

La Cantina Sociale: tomba della qualità o culla della viticoltura?

Parte 2/2

Continua l'analisi della realtà vitivinicola di numerose Cantine Sociali e l'esempio tracciato dalla Cantina dei Colli Amerini per la giusta retribuzione delle uve al fine di valorizzarne le potenzialità enologiche e sociali.

Antefatto

Spesso si dimentica di parlare della sostenibilità sociale del "sistema vino". Si dica e si ricordi che per ogni litro di vino venduto a prezzo stracciato, viene **ESTIRPATA E PERSA PER SEMPRE UNA PIANTA DI VITE TRA LE COLLINE ITALIANE**, perché quel prezzo stracciato non garantisce la giusta remunerazione al lavoro di chi ha prodotto l'uva e quindi si costringe il viticoltore ad abbandonare il proprio lavoro. Un vino socialmente utile è quello che permette alla viticoltura ed ai viticoltori di sopravvivere e sta drammaticamente diventando una rarità, almeno nelle zone viticole meno famose o laddove strategie commerciali scellerate costruiscono bilanci a suon di bottiglie vendute a prezzi ridicoli, che si traducono poi in uve pagate sottocosto. La viticoltura non può essere solo "tecnicamente" valida, deve anche essere "economicamente" sostenibile. Nelle zone in cui operano Cantine sociali, l'importanza di una Cantina sul territorio diviene strategica e fondamentale, poiché la Cantina è il fulcro della sostenibilità economica. La Cantina deve dimostrare che la qualità paga, pagare la qualità (delle uve) e farsi pagare la qualità (del vino).

L'obbiettivo è adottare un criterio remunerazione delle uve che porti a **pagare di più chi produce meglio**. Il metodo per funzionare deve tradursi in **pagamenti estremamente differenziati** (rapporti anche di 1:4 o di 1:6 tra chi fornisce uve scarse e chi ne porta di ottime) e, soprattutto, su valutazioni oggettive e non contestabili.

E' difficile da attuare, ma non impossibile. È un sistema di **consulenza e controllo** impegnativo, che da un lato fornisce ai **viticoltori le informazioni tecniche** per migliorare la qualità delle loro uve e dall'altro **dà alle Cantine gli strumenti** per monitorare e accertare la maggior qualità consegnata in vendemmia, prima ancora che l'uva venga consegnata.

Il metodo proposto da SATA Studio Agronomico per la Cantina dei Colli Amerini

Il vigneto è il fulcro della produzione e va controllato durante tutta la stagione, impostato fin dalla potatura, seguito durante lo sviluppo vegetativo; si deve verificare ed eventualmente ridurre il carico produttivo ad inizio maturazione, si devono adottare strategie idonee a mantenere qualità e sanità delle uve, avendo ben presente gli obiettivi enologici.

Non è facile realizzare questi controlli, servono competenza e applicazione, e proprio per questo gli acquirenti di uve privati o sociali hanno sempre trascurato questi aspetti, prediligendo la semplicità della banalizzazione (attraverso la sola valutazione del grado zuccherino e del livello di sanità delle uve al momento della ricezione in Cantina) piuttosto che la complessità della valorizzazione qualitativa.

Ovviamente, **banalizzare significa anche trascinare verso il basso** sia la possibile esaltazione enologica delle uve migliori, sia la loro remunerazione. Tutto ciò determina compensi delle uve migliori troppo simili a quelli delle uve peggiori, quindi un mancato stimolo verso le produzioni di qualità.

LA SCHEDA PER LA QUALITÀ V.E.R.A.-S.

Marco Tonni, incaricato per *SATA Studio Agronomico* dalla Cantina dei Colli Amerini di attuare un progetto di assistenza tecnica finalizzato all'innalzamento qualitativo delle uve dei Soci, partendo da queste considerazioni, ha elaborato una scheda per la valutazione analitica totale della qualità dei vigneti e delle uve (**Valutazione Efficace e Reale della qualità delle uve Amerine**, da **SATA**) che possiede alcune caratteristiche peculiari e strategiche che ne garantiscono efficienza e applicabilità pratica.

Il metodo è caratterizzato dalla compilazione di una scheda a punti organizzata in modo da valorizzare le fasi più importanti della filiera viticola, e si distingue per:

- **Completezza:** la scheda consente la valutazione dettagliata del potenziale qualitativo intrinseco dei vigneti, della qualità delle operazioni agronomiche effettuate, della qualità delle operazioni di vendemmia e della qualità delle uve al momento della consegna (tab. 1).

