

Quale futuro per il vino italiano?

A tu per tu con l'On. Luca Zaia, Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali.

Ministro, è un tema oramai costante degli ultimi anni quello relativo al mancato reddito delle imprese viticole in Italia: che sia colpa degli andamenti internazionali di mercato dei prezzi del vino sfuso o che sia per gli elevati costi distributivi, l'insoddisfazione dei produttori è crescente. Come vede l'evoluzione a 5 anni del comparto vitivinicolo italiano?

Anche nel contesto della crisi economico-finanziaria globale, credo si possa essere ottimisti sul futuro del vino italiano, a patto che la filiera produttiva, dai viticoltori ai distributori, sappia concentrare energie e risorse finanziarie per valorizzare al massimo i nostri vini di qualità DOCG, DOC e IGT sui mercati nazionali ed esteri. Questo anche alla luce del fatto che la struttura

del sistema vitivinicolo italiano difficilmente ci consentirà a breve termine di essere competitivi con i vini di massa. Le esportazioni nel 2008 hanno un trend positivo e sono proprio i vini di qualità ad essere competitivi perché sono caratterizzati da elevata tipicità e spiccata personalità, con prezzi medi adeguati al livello qualitativo. Nei primi dieci mesi dello scorso anno l'Italia ha esportato nel mondo 14,6 milioni ettolitri di vino, per lo più di qualità, per un valore di circa tre miliardi di euro (con un incremento del 4,4% in valore), superando la Francia, che è in tendenza negativa rispetto all'anno precedente (-8,7% in volume nel primo semestre 2008).

CONTINUA A PAG. 2



L'On. Luca Zaia, Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali.

Il vino italiano fuori dai confini nazionali. Tesco, un esempio che fa scuola

Tesco, uno dei primi Gruppi al mondo della Grande Distribuzione, si contraddistingue per la determinazione e velocità con cui imposta le Sue strategie

verso i consumatori. Ne è un esempio l'obiettivo di riduzione del peso degli imballi o l'obiettivo di riduzione delle emissioni di CO₂ od, ancora, l'accele-

razione sui prodotti "Value". Ne parliamo con Pierpaolo Petrassi, Master Wine italiano e Responsabile Dipartimento Wine in Tesco, nonché

profondo conoscitore della viticoltura a livello internazionale.

L'ARTICOLO COMPLETO A PAG. 3

ALL'INTERNO

Cantina Cellaro, arte del vino nelle terre di Sicilia
pag. 4

Online il nuovo sito Tavemello
pag. 5

Caviro nel rispetto dell'ambiente
pag. 6

Il rapporto tra Caviro e l'ambiente raccontato da una delle voci più autorevoli sulle tematiche ecologiche
pag. 7

"Pratiche enologiche", via al rinnovamento

di **Giordano Zinzani** - Direttore Enologia Caviro



Com'è noto, il regolamento della nuova OCM, sancisce l'entrata in vigore delle nuove pratiche enologiche a partire dal 1° agosto 2009, ed a Bruxelles, in questi

mesi, è in fase di messa a punto il prossimo regolamento riguardante tali pratiche che va ad abrogare le norme (CEE n° 2676/90 e (CE) n° 423/2008. Al fine

di esaminare le proposte di inserimento di queste azioni o semplificare quelle già in uso, una commissione di esperti del settore, della quale faccio parte, ha lavorato presso la DG AGRI della Commissione per preparare una bozza. Anche se non ancora definitivo, ormai si conoscono l'articolato ed i punti salienti del nuovo regolamento che tra le novità più importanti annovera innanzitutto i "Criteri per l'autorizzazione" di nuove attività enologiche.

CONTINUA A PAG. 8

Quale futuro per il vino italiano?

A tu per tu con l'On. Luca Zaia, Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali.

L'andamento dei consumi pro-capite italiani (-20% negli ultimi 6 anni) e la perdita di competitività all'estero riportano in evidenza il problema delle eccedenze produttive. Alla luce dei minori sostegni a livello comunitario e considerato che l'effetto atteso dagli espiananti non si produrrà nell'immediato, ritiene di dover predisporre un piano di "emergenza"?

Non abbiamo condiviso la riforma dell'OCM vino. L'abbiamo ereditata. Il nostro lavoro a Bruxelles ha tuttavia consentito di porre rimedio ad alcune criticità della riforma. Il Ministero si farà parte attiva in ogni sede, per risolvere nel migliore dei modi i problemi emergenti, come quello delle eccedenze produttive. In questa fase non mi affiderei ad un piano d'emergenza, ma punterei su un'opera di coordinamento con altri Enti ed Organismi del settore perché dalle misure di sostegno e dalle altre misure applicative della nuova OCM, anche in ambito nazionale, derivi un ulteriore consolidamento e miglioramento del nostro sistema produttivo vitivinicolo di qualità. Questo con la consapevolezza che tutte le misure di sostegno nazionali porteranno ai necessari adeguamenti delle strutture tecnico-produttive, a partire dalla viticoltura fino alla commercializzazione. Gli interventi finanziari, ripartiti d'intesa con le Regioni, consentiranno al settore di attivare le migliori sinergie per innalzare ulteriormente l'immagine e il livello qualitativo delle nostre più prestigiose Denominazioni d'Origine e Indicazioni Geografiche, e per valorizzarle e promuoverle sui principali mercati esteri.

La nuova OCM comporterà alcune importanti modifiche a decorrere già dal 2009. Potrebbe essere questa l'occasione per una semplificazione della normativa e degli adempimenti che riguardano il settore a beneficio di una riduzione dei costi a carico delle imprese e di una maggior efficacia e tempestività dei controlli?

Il Ministero, d'intesa con le Regioni, ha già attivato l'iter procedurale per adottare alcuni dei decreti applicativi della nuova OCM, in particolare quello sulla nuova procedura nazionale di riconoscimento delle DOP e IGP dei vini e quello sull'etichettatura dei prodotti vitivinicoli. L'adozione di questi provvedimenti avviene peraltro dopo una intensa consultazione con la filiera vitivinicola e con l'obiettivo prioritario di



semplificare il sistema normativo ed i conseguenti adempimenti per gli operatori, ivi compresi quelli relativi ai controlli di filiera.

Nelle ultime settimane, in diverse Regioni o Province, sono allo studio o addirittura in fase di elaborazione proposte finalizzate al restringimento delle zone di imbottigliamento. Non ritiene che vi sia il rischio, per favorire alcuni imbottiglieri, di ridurre i volumi di vendita dello sfuso che oggi viene imbottigliato fuori zona magari da aziende che si sono conquistate all'estero quote di mercato grazie alla maggior efficienza e competitività?

