionalizzate che è garantita la coltivazione della vite e la sostenibilità economica di migliaia di piccoli agricoltori che producono il 58% circa del vino italiano”.

“Oggi più che mai” le ha fatto eco il presidente di Alleanza cooperative agroalimentari Giorgio Mercuri “la sfida è quella della sostenibilità, che la cooperazione è pronta a raccogliere, nel senso più profondo della definizione, ossia

garantendo uno sviluppo che non metta a repentaglio quello delle future generazioni". E ai quattro asset della sostenibilità, ambientale, sociale, economica e culturale verranno dedicati quattro momenti di confronto nell'ambito della due giorni della manifestazione.

Il festival del vino cooperativo

Pensata non per essere una mostra di vini, bensì un vero e proprio racconto del mondo del vino cooperativo, Vivite offre ai visitatori, nella splendida cornice delle ex scuderie Le cavallerizze, un allestimento "esperienziale", per far conoscere da vicino le tante realtà produttive della cooperazione e i loro territori, per far assaggiare i loro vini ascoltando i loro racconti. L'obiettivo è quello di comunicare a tutti, esperti di vino e neofiti, curiosi e grande pubblico, attraverso un format alternativo che parli, come recita il pay-off, la "lingua di tutti".

I visitatori possono scegliere tra un ampio ventaglio di attività (il calendario completo è su: www.vivite.it/programma). Insieme alle classiche degustazioni e masterclass, il programma include: laboratori didattici e ludici, workshop, concerti, attività di intrattenimento, degustazioni, momenti di confronto informali ("pane e salame"), animati da un ricco parterre di ospiti che include: Raffaele Borriello, Giampaolo Buonfiglio, Francesco Citarda, Renzo Cotarella, Paolo De Castro, Francesco Giangregorio, Giovanni Luppi, Giorgio Mercuri, Denis Pantini, Christian Scrinzi, Raffaele Testolin, Angelo Totaro, Adriano Turrini e Pierluigi Zama.

Il programma delle degustazioni, il cui ingresso è gratuito previa iscrizione, include invece: il metodo Charmat, il metodo classico, i grandi vini bianchi, i grandi vini rossi e i vini piemontesi (curate da Daniele Cernilli) e l'abbinamento del Sangiovese con diverse stagionature del Parmigiano reggiano.

Sabato 17 novembre alle ore 21.00, avrà luogo il mini-evento Tre Bicchieri Cooperativi, con la presentazione dei vini delle

cantine cooperative che hanno ottenuto il prestigioso riconoscimento nella Guida Gambero Rosso 2019.