Tabella 1: "Peso" dei giudizi della scheda **V.E.R.A.-S.** sulla valutazione finale delle uve

Fase valutata	Numero di voci	Punti	Peso % della fase
Valutazione delle potenzialità intrinseche del vigneto (età, posizione, materiale genetico, ecc.)	6	19	15,3%
Operazioni colturali (potature, interventi in verde, concimazioni e altro, fino all'equilibrio vegeto-produttivo e alla valutazione del carico di uva in rapporto alla superficie fogliare; qualità organolettica delle uve)	14	71	57,2%
Raccolta, trasporto, modalità e tempistiche di consegna delle uve	4	8	6,5%
Qualità alla consegna: dati analitici e corrispondenza con gli obbiettivi richiesti dalla cantina, sanità	4	26	21,0%
Totale	28	124	100,0%

- **Coerenza:** come la qualità di un vino non è stimabile dalle sole analisi chimiche senza una degustazione, così la percentuale del valore di un'uva attribuibile grazie all'analisi chimica è certamente molto bassa rispetto alla qualità complessiva dell'uva. Questo concetto viene applicato nella scheda, attribuendo punteggi maggiori alle sezioni riguardanti le potenzialità del vigneto e la qualità delle operazioni agronomiche (fase di campo, ossia valorizzazione della viticoltura) rispetto alle valutazioni sintetiche fatte in cantina.
- **Oggettività:** l'elemento oggettività è essenziale, sia per garantire la qualità del lavoro, che per porsi al riparo da eventuali obiezioni: le voci della scheda sono descritte in modo da assicurare una compilazione univoca, non affidata a valutazioni personali ma a riscontri oggettivi, dettagliati attraverso istruzioni di compilazione precise.
- **Robustezza:** con robustezza si intende la capacità del metodo di resistere a possibili errori nelle fasi di gestione ed inserimento dei dati. La scheda è molto robusta, poiché si compone di quasi **trenta** voci e, anche ammettendo di sbagliare qualche valutazione, piccoli errori non compromettono il senso della valutazione finale.
- **Velocità di compilazione:** altro elemento determinante è la **possibilità di applicazione su vasta scala, a più vigneti possibile**. Per fare ciò la scheda, oltre che completa e affidabile, deve anche essere veloce da compilare. Con non più di 60-75 minuti annui per ciascun vigneto, suddivisi in due sopralluoghi (uno a giugno e uno tra l'inviatura e la vendemmia), si può compilare la scheda per le sezioni di campagna.
- **Funzione informativa:** Altro elemento di assoluta importanza è la **funzione sociale**, di stimolo verso l'innalzamento qualitativo e di indirizzo operativo. Attraverso la semplice lettura della scheda (voci di valutazione e relativi criteri di assegnazione del punteggio) gli stessi viticoltori possono rendersi conto di quali sono i migliori metodi agronomici di

gestione del vigneto, quelli che portano a conseguire punteggi maggiori, e quindi ricevono una **informazione di base che li indirizza verso scelte qualitative e remunerative**.

- **VALORIZZAZIONE DELLA QUALITÀ**: una volta valutata oggettivamente l'uva, il passo successivo è valorizzare il lavoro svolto. L'equazione è molto semplice: se il vino top di gamma lo vendo a 4-6 volte il prezzo del vino base di gamma, **la stessa differenza vi deve essere tra i prezzi delle uve**. Basta applicare ai punteggi ottenuti una valutazione così proporzionale, per garantire pagamenti che stimolano chiunque a lavorare meglio. Crediamo che non ci sia bisogno di ricordare che per qualsiasi Cantina (e viticoltore) è meglio pagare le uve 1,50 €/kg e vendere il vino a 7,50 €/bottiglia, piuttosto che pagarle 0,30 €/Kg vendendo il vino a 1,50 €/bottiglia.... (notare che ci sono gli stessi rapporti tra prezzo iniziale delle uve e prezzo finale del vino). Tuttavia, come già accennato, se non vi è un metodo che parte da valutazioni viticole, non è giustificabile creare differenze di prezzo così ampie applicando solo valutazioni alla ricezione delle uve. La forza di questo metodo risiede proprio in questo approccio "di filiera" e non "puntuale".
- **Valorizzazione enologica, razionalizzazione e miglioramento delle operazioni di cantina**: sapendo in anticipo, sulla base degli esiti della compilazione delle schede, quali uve riceverà, la Cantina potrà prevedere ed organizzare il lavoro con molta più razionalità, migliorando efficienza, operatività e risultati.

Questo lavoro vuole essere la dimostrazione che lavorare bene, proporre un modello tecnicamente ed economicamente sostenibile e salvare la viticoltura è possibile, se ci si crede e se ci si impegna per attuare linee di azione ragionate e ragionevoli.

Qualcuno ci riesce, forse ci si dovrebbe impegnare affinché ci possano riuscire in molti...

Testo a cura:

Dott. Agr. Marco Tonni marco.tonni@agronomisata.it

SATA Studio Agronomico www.agronomisata.it, info@agronomisata.it

Dalla Vigna, il Vino.

Pubblicato su www.asa-press.com