L'aspetto relativo alla delimitazione della zona di imbottigliamento è molto importante. La nuova OCM non contempla novità sostanziali rispetto a quanto già disciplinato in Italia per i vini DOCG e DOC, sul piano della generalità, con il DM 31 luglio 2003. La novità è che questa delimitazione può essere introdotta anche per i vini IGP (IGT italiani). Tuttavia, il regolamento applicativo, in fase di adozione, prevede che la restrizione alla libera circolazione delle merci deve essere adeguatamente motivata, con riguardo alla salvaguardia del livello qualitativo, alla garanzia dell'origine ed all'espletta-

mento dei controlli. Così, proprio nel decreto relativo alla procedura nazionale di riconoscimento o di modifica dei disciplinari DOP e IGP (in fase di adozione), saranno riprese le condizioni restrittive già previste nel decreto del 31 luglio 2003.

In particolare, per le nuove DOP o IGP la delimitazione della zona di imbottigliamento deve essere condivisa da almeno il 66% dei produttori viticoli della zona di produzione della denominazione e, in caso di modifica dei disciplinari per introdurre la stessa delimitazione, la richiesta deve anche essere condivisa da almeno il 51% degli imbottiglieri, fatta salva la possibilità, per le ditte che tradizionalmente imbottigliavano fuori zona, di ottenere specifiche autorizzazioni ministeriali per continuare ad effettuare le stesse operazioni. Dunque, tutte le imprese che già imbottigliano fuori zona DO o IG non hanno nulla da temere per la prosecuzione di questa operazione.

Sempre in tema di sviluppo del vino italiano all'estero, al di là degli scandali 2008 per ora circoscritti, preoccupa la qualità effettiva di prodotto commercializzato sugli scaffali della G.D. estera. Poiché tale qualità rischia di danneggiare, più che il singolo produt-

tore, l'immagine del sistema vinicolo italiano è pensabile attivare un sistema di controlli effettivi sugli aspetti organolettici od almeno un programma di certificazione del "buon prodotto made in Italy"?

Siamo intervenuti tempestivamente sia per difendere i consumatori e, con loro, i produttori onesti, sia per reprimere frodi che rischiano di offuscare l'immagine delle nostre migliori produzioni. Tutte le partite di vini DOCG e DOC sono sottoposte sistematicamente a controlli analitici e organolettici nell'arco dell'intera filiera produttiva. Ciò non toglie che per particolari denominazioni d'origine, qualora la filiera produttiva lo ritenga opportuno, possano essere previsti, anche nell'ambito dei disciplinari, ulteriori sistemi di classificazione che differenzino le eccellenze produttive con specifici punteggi o distinzioni.

Come vede il ruolo di un consorzio nazionale delle dimensioni di Caviro?

È sicuramente un ruolo di massima importanza. La dimensione produttiva è infatti di per sé un valore, soprattutto in relazione al ruolo che le imprese svolgono in prima persona per la commercializzazione e la promozione dei vini di qualità sui principali mercati. ■

Il vino italiano fuori dai confini nazionali

Ne parliamo con Pierpaolo Petrassi primo Master Wine italiano e Responsabile Dipartimento Wine in Tesco.

Tesco, uno dei primi Gruppi al mondo della Grande Distribuzione, si contraddistingue per la determinazione e velocità con cui imposta le sue strategie verso i consumatori. Ne è un esempio l'obiettivo di riduzione del peso degli imballi o l'obiettivo di riduzione dell'emissioni di CO₂ od, ancora, l'accelerazione sui prodotti "Value".

Cosa comporta questo per chi come Lei è chiamato a selezionare e gestire il parco fornitori in un mercato così tradizionale come è quello del vino?

Più che saper gestire i fornitori penso che oggi la strategia vincente sia di riuscire a lavorarci insieme per raggiungere un unico traguardo che è quello di individuare le esigenze del consumatore. Mi riferisco all'attuazione di un gioco di squadra che permetta di capire velocemente i bisogni del consumatore soprattutto in un mercato nuovo come quello inglese, aperto a molteplici offerte provenienti da tutto il mondo e che ancora oggi deve imparare molto sul vino.

Lei è uno dei casi di successo di manager italiani che occupa una posizione di rilievo in una multinazionale. Operando in un'azienda che, ovviamente, mette il consumatore inglese sulla sua mentalità al centro della sua strategia, quali sono le difficoltà che ha incontrato provenendo da un Paese che nel vino è più tradizionale?

La principale e più importante peculiarità che distingue il consumatore inglese da quello italiano è il momento di consumo del vino. Se, infatti, in Italia siamo abituati ad associare il consumo del vino al pranzo o alla cena, in Inghilterra il vino viene bevuto spesso e volentieri fuori pasto. Una tendenza, quella che contraddistingue i mercati anglosassoni, sempre più globale e che caratterizzerà le nuove frontiere quali ad esempio Cina e India. Il fatto che il vino italiano sia ancora molto focalizzato sull'abbinamento al cibo costituisce un limite per il suo consumo al di fuori del Belpaese. In Inghilterra, ad esempio, il Pinot Grigio, un vino estremamente versatile, ha trovato grande spazio senza possedere caratteristiche particolari. Si tratta di un vino tipicamente italiano con un ottimo rapporto qualità/prezzo, il giusto livello di fruttato ed una strategia di marketing adatta a supporto. Ed è spesso la capacità delle aziende a sviluppare efficaci strategie di marketing a supporto dei



loro prodotti a determinarne il successo e quindi la capacità di capire le motivazioni che spingono il consumatore a comprare il vino. Identificare i potenziali consumatori e ritagliargli addosso una strategia di marketing efficace e che li invogli a spendere è oggi la politica vincente.

Di tanto in tanto il settore vitivinicolo italiano è protagonista di scandali che coinvolgono vini di tutte le fasce di prezzo e di tutte le regioni. Sul consumatore inglese rimane traccia di tali episodi? E sui buyer? Può questa situazione condizionare la strategia assortimentale e di acquisto di buyer di catene come la Vostra?

