

Sitevi: viaggiando si impara



Conoscere quello che fanno gli altri, sia a livello tecnico, sia a livello fieristico, è sempre un'esperienza utile. Il viaggio organizzato a fine novembre da Edizioni L'Informatore Agrario a **Montpellier** in occasione di **Sitevi**, il salone dedicato alle filiere viticola, olivicola e ortofrutticola, rispondeva esattamente a questo scopo e ha fatto il pieno di partecipanti.

L'iniziativa, realizzata in collaborazione con Agriviaggi di Naviglio Viaggi e sponsorizzato da Bertoni srl e Volentieri Pellenc, ha visto la partecipazione di tecnici, appassionati ed esperti che hanno usufruito della guida qualificata di Enzo Corazzina, agronomo e collaboratore di lunga data delle riviste **L'Informatore Agrario**, **Vita in Campagna** e **Vite&Vino**

e autore del recente libro «Coltivare la vite».

Con quasi 1.100 espositori (da 25 Paesi), tra cui 186 presenti per la prima volta, Sitevi ha occupato l'intera superficie del centro espositivo di Montpellier, nel sud della Francia, richiamando 58.000 visitatori.

Una manifestazione a forte **connotazione francese**», come hanno rivelato molti dei partecipanti al nostro viaggio: le attrezzature e le macchine in fiera erano adeguate soprattutto alla viticoltura con filari bassi praticata al di là delle Alpi. Tra i visitatori della manifestazione, oltre agli italiani, molti spagnoli e tedeschi, ma anche in questo caso, così come ci hanno confermato diversi espositori, la sensazione è che la maggior parte dei partecipanti sia francese.

Se con l'avvicinarsi di numerose fiere in molti Paesi è sempre più difficile parlare di novità tout court, il settore che sembra avere maggiore rilevanza è la robotica: diversi i convegni organizzati sul tema nelle tre giornate, a dimostrazione che la possibilità di demandare a una macchina a **pilota automatico**» gli interventi più pericolosi in campo sembra essere l'obiettivo da raggiungere in futuro.

Degustazioni mirate

Tra le novità non tecnologiche di quest'anno, un'area degustazione organizzata attorno a due spazi di intrattenimento:

- le masterclass (vino e olio), organizzate in particolare da Ifv e Afidol che hanno trattato argomenti come: il gusto dei vitigni resistenti, i futuri vitigni del Sud della Francia, «la Francia va verso i bianchi», i tre colori del Carignan e una prova alla cieca di rosati;
- il tasting corner, uno spazio dedicato alla degustazione gratuita, riservata ai visitatori, che potevano in seguito interagire con gli esperti e gli espositori.

Ad «animare» l'area delle degustazioni sono stati anche i partecipanti al nostro viaggio, con i vini portati da alcuni di loro per un momento di condivisione e confronto, sotto la guida esperta della sommelier **Alessandra Bovi**. Queste le cantine partecipanti:

- Cavit (Teroldego Trentino doc riserva e Bottega vinai Pinot grigio 2018);
- Priore Franciacorta (Franciacorta Saten 2016);
- Borgo Luce Treviso (Prosecco superiore Conegliano docg);
- Magredi (Grave del Friuli, Sauvignon bianco 2018);
- Il Pianzo (Colli Padovani, Riserva Colli Euganei rosso);
- Santadi, Sulcis – Sardegna, (Terre brune – Carignano 2017);
- Villa Spinosa, Valpolicella-Verona (Amarone della Valpolicella classico).

Le visite in azienda

Oltre alla visita a Sitevi, il viaggio organizzato da Edizioni Informatore Agrario è stato anche l'occasione per visitare alcune realtà produttive della zona.

Una tappa ha previsto la visita alla **Maison des Vins Cotes de Provence** a Les Arcs-sur-Argens, vetrina di 800 referenze della relativa denominazione e finanziata e organizzata dai produttori. Un modus operandi tipicamente francese che mette insieme i vitivinicoltori sotto lo stesso ombrello comunicativo, così che tutti

possano essere rappresentati come interpreti di quel territorio. I vini, venduti allo stesso prezzo di cantina, sono illustrati settimanalmente in degustazioni guidate da esperti che li sottopongono al palato dei visitatori, in larga parte turisti durante la stagione estiva. Se questa tipologia di marketing ha suscitato entusiasmo per alcuni dei nostri partecipanti, da altri è stata giudicata non applicabile in Italia (pur essendo presenti in molte Regioni italiane, enoteche regionali e musei del vino) nella stessa modalità, sia per ragioni burocratiche sia per la poca propensione a fare rete.

La seconda tappa del viaggio è stata effettuata alla cantina **Isle Saint- Pierre**» di proprietà della famiglia Henry, che da quattro generazioni si occupa di vino. L'azienda è situata nel comune di Arles, nel cuore della Camargue, laddove i vigneti sono segnati dalla doppia influenza dell'acqua e del sale che risalendo dal suolo rende non facile la coltivazione e obbliga a un'irrigazione sotterranea per diversi mesi l'anno al fine di contrastarne gli effetti negativi.



L'azienda in Camargue: Isle Saint Pierre

D'altronde l'inondazione dei terreni era tecnica nota fin dal passato, quando i terreni venivano allagati per contrastare la fillossera. Tantissime le varietà coltivate, tra cui diversi vitigni resistenti o per meglio dire tolleranti, come ci ha tenuto a precisare **Julien Henry**, che ha sottolineato come la comunicazione per i vini da queste cultivar sia un campo minato, visto che troppo spesso i consumatori, mal interpretando, tendono a demonizzare e a diffidare dei prodotti che a parer loro abbiano anche minimamente a che fare con la modificazione genetica.

La visita ha suscitato sensazioni, anche in questo caso, contrastanti: se da un lato c'è stato chi ha apprezzato lo sforzo di lavorare in condizioni così particolari, in molti hanno criticato la gestione aziendale dei vigneti che, dalla potatura alla vendemmia, segue un modello di **meccanizzazione integrale** secondo le indicazioni tecniche fornite da Cesare Intrieri dell'Università di Bologna e dalla consulenza dell'agronomo Luigi Bonato. A testimonianza forse di quanto ancora sia vivo il pregiudizio nei confronti della meccanizzazione applicata in viticoltura che, d'altra parte, nelle zone a ridotta marginalità può dare respiro soprattutto nei

casi in cui i prezzi delle uve non riescono a coprire i costi di gestione manuale.

Ulteriori spunti sono arrivati dai vari e preparati rappresentanti territoriali dell'Associazione nazionale giovani agricoltori di Confagricoltura, **Anga**, cui aderiscono agricoltori e figure correlate al mondo agricolo; i ragazzi (l'associazione è aperta ai giovani fino a 39 anni) hanno esortato la generazione precedente a credere maggiormente nella produzione vitivinicola nostrana e a non guardare con deferenza ai cugini francesi, poiché la ricchezza ampelografica, le bellezze territoriali e paesaggistiche della nostra Penisola rappresentano un museo a cielo aperto che è emblema e bandiera della nostra tipicità.

Emiliana Carotenuto