

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

*SATA Studio Agronomico, nell'ambito di un progetto dal nome benaugurale "Progetto Qualità", collabora con la Cantina Sociale dei Colli Amerini in Umbria e, in altro progetto con finalità simili, anche con la Cantina Sociale di San Giorgio della Richinvelda in Friuli.*

*Riferendoci ora al Progetto Umbro, facciamo alcune considerazioni di carattere generale e ne descriviamo i punti salienti, che riteniamo rappresentino un esempio estremamente interessante di approccio al sistema produttivo con finalità sia "sociale" che "qualitativa".*

**Parte 1/2**

## Premessa

Sempre più spesso a corollario della qualità organolettica dei vini vengono considerati aspetti della filiera produttiva che riguardano **l'impatto ambientale** diretto o indiretto, le **risorse energetiche**, **l'utilizzo dell'acqua**, le **emissioni**, gli **inquinanti**, la **sicurezza sul lavoro** e altro.

Tuttavia, si parla poco di un aspetto del vino al quale ci è capitato di pensare anche in occasione dei recenti scandali sul vino adulterato, ossia della **sostenibilità sociale del "sistema vino"**. Se è vero, come è vero, che i delinquenti esistono in ogni ambiente, l'averli scovati fa onore al sistema dei controlli che, più attento per i vini DOC, è comunque efficiente anche per gli altri vini e ovviamente non è indice di un malcostume generale.

Ma è importante fare un altro genere di riflessione preliminare.

Quando un "ignaro" consumatore compra ad occhi – e naso – chiusi un vino ad 1 Euro a bottiglia, dovrebbe quantomeno ascoltare una vocina dentro di sé: **dentro quella bottiglia non può che esserci una speculazione**, che per forza di cose si consuma alle spalle sue o, nel "migliore" dei casi, **sulle spalle di un viticoltore**, la cui uva viene pagata talmente poco da **obbligarlo all'estirpazione del vigneto** per evidente antieconomicità della produzione.

Quindi, 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**. E l'utilità sociale del vino si manifesta sia sui diretti interessati (i viticoltori) che su tutti noi (gli operatori economici delle zone viticole importanti godono dell'indotto del vino, i turisti si beano dei suggestivi paesaggi viticoli, gli abitanti di zone viticole ben sanno cosa significherebbe l'abbandono delle colline).

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**. Ma, **attenzione all'inghippo**: la fase commerciale **guadagna comunque**, in percentuale sulle vendite, perché il peso di operazioni strategicamente "leggere" ricade sempre e solo sui produttori di uve; basta infatti comprare le uve a pochissimo, per riuscire a produrre un vino a poco e poter dimostrare che cantina e vendite sono in attivo.

La viticoltura ben gestita assume importanza fondamentale in un territorio per la propria valenza sotto numerosi punti di vista:

- a. **Ambientale**: l'ambiente viene salvaguardato da attività più impattanti, o dall'abbandono. Le prime rischiano di peggiorare lo stato ecologico di un territorio, il secondo, seppur ecologicamente compatibile, diviene indirettamente pericoloso poiché viene a mancare il presidio territoriale e con esso il controllo delle attività umane e la gestione degli eventi naturali, che in un ambiente antropizzato devono comunque essere monitorati e governati.
- b. **Paesaggistico**: un bel paesaggio è presupposto fondamentale per l'incentivazione delle presenze turistiche, soprattutto nelle località di passaggio dei flussi.
- c. **Economico**: una viticoltura importante genera ricchezza, sia direttamente che indirettamente (indotto sulle ditte e gli operatori del settore agricolo)
- d. **Sociale**: l'abbandono dei vigneti genera una catena di eventi sociali che possono sfociare in esiti disastrosi: incuria del territorio, sconvolgimento della cultura e della tradizione, allontanamento dai luoghi o quantomeno dai terreni di origine.

Tuttavia, come ricordato, **il sistema viticolo può reggersi solo su una ragione economica**: infatti le spinte motivazionali sorrette da tradizione, attaccamento al territorio, volontà e orgoglio dei viticoltori, sono sempre più indebolite da un sistema sociale che su vasta scala giustifica solo ciò che fornisce reddito.

Quindi la viticoltura non può essere solo **"tecnicamente" valida**, deve anche essere **"economicamente" sostenibile**.