Premesso che è sempre molto difficile percepire le considerazioni degli individui rispetto a determinate situazioni che hanno minato la credibilità di un Paese, posso affermare che il consumatore inglese da sempre subisce il fascino italiano e quindi si pone in modo molto positivo verso tutto ciò che riconduce al nostro Paese. Detto questo, non v'è dubbio che gli scandali recenti che hanno coinvolto il comparto vitivinicolo italiano rischiano di minare quanto di buono è stato fatto in passato. Oggi più che mai è necessario tutelare il consumatore e questo può avvenire solamente attraverso un regime legislativo chiaro, vincolante e pronto a punire severamente chi sbaglia e chi cerca di fare il furbo. Non è accettabile che per colpa di pochi paghi l'intero sistema fatto da aziende serie e che operano nel rispetto delle regole.

L'Inghilterra è un ottimo esempio di come le nazioni più "giovani" del vino hanno saputo conquistarsi importanti

e solide posizioni nelle scelte dei consumatori. Se Lei dovesse indicare all'Italia un esempio da seguire nel vino per innovazione, immagine ed affidabilità, a quale Paese penserebbe?

Non credo ci sia un Paese che annoveri tutti questi vantaggi, tutto sommato se si parla di innovazione l'esempio oggi più calzante è quello della Nuova Zelanda che ha avuto l'intuito, la prima nel settore vitivinicolo, di impiegare importanti infrastrutture in acciaio inossidabile per produrre il vino. I produttori neozelandesi si sono così trovati prima di tutti gli altri, in possesso di strutture moderne e all'avanguardia che hanno permesso di raggiungere gli importanti risultati attuali. Altri esempi che meritano di essere annoverati sono l'Australia ed il Cile che pur non avendo una tradizione vitivinicola alle spalle hanno preso il meglio da ogni produzione ed hanno applicato a questa una tecnologia nuova focalizzata sulla qualità. In altre parole hanno saputo mettersi in gioco rischiando.

L'Italia sta soffrendo un costante calo dei consumi pro capite a causa del minor interesse dei giovani a pasteggiare con il vino. Secondo Lei è una tendenza contrastabile?

Pur parlando di un trend che purtroppo oggi è riscontrabile in diversi Paesi mi aspettavo che in Italia, soprattutto grazie al recente sviluppo del fenomeno dei wine bar, il problema si manifestasse in maniera meno pesante. Alla luce dei fatti, oggi purtroppo mi devo ricredere e constatare che al pari dei Paesi più colpiti anche il nostro sta subendo pesanti perdite nei consumi di vino soprattutto a scapito di altre bevande alcoliche, come ad esempio la birra ed i super alcolici. Credo che

questo calo di interesse nei confronti del vino sia dovuto principalmente ad un aspetto sociale, ovvero i giovani di oggi non vogliono bere ciò che fino ad ora hanno consumato i loro genitori. Un fenomeno che fortunatamente pare sia destinato a rimanere sporadico grazie anche agli ottimi riscontri che il vino sta avendo in quei Paesi che come si dice "fanno moda", vedi Inghilterra, Stati Uniti o Australia e che per questo di riflesso avranno in futuro un effetto positivo anche in Paesi come Italia. Bisogna d'altra parte capire che i tempi cambiano e con essi anche i gusti e di conseguenza i consumi. È necessario, come già detto, capire le esigenze dei clienti e, laddove è possibile riuscire a indirizzare le scelte dei consumatori.

Caviro è una realtà abbastanza anomala se confrontata con l'universo dei produttori italiani sia dal punto di vista della gamma che dell'approccio industriale. Ci può dire quali ritiene siano i punti di forza e di debolezza di Caviro per affrontare il mercato inglese?

Mi preme sottolineare innanzitutto l'enorme rispetto che nutro per la Caviro, un'azienda che si contraddistingue da una lato per l'abilità commerciale dimostrata sino ad oggi e dall'altro per la sua visione strategica innovativa. I punti di forza di Caviro credo si possano ricondurre alle capacità manageriali dei vertici della Cooperativa, seri professionisti provenienti anche da settori differenti da quello vitivinicolo e che proprio per questo hanno portato all'azienda un bagaglio di esperienza che le hanno permesso di crescere in fretta. Oggi il limite più grande della maggior parte delle aziende vitivinicole è che si accontentano di rivolgersi ai consumatori di vino senza considerare che si può pescare in un mare molto più grande. Bisogna invogliare la gente ad avvicinarsi al mondo del vino, una strategia che la Caviro sta adottando a livello internazionale con ottimi risultati. Il vino deve diventare un prodotto globale poiché oggi solo una piccola parte del mondo lo consuma e Caviro, grazie alla sua esperienza internazionale, è sicuramente un esempio da seguire. La Cooperativa, infatti, propone brand globali che rendono il vino "un po' meno italiano" e più adatto ai consumatori a cui si rivolge. Una strategia questa che, grazie anche ad una solida struttura alle spalle, ha permesso a Caviro di ritagliarsi un ruolo di primo piano anche fuori dai confini nazionali. ■

Cantina Cellaro, arte del vino nelle terre di Sicilia

Nella suggestiva cornice di Sambuca di Sicilia sorge la Cantina Cellaro, fondata nel 1969 e attiva dal 1972. Ne ripercorriamo le tappe più importanti con Damiano Oddo, Responsabile Amministrativo e con il Responsabile Enologia, Vito Giovinco con i quali analizziamo più da vicino la situazione vitivinicola siciliana a seguito della nuova OCM.



Immersa in un paesaggio atipico che alle colture cerealicole ha sostituito il verde dei vigneti, la Cantina rappresenta oggi un importante punto di riferimento per l'economia locale

La Cellaro, nasce con la denominazione "Cantina Sociale Sambuca di Sicilia" per iniziativa di una cinquantina di viticoltori che stanchi di essere sfruttati da commercianti a volte veri e propri speculatori si sono associati tra di loro. Ben presto vengono realizzati lo stabilimento e gli impianti enologici ed inizia il percorso della Cantina nei mercati nazionali ed esteri.

Dopo quasi un decennio di esperienza si decide di trasformare la produzione vinicola della Cantina e negli anni ottanta di percorrere la strada dell'imbottigliamento dei vini.

La Cantina ha registrato così una significativa crescita, legata alla capacità di innovazione ed ammodernamento degli impianti.

Dall'anno duemila al fine di ottenere prodotti qualitativamente sempre più validi e consoni alle richieste di mercato, la Cantina ha investito oltre 6 milioni di euro in tecnologie innovative sia per la trasformazione della materia prima (uva conferita dai Soci) che per la commercializzazione dei prodotti sfusi e imbottigliati.

