



Agricoltura Produzione ok ma problematica sul prezzo. Week end col novello

E' stata una vendemmia a "cinque grappoli"

PERUGIA - E' stata una vendemmia a cinque "grappoli" quella del 2009, con una produzione "eccellente" in termini di quantità e di qualità, ma problematica sotto il profilo dei prezzi di vendita e del mercato: il punto è stato fatto ieri da Fedagri-Confindustria e Anca LegaCoop Umbria, in occasione della presentazione a Perugia del vino novello. Complice una stagione climatica particolarmente favorevole, la produzione di vino nelle 10 cantine sociali aderenti alle cooperative è stata intorno ai 195.000 ettolitri contro i 133.000 dello scorso anno (+45,5 per cento).

"Una produzione che rappresenta il 35 per cento - ha specificato il direttore di Fedagri-Confindustria Lorenzo Mariani - della produzione regionale".

Un'annata buona che, però, deve confrontarsi con un periodo difficile, di crisi economica generalizzata e diffusa che ha messo a du-



Annata buona Nonostante il periodo di crisi economica

ra prova la viticoltura e l'agricoltura nel suo complesso.

"La viticoltura umbra - ha ricordato il presidente di Anca LegaCoop Graziano Pedetti - rappresenta il 2,5 per cento del settore nazionale. Le nostre cantine hanno un forte legame con il territo-

rio e i vini prodotti sono il frutto di uve locali conferite dai soci umbri". Questi ultimi sono circa 3.500 e gli addetti sui 150.

Il discorso si è quindi spostato sui prezzi e sulla politica "scorretta" di chi piazza sul mercato vini a 1 euro: è la "vendemmia ai tem-

pi della crisi", ma l'invito a prestare massima attenzione ai prodotti che si acquistano è arrivato immediato da Carlo Corbacella, della Cantina Duca della Corgna di Castiglione del Lago che ha fatto due conti veloci: "da quell'euro occorre togliere il 20 per cento di Iva, i costi del materiale di confezionamento (bottiglia, etichetta, capsula) che non sono inferiori a 50 centesimi, quelli di imbottigliamento, del trasporto, delle provvigioni per gli agenti e il ricarico del commerciante. Che resta? Dove è l'uva?". Mariani ha precisato che "proprio per la crisi, siamo stati costretti in alcuni casi ad abbassare i prezzi", ma su tutto una precisazione: "noi non zuccheriamo nulla, non utilizziamo neppure il concentrato, lavoriamo in vigna". I prezzi delle materie prime hanno subito una contrazione fra il 15 per cento per i vini da tavola e il 30-40 per cento per i rossi doc

e docg, prezzi che già lo scorso anno avevano fatto registrare un calo. "In alcune regioni del Sud - ha aggiunto Pedetti - i prezzi delle uve hanno raggiunto 8-10 centesimi al chilogrammo. Una vendemmia che rischia di trasformarsi in un vero dramma per migliaia di viticoltori della nostra regione". Per quanto riguarda, infine, i consumi, "nelle cantine cooperative umbre si registra una lieve flessione dei vini d'eccellenza (docg Sagrantino) con un - 6 per cento; crescono invece i vini doc (+10 per cento), grande riscontro per i vini Igt (+45,4 per cento) e per i vini da tavola che hanno triplicato i loro quantitativi di uve in ingresso". Un accenno alla filiera che, per i due rappresentanti delle cooperative, "non necessariamente deve rispondere a un parametro standard di misurazione. Ben venga se i nostri vini arrivano in Cina, America, Giappone".

Intanto, la commercializzazione del vino novello è già cominciata dallo scorso 6 novembre e sei delle 10 cooperative hanno aperto ai mercati con 50.000 bottiglie acquistabili direttamente presso i punti vendita delle cantine, i supermercati, la grande distribuzione regionale, risotoranti e alimentari al dettaglio.

In occasione della Festa di San Martino nel prossimo weekend le cantine cooperative, la Cantina Sasso dei Lupi di Marsciano, Cantine Bettona, Cantina Tuderum di Todi, Cantina Cardeto di Orvieto, Cantina Terre del Carpine di Magione, Colli Amerini di Amelia, la Cantina Terre de Trinci di Foligno, Cantina Perugia di Ponte Pattoli, Cantina Duca della Corgna di Castiglione del Lago, Cantina Spoleto Ducale di Spoleto, offriranno ai visitatori degustazioni di vino novello, castagne, olio e altri prodotti tipici.

Gaia Nicchi