Ed allora, 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**.

E non si intende con questo che la Cantina debba diventare, come tristemente è stato troppo spesso in Italia, lo scarico di tutte le uve peggiori accettate per benevolenza e con spirito di caritatevole soccorso e che, vinificate alla bell'e meglio, si trasformano in vini di infima qualità. Non

può essere più così, perché questa è la strategia che porta all'estirpazione dei vigneti, non alla loro salvezza.

**La Cantina deve dimostrare che la qualità paga, pagare la qualità (delle uve) e farsi pagare la qualità (del vino).**

### ***Il caso della Cantina Sociale dei Colli Amerini***

Esistono **Cantine Sociali**, con alcune delle quali collaboriamo per il controllo agronomico dei vigneti dei soci, che, cercando di cambiare rotta, vogliono adottare un criterio remunerazione delle uve che porti a **pagare di più chi produce meglio**, non chi produce di più a prescindere dalla qualità, ma questo metodo è, nella grande maggioranza dei casi, sconosciuto o invisibile. Infatti, pur basandosi su un fondamento evidentemente razionale, 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 ciò è difficile da attuare.

Difficile, ma non impossibile. È un sistema di **consulenza e controllo** impegnativo, che fornisce ai **viticoltori le informazioni tecniche** per migliorare la qualità delle loro uve e alle **Cantine gli strumenti** per monitorare e accertare la maggior qualità consegnata in vendemmia.

Il giusto pagamento delle uve deve considerare la loro **qualità ai fini enologici**, in modo che la spesa sia proporzionale alla qualità dei vini che da esse si otterranno; nel contempo, deve **valorizzare le differenze tra i fornitori**, così da garantire la soddisfazione economica ai viticoltori che operano virtuosamente e tanto da incentivare quelli meno attenti alla ricerca della qualità che garantisce la migliore remunerazione.

Per giungere al concreto: produrre uva costa almeno 0,50 €/kg, in una realtà "normale" di viticoltura di buon livello. Questo significa che **il contenuto** di una bottiglia di vino vale alla produzione oltre 0,50 €. Al valore dell'uva si devono aggiungere i costi di vinificazione, confezionamento (bottiglia, etichetta, tappo, imbottigliamento, cartone), commercializzazione, promozione e gli ammortamenti di queste fasi, nonché il ricarico prima della vendita al cliente finale. Più si aumentano i volumi di produzione, più economie di scala ci sono, ma crediamo che sotto a € 1,70-2,00 allo scaffale sia pressoché impossibile pagare tutti i fattori a sufficienza.

L'unica soluzione per aumentare il reddito anche su volumi non enormi, non può che essere innalzare il livello qualitativo, **remunerando meglio coloro che fanno nascere l'uva migliore e che permettono di conseguenza di produrre vini più qualitativi** (anche se poi questi vini si devono vendere a prezzi decenti, e ciò è sicuramente più difficile che vendere sottocosto...).

## **Il metodo per la qualità VERA**

Dobbiamo sempre ricordare che 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.

In questo modo, si possono differenziare i pagamenti delle uve non di pochi centesimi al chilo, ma anche **triplicare o quadruplicare il pagamento delle partite migliori**, che saranno ovviamente destinate alla produzione di vini che, a loro volta, potranno ambire a essere venduti a prezzi almeno tripli rispetto ai vini base di gamma. E se si ragiona su base di 2,50 €, il vino di gamma alta, ottenuto con uve eccezionali, potrà essere venduto – facendo guadagnare tutti – già da soli 7 €!

Questi concetti non sono utopia e **questi problemi non devono cadere inascoltati**, altrimenti in pochi anni assisteremo ad una corsa al massacro, peraltro già iniziata, in cui i carnefici possono essere molti, ma le vittime saranno solo le viti ed i viticoltori.

Nella prossima uscita descriveremo il metodo di valutazione delle uve adottato dalla Cantina dei Colli Amerini.

Testo a cura:

Dott. Agr. Marco Tonni [marco.tonni@agronomisata.it](mailto:marco.tonni@agronomisata.it)

**SATA** Studio Agronomico [www.agronomisata.it](http://www.agronomisata.it), [info@agronomisata.it](mailto:info@agronomisata.it)

*Dalla Vigna, il Vino.*

Pubblicato su [www.asa-press.com](http://www.asa-press.com)