Oggi la Cantina, nella piena consapevolezza che è indispensabile proporsi sul mercato con una bottiglia di qualità, tende a potenziare sempre più l'aspetto della trasformazione del prodotto uva lavorando costantemente per migliorare sempre più il rapporto

qualità/prezzo dei nostri vini.

La forza e la ricchezza, scaturiscono dall'impegno che i soci hanno nel produrre uve sane e di qualità eccellente, sia autoctone che alloctone I.G.T. e D.O.C. che esaltano le caratteristiche del territorio.

Analizzando le ultime vendemmie, dopo quella deficitaria del 2007 che ha penalizzato pesantemente la Regione Sicilia, il 2008 è stato piuttosto clemente facendo registrare un aumento complessivo del 55% di uve. Anche la qualità delle stesse è stata descritta come molto alta. Quali risultati vi attendete da questo 2009 appena iniziato?

Grazie all'andamento climatico molto regolare che ha caratterizzato la stagione, e a un profuso impegno dei nostri Soci nella gestione del vigneto, la vendemmia 2008 è stata riconosciuta qualitativamente molto alta e ha permesso di avere uve sane e perfettamente mature. Esse daranno così vita a vini caratterizzati dal territorio, armonici ed eleganti. Avendo la certezza della bontà delle uve e dall'impegno da noi assunto per produrre vini di alta qualità bisogna cercare i mercati per poterli proporre e promuovere. All'entusiasmo iniziale si è contrapposta una grande delusione dopo aver sondato i mercati e verificato i prezzi molto bassi dei vini all'ingrosso. Purtroppo anche questi primi mesi del 2009 non hanno dato i risultati soddisfacenti sperati sotto l'aspetto economico. Credo che

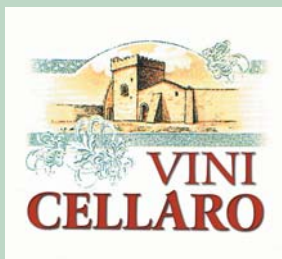
oggi esistano diverse problematiche che penalizzano il mercato del vino siciliano all'ingrosso tra cui l'incidenza dei costi di trasporto, le dimensioni aziendali che non permettono di essere competitivi, le difficoltà nelle esportazioni, la concorrenza degli altri Paesi produttori e le incognite politico-economiche. Ritengo quindi che il 2009 sarà un anno da monitorare e gestire con particolare attenzione. Il presente e soprattutto il futuro, rimangono incerti, ed è impensabile che il mercato del vino possa essere completamente estraneo dalla crisi che sta colpendo tutti i livelli dell'economia mondiale.

Con la riforma OCM stanno emergendo anche grandi rinnovamenti nei disciplinari di produzione, si sente di passaggi dell'IGT Sicilia a DOC o di restrizioni di imbottigliamento in zona, voi cosa ne pensate?

Ritengo che la possibilità che tutto cambi non è così remota. Alla luce delle regole introdotte dalla nuova OCM rispetto a quelle oggi esistenti, al fine di rafforzare gli strumenti di tutela e valorizzazione del vino siciliano sulla necessità di una Doc Sicilia, penso che il vino italiano e in particolare quello siciliano possano perdere la propria identità a causa delle restrizioni dei marchi di tutela del prodotto. La paura è che, con la nuova OCM tutto possa diventare un grosso calderone con i produttori collocati all'interno senza identità e connotazione territoriale. Ciò potrebbe altresì creare un note-



Damiano Oddo - Responsabile Amministrativo.

**Ragione sociale:**

Cantina Cellaro s.c.a.

Sede legale:

s.s. 188 c/da anguilla 92017

Sambuca di Sicilia (AG)

Stabilimenti: Unico**Attività:** Trasformazione e commercializzazione uva conferita dai soci**N. Soci:** 900 circa**Uva lavorata:** 140.000,00 quintali**Vitigni bianchi:** Catarratto, Trebbiano, Insolia, Chardonnay, Grillo, Fiano, Viogner, Grecanico, Vermentino, etc.**Vitigni rossi:** Nerello Mascalese, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Nero d'Avola, Cabernet Franc, Petit Verdot, Alicante, etc...**Superficie vitata:** 1.600 ettari

vini@cellaro.it – www.cellaro.it

sativo di imbottigliamento nell'ambito dei confini regionali. Ritengo utile dare, anche se con limitazioni, la possibilità di imbottigliare fuori dalla regione di produzione, ciò potrebbe permettere una maggiore penetrazione sui mercati mondiali.

La vostra zona è stata oggetto di grosse ristrutturazioni viticole. Queste a distanza di alcuni anni hanno raggiunto gli obiettivi sperati? E la cantina ha avuto anch'essa la necessità di rinnovamenti?

Il comparto vitivinicolo siciliano sin dal 2000 ha l'obiettivo di innalzare la qualità dei vini. È stata la stessa regione Sicilia che più di ogni altra ha speso i fondi messi a disposizione dall'Unione europea per la riconversione e ristrutturazione dei vigneti e, nella maggior parte dei casi, ha impiegato anche le risorse non utilizzate dagli altri. Nell'ambito della riconversione e ristrutturazione della piattaforma vitivinicola agrigentina ci rientra con una misura consistente la nostra zona. La ristrutturazione dei vigneti, in un certo senso

ha imposto una scelta alla nostra Cantina per vinificare queste uve di qualità superiore. Tale scelta ha comportato investimenti da parte della Cantina intervenendo nella realizzazione di impianti di vinificazione delle uve rosse e con il potenziamento degli impianti frigo per il controllo delle temperature in fase di fermentazione. Tali interventi sono stati realizzati al fine di migliorare la qualità dei nostri vini da immettere sul mercato.

Cantina Cellaro e Caviro, un rapporto che si consolida di anno in anno. Cosa significa fare parte di una delle cooperative più importanti del panorama agro-alimentare italiano?

Il rapporto iniziale con Caviro era limitato al conferimento dei sottoprodotti e al vino che veniva avviato alla distillazione. La riconversione dei vigneti e l'ammodernamento degli impianti, ci hanno permesso di realizzare prodotti di ottima qualità. Con costanza e spirito cooperativistico la nostra Canti-

na è riuscita nel tempo a consolidare il rapporto con Caviro e ad allargare il conferimento dei vini utilizzati per l'imbottigliamento. La Cantina Cellaro si è inoltre impegnata in maniera importante e con lo stesso entusiasmo si impegnerà in futuro per sviluppare i diversi progetti portati avanti dalla Cooperativa tra cui il progetto di tracciabilità, il progetto x2, etc... Questo nostro interesse e impegno a collaborare con Caviro, ci permette inoltre di capire l'evoluzione e i cambiamenti che avvengono nello scenario del mercato del vino in Italia e all'estero. Ci stimola nelle scelte di politica commerciale che andremo a stabilire. Fare parte di un gruppo significa interagire allo scopo di raggiungere gli obiettivi prefissati. La nostra Cantina ha sempre creduto nella collaborazione con Caviro, un rapporto che non ha comportato il venire meno della nostra autonomia decisionale ma che d'altra parte ci permette in qualità di Soci di crescere avendo a fianco un'importante Gruppo. ■

Online il nuovo sito Tavernello



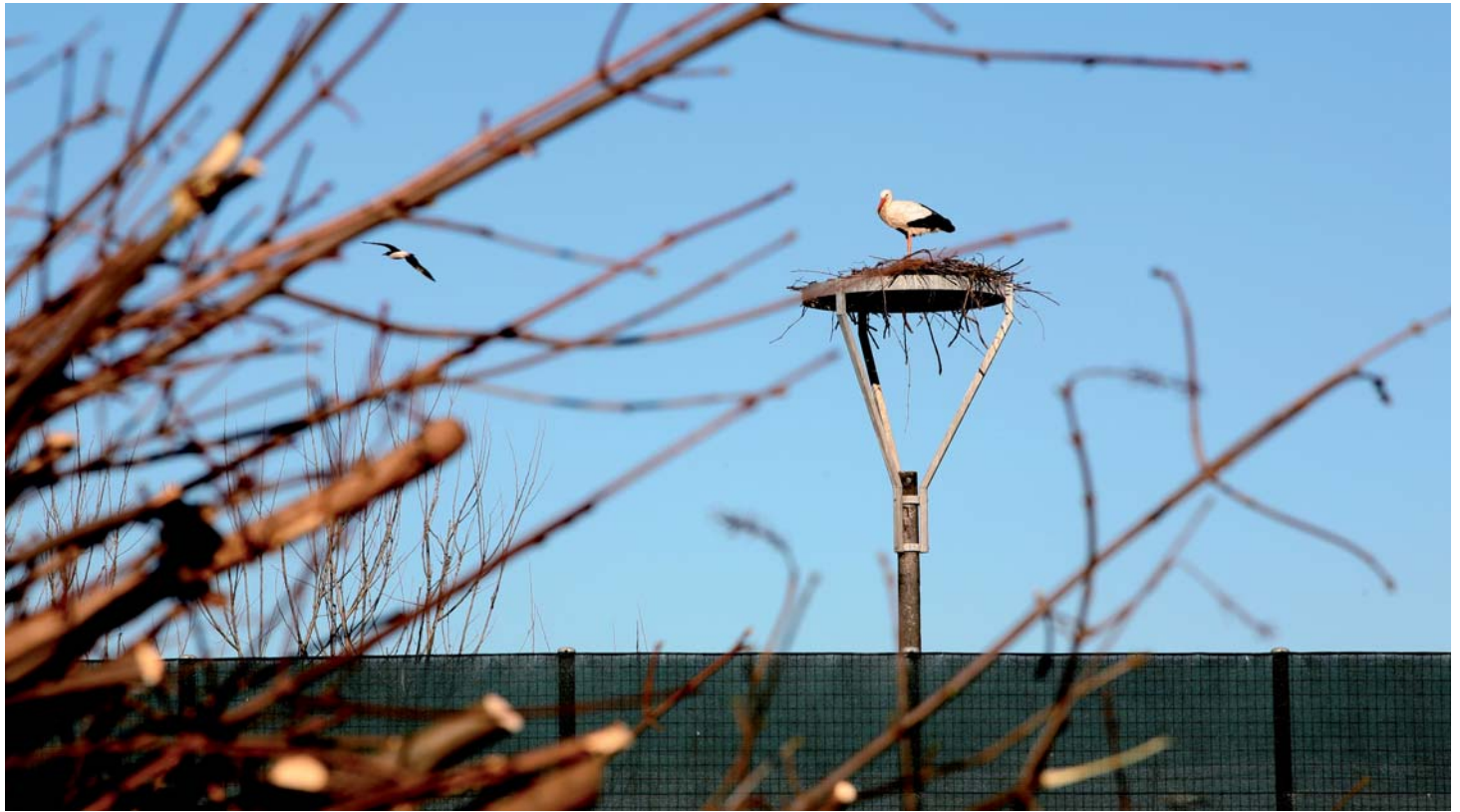
Vito Giovinco – Responsabile Enologia.

vole disorientamento nel consumatore, che si troverebbe così di fronte a vini con lo stesso marchio territoriale, ma con caratteristiche organolettiche molto differenti. Se da un lato condiziona la creazione di una denominazione che possa affiancare la già esistente IGT Sicilia dando più garanzia qualitativa al consumatore, dall'altro non sono del tutto d'accordo di prevedere nel disciplinare di produzione l'obbligo tas-

È online il nuovo sito Tavernello, il vino daily più venduto nel mercato nazionale. Consultabile all'indirizzo www.tavernello.it, il sito nasce come strumento divulgativo a disposizione dei consumatori i quali possono reperire tutte le informazioni relative alla produzione del vino da tavola più famoso d'Italia. Con una grafica innovativa e fresca, in linea con i nuovi pack, il portale si rivolge direttamente ai clienti che possono così conoscere i processi produttivi che si celano dietro il brand. Accuratamente rivisitata anche la pagina dedicata alla rintracciabilità di filiera, all'interno della quale, digitando il numero del lotto stampato sulla confezione è possibile risalire alla provenienza delle uve utilizzate per produrre il brik di Tavernello in esame. Si tratta di "trasparenza", concetto che insieme a "salvaguardia dell'ambiente" costituiscono l'essenza dei nuovi claim raffigurati sulle confezioni di Tavernello e presentati nell'homepage del sito. Completa il contenitore, lo spazio dedicato alle campagne informative passate ed attuali che attraverso un'interfaccia semplice e pulita raccontano una storia di impegno e passione che continua da più di venticinque anni. ■

Caviro nel rispetto dell'ambiente

Con l'adozione del Sistema di gestione ambientale il Gruppo aderisce volontariamente alle procedure previste dalla norma UNI EN ISO 14001:2004



L'evoluzione dei mercati in senso globale e la crescente esigenza del rispetto dell'ambiente ci inducono a gestire la nostra azienda con particolare attenzione e sensibilità nei confronti delle tematiche di tutela dell'ambiente. Tale impegno si è concretizzato con l'adesione volontaria alle procedure previste dalla norma UNI EN ISO 14001:2004 affinché l'azienda sia dotata di un *Sistema di Gestione Ambientale (SGA)* conforme a tale norma.

Il Sistema di Gestione Ambientale si inserisce all'interno del sistema di gestione generale dell'impresa integrandosi con il Sistema di Assicurazione Qualità e realizza un'impostazione gestionale complessiva delle tematiche ambientali che consenta di affrontarle in modo globale, sistematico, coerente, integrato e nell'ottica del miglioramento continuo delle prestazioni ambientali.

L'implementazione di un SGA ha come obiettivi:

- la capacità dell'impresa di svolgere responsabilmente la propria attività secondo modalità che garantiscano il rispetto dell'ambiente;
- la facoltà di identificare, analizzare, prevedere, prevenire e controllare gli effetti ambientali;
- la possibilità di modificare e aggiornare continuamente l'organizzazione

e migliorare le prestazioni ambientali in relazione ai cambiamenti dei fattori interni ed esterni;

- la capacità di attivare, motivare e valorizzare l'iniziativa di tutti gli attori all'interno dell'organizzazione;
- la facoltà di comunicare e interagire con i soggetti esterni interessati o coinvolti nelle prestazioni ambientali dell'impresa.

L'esplicitazione dell'intento di Caviro al perseguimento di tali obiettivi è espresso formalmente nella *Politica Ambientale* la quale recita: "*Caviro considera la protezione dell'Ambiente una componente essenziale per un corretto sviluppo economico e sociale. Questa considerazione ci porta a mettere in campo le nostre migliori qualità umane ed infrastrutturali con l'impegno e il coinvolgimento attivo e convinto di tutto il nostro personale, consci del ruolo fondamentale di tutti i dipendenti e fornitori.*"

La Direzione della Caviro si impegna a:

- migliorare la nostra prestazione ambientale minimizzando gli impatti che le nostre attività hanno sull'ambiente utilizzando come linea guida quanto già concordato con la Provincia di Forlì in ambito ottenimento Autorizzazione Integrata Ambientale;
- recepire eventuali critiche considerandole come spunti di miglioramento;

- essere pronti a rispondere a richieste e reclami;
- rispettare sistematicamente le prescrizioni legislative;
- prevenire ogni forma di inquinamento;
- considerare il recupero una componente indispensabile dei nostri obiettivi e del nostro modo di lavorare;
- evitare gli sprechi di energia e risorse non rinnovabili.

Inoltre si adopera affinché la politica ambientale venga compresa, attuata e sostenuta da tutti i collaboratori:

- garantendo le adeguate risorse umane, tecniche e finanziarie, in grado di assicurare il raggiungimento degli obiettivi;
- attraverso l'adozione di strumenti manageriali e gestionali rispondenti ai principi definiti nelle norme UNI EN ISO 14001:2004 riconosciute come un valido strumento di gestione ambientale;
- attraverso una continua e costante verifica dei risultati e dell'adeguatezza delle risorse mediante riesami sistematici degli indicatori di performance ambientale;
- partecipando in prima persona alla valutazione periodica dello stato attuativo delle politiche aziendali, rivedendole ove necessario per adeguarle ai tempi ed alle nuove volontà aziendali. Il grande impegno da parte di Caviro

nel raggiungimento di questi obiettivi si traduce tuttavia in vantaggi concreti per l'azienda stessa.

In primis il miglioramento della struttura organizzativa aziendale, l'utilizzo razionale di materie prime e risorse energetiche e la conseguente riduzione di scarti e sprechi raggiungibili attraverso la maggiore conoscenza e padronanza dei processi produttivi cui l'adesione alla norma UNI EN ISO 14001 conduce, inoltre vanno altresì annoverate la possibilità di intrattenere delle buone relazioni col pubblico e con le istituzioni locali ed il ritorno di immagine, diretta conseguenza della dimostrazione alla clientela di una adeguata cura, diligenza e responsabilizzazione nella gestione dei problemi ambientali.

L'ottenimento della certificazione ISO 14001 rappresenta per Caviro un importante riconoscimento dei risultati raggiunti: dimostra che il sistema dell'azienda è basato sull'attuazione della migliore tecnologia e degli standard internazionali, ed è quindi in grado di controllare e gestire in modo efficace e preventivo i rischi di natura ambientale, promuovendo il miglioramento continuo di tutti i processi aziendali. ■

A cura della Direzione Operation e della Direzione Qualità

Il rapporto tra Caviro e l'ambiente raccontato da una delle voci più autorevoli sulle tematiche ecologiche

La Rivista della Natura compie un viaggio virtuale all'interno degli stabilimenti Caviro per raccontare l'impegno del Gruppo a sostegno dell'ambiente.

Articolo integrale da

La Rivista della NATURA n°1/2009

SCARTI D'UVA IN AIUTO DI TERRA E ARIA

Produzione di vino e distillati. Ma non solo. Dagli scarti della lavorazione, si ottengono compost, energia pulita e carburante verde. Viaggio nell'universo Caviro, colosso della viticoltura italiana attento alla natura di **Michele Mauri**

Al più il nome Caviro può non dire molto. Eppure questo gigante cooperativo è il primo produttore italiano di vino. Per svelarvi la sua identità basta citare il Tavernello. Il più celebre marchio di bianchi, rosati e rossi in brik è prodotto proprio dalla romagnola Caviro. Nel mondo del vino in Tetra Pak, l'azienda non ha praticamente avversari, grazie ai marchi Castellino e Tavernello, ma figura anche tra le prime cinque realtà italiane per quantità imbottigliate di vini Igt e Doc, in questo caso con le etichette Botte Buona e Brumale.

Un successo maturato nel silenzio operoso, accompagnato solo di tanto in tanto da accurate campagne di comunicazione. Sette anni fa il grande consorzio di produttori che si cela dietro il nome di Caviro ha ingaggiato Federico Fazzuoli, l'ex conduttore di Linea Verde, per spiegare, in un ormai celebre spot televisivo, che Tavernello è un vino genuino e sicuro, adatto alla tavola di tutti i giorni. Cosa che molti italiani sanno bene, visto che sono 5 milioni di famiglie a preferire per il consumo quotidiano un vino in brik di cui si fidano, piuttosto che una bottiglia sotto i tre euro, ma dall'etichetta poco nota. Proprio mentre Caviro torna in Tv per ribadire la genuinità dei suoi prodotti, abbiamo scelto di fare a nostra volta un viaggio dentro questa azienda. Non per parlare di vini, questo lo lasciamo fare con più competenza alle riviste di settore, noi ci limitiamo ad annotare che il fenomeno del vino in brik lo scorso anno è approdato perfino sulle pagine di Bibenda, il mensile patinato rivolto agli appassionati di enologia, da cui Caviro emerge con commenti positivi. Di questa cooperativa dalla storia quarantennale a noi interessa raccontare un altro lato, ma vi garantiamo, altrettanto sorprendente: l'impegno per il riutilizzo degli scarti industriali.

Per farlo abbiamo visitato il complesso industriale di Faenza. La storia di Caviro comincia proprio da lì, dove è concentrata l'attività di distillazione, partita nel 1966 per garantire alle nove cantine sociali fondatrici un opportuno impiego dei sottoprodotti della vinificazione. Oggi nello stesso stabilimento non si ottengono più solo alcool, acquaviti e mosto concentrato, ma anche biogas, bioetanolo, compost e acido tartarico, una sostanza

va un nuovo impiego. Come materia prima per la produzione di compost, oppure viene utilizzata come combustibile nella centrale termica che produce vapore ed energia elettrica necessari allo stabilimento. Già alla fine degli anni Settanta Caviro ha imboccato la via delle fonti rinnovabili. Eppure, nonostante un evidente ruolo di eccellenza nel panorama italiano, rimane un caso ancora poco conosciuto. "Tutta la nostra attività resta improntata ad una certa sobrietà – afferma Sergio Dagnino, direttore generale di Caviro – forse è

alcune aziende alimentari al posto dello zucchero tradizionale a base di saccarosio. Viene prodotto anche alcool per uso alimentare ed industriale. "Pur trattando solamente materiali di risulta in questo sito produttivo – spiega Dagnino – raggiungiamo un fatturato annuo di 100 milioni di euro. Grazie ad uno sforzo costante abbiamo raggiunto posizioni di leadership in diversi settori. Siamo leader europei nella produzione di acido tartarico, alcool e mosto concentrato rettificato. Ma abbiamo sviluppato anche le tecnologie per ridurre al massimo la dipendenza dalle fonti energetiche tradizionali". Lo stabilimento di Faenza dispone di una centrale termoelettrica costituita da quattro caldaie che funzionano a combustibili solidi, biogas e metano e che producono vapore ad alta pressione e temperatura. Il vapore, prima di essere utilizzato negli impianti produttivi, viene inviato a due turboalternatori per generare 3,2 Mw di energia elettrica. I combustibili solidi impiegati per alimentare la centrale sono ancora una volta gli scarti delle lavorazioni (vinacce esauste e sovrappeso dell'impianto di compostaggio) e i residui delle potature agricole e del verde pubblico. Uniti al biogas, a sua volta utilizzato in due motori a combustione interna da 1 Mw ciascuno, consentono all'azienda un'autonomia energetica di circa il 90% in termini di calore (il restante 10% è prodotto con metano) e il 100% di energia elettrica. Caviro ha realizzato da tempo anche un impianto per produrre bioetanolo, con una potenzialità di 150 mila litri al giorno partendo da alcool grezzo e circa 80 mila litri al giorno partendo da vinelli a diverse gradazioni. Si tratta di uno dei maggiori impianti d'Italia ed è in grado di essere pienamente operativo.

Parafasando lo slogan che ha contraddistinto una delle campagne pubblicitarie del Tavernello possiamo dunque affermare che la politica ambientale di Caviro invita a riflettere. Perché dimostra che il miglioramento continuo del proprio impatto sull'ambiente può essere perseguito con successo anche all'interno di un grande gruppo, e addirittura può rafforzare la competitività. Per questo abbiamo scelto di inaugurare il nostro viaggio fra le imprese italiane che possono vantare un effettivo impegno a favore dell'ambiente da questo esempio. Forse poco noto, ma crediamo degno di nota. ■



ottenuta dalla borchia di feccia, ossia le acque reflue provenienti dalla distillazione della feccia da vino per la produzione di alcool, che ha possibilità di utilizzo in cosmetica, farmaceutica e diversi altri settori industriali e di cui Caviro è il primo produttore mondiale.

Ciò che accade dentro questo sito produttivo è impressionante, soprattutto per le dimensioni. A cominciare dall'immensa "montagna" di vinacce (fino a 95 mila tonnellate!) che sormonta silos e serbatoi, simbolo efficace delle attività che trasformano i residui in nuova ricchezza.

Le vinacce sono composte dalle parti solide (bucce, vinaccioli e graspo) che restano dopo la spremitura dell'uva. In distilleria vengono lavorate per produrre alcool, grappa, vinaccioli (da cui si ottiene poi l'olio di semi) e buccetta (un integratore per mangimi.) Poi, una volta esaurita di alcool, la vinaccia tro-

per questo che l'impegno ultradecennale della nostra azienda nello sfruttamento completo dei residui della lavorazione non è molto noto".

L'utilizzo di impianti e processi sempre più efficienti ha consentito a Caviro di ridurre considerevolmente il proprio impatto ambientale. Nel 1995, a Faenza è stato attivato un impianto di compostaggio che è stato premiato dalla Comunità Europea per il suo ruolo dimostrativo. Attraverso un processo naturale, l'azienda trasforma le proprie biomasse in compost, un ammendante naturale ricco di azoto, fosforo e potassio che si presenta come un pellet di colore marrone scuro. Lo stabilimento di Faenza produce, partendo dal mosto, MCR e MCT (zuccheri d'uva costituiti da fruttosio e glucosio), che vengono utilizzati da

“Pratiche enologiche”, via al rinnovamento

di **Giordano Zinzani** – Direttore *Enologia Caviro*



Le “Pratiche enologiche”, non saranno quindi più approvate o modificate dal Consiglio dei Ministri, ma direttamente dalla Commissione snellendo così le procedure. Tale Commissione si basa sulle pratiche enologiche raccomandate e pubblicate dall'OIV e sui risultati dell'uso sperimentale di quelle non ancora autorizzate.

All'articolo 2 della bozza del nuovo regolamento viene riscritto il capitolo riguardante l'utilizzo di nuove prassi sperimentali, concedendo la possibilità di commercializzazione di vini trattati con tali prassi anche ad altri Paesi membri e non più riservandone il consumo all'interno dello Stato produttore, come avveniva in passato. Importante novità è stata apportata all'articolo 8 “Modalità generali relative alla miscelazione e al taglio”, dal quale è stato cancellato il comma 1°: “Il taglio d'un vino bianco senza DOP né IGP con un vino rosso senza DOP né IGP non può produrre un vino”. Con questa modifica si rende legale la possibilità di miscelazione fra bianco e rosso, che prima era possibile solo per le uve e i mosti, che ora si va ad estendere anche ai vini.

L'allegato I del nuovo regolamento va a sostituire l'allegato IV del Reg. 1493/99, descrivendo in maniera molto più semplice le 42 pratiche, ovvero con un solo elenco applicabile a tutte le fasi e alle categorie di mosti e vini del flusso produttivo e non più con diversi elenchi suddivisi per categorie di prodotto.

I dodici punti in appendice poi, delineano meglio alcuni limiti o condizioni per l'applicazione di operazioni enologiche che necessita di maggior chiarezza nella fase di utilizzo. Tra queste degne di nota le seguenti:

- l'allegato IB, fissa nuovi limiti per il contenuto massimo di anidride solforosa in 150 milligrammi/litro per i vini rossi e 200 milligrammi/litro per i vini bianchi e rosati, (-10 milligrammi rispetto ai limiti attuali) prevedendo poi una serie di deroghe, per vini contenenti residui di zuccheri, vini spumanti o vini liquorosi, come già previsto in precedenti regolamenti;
- l'allegato IC fissa i limiti per l'acidità volatile dei vini, lasciando praticamente inalterati i limiti attuali;
- l'allegato ID, fissa le modalità per la dolcificazione dei vini. Scompaiono infatti alcune restrizioni, come il divieto di addolcimento di vini già arricchiti con mosto concentrati o rettificati. Inoltre le norme sono scritte in modo più semplice, e viene per ora fissato un limite di dolcificazione corrispondente ad un aumento del titolo alcolometrico volumico totale del vino in causa di massimo il 4% (zuccheri 66 grammi/litro).

Sempre in riferimento alla descrizione delle pratiche, altre importanti novità, che meritano una citazione sono le seguenti:

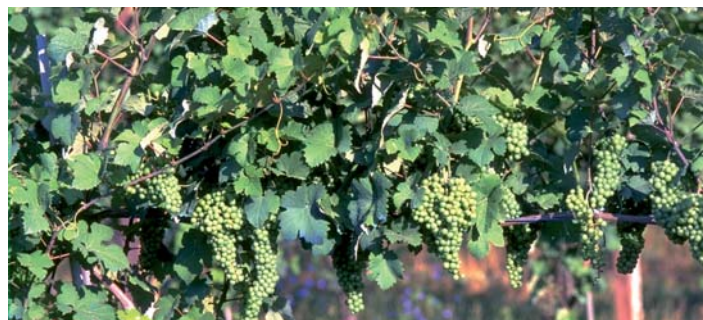
- l'impiego dell'acido malico o dell'acido lattico per l'acidificazione oltre al già previsto acido L(+) tartarico;
- una maggior chiarezza nell'impiego dell'acido ascorbico;
- la precisazione sull'utilizzo dei truciolari per l'elaborazione del vino, quindi anche alla fase di vinificazione, introducendo nuove possibilità anche sull'estensione all'utilizzo di enzimi.

Ed ancora per ridurre il tenore di rame, ferro e metalli pesanti è previsto l'utilizzo del “copolimero polyvinylimidazole-polyvinylpyrrolidone” meglio conosciuto

come PVI/PVP, mentre per assicurare la stabilizzazione tartarica è prevista l'aggiunta della “carboxyméthylcellulose” più comunemente conosciuta come gomma di cellulosa.

Pratica nuova è inoltre la dealcolizzazione parziale dei vini, una consuetudine che è stata fortemente auspicata da Spagna e Francia e che consiste nel trattamento mirato ad ottenere un vino parzialmente dealcolato, con eliminazione d'una parte di alcool del vino mediante l'aiuto di tecniche fisiche separatrici. Poche su questo fronte sono le prescrizioni fissate dalla Commissione, lasciando la possibilità di restrizioni da parte degli Stati membri. L'allegato II riguarda invece le pratiche

enologiche autorizzate e le restrizioni applicabili alle diverse categorie di vini spumanti. La futura normativa infine dedica un articolo ai metodi di analisi da utilizzare per il controllo dei prodotti vitivinicoli con essa. Viene abolito il regolamento (CEE) n° 2676/90 che fissava i precedenti metodi di analisi comunitari. La Commissione pubblicherà nella Gazzetta ufficiale UE l'elenco e la descrizione dei metodi d'analisi considerati e descritti nella raccolta dei metodi internazionali d'analisi dei vini e dei mosti dell'OIV che sono applicabili per il controllo dei limiti e delle esigenze fissate nella regolamentazione comunitaria per la produzione dei prodotti vitivinicoli. Rimangono invece in vigore gli attuali metodi per la ricerca dell'Isotiocianato di allile e i metodi di analisi per i mosti d'uva concentrati e rettificati, in quanto non contemplati fra i metodi dell'OIV. Ormai completata la stesura del nuovo regolamento, il calendario prevede dopo la consultazione delle DG interessate il rilascio del parere definitivo da parte degli Stati membri riuniti nel Comitato di gestione, la pubblicazione nel secondo trimestre 2009, e l'entrata in vigore come previsto al 1° agosto 2009. Gli enologi saranno quindi impegnati nella prossima vendemmia a recepire queste novità per migliorare la qualità dei vini e la competitività verso i Paesi terzi produttori, che già beneficiavano, per le pratiche enologiche, di regole più snelle. ■



Bimestrale di informazione per i Soci Caviro

A cura di: Ufficio Servizi Soci e Sviluppo

Coordinamento: Sergio Dagnino

Organizzazione: Piero De Marchi – Homina Pdc Comunicazione

Stampa: Tipografia Moderna

Autorizzazione del Tribunale di Ravenna n° 1304 del 16 novembre 2007

Informativa sulla privacy

Ai sensi dell'articolo 13 Dlgs n. 196/2003 La informiamo che i suoi dati personali sono trattati esclusivamente per l'invio del presente strumento di informazione nel rispetto della normativa citata e degli obblighi di riservatezza cui è ispirata l'attività della nostra azienda.

In ogni momento potrà esercitare i diritti a Lei riservati dall'art. 7 del Dlgs. 196/2003.

Titolare del trattamento è Caviro Soc. Coop a.r.l.

Per ulteriori informazioni La invitiamo a visitare la nostra privacy policy sul sito www.caviro.it