Taglio quote vino, le reazioni dei viticoltori. Veronica Adami: "Dobbiamo preservare qualità locale"

Data: 9 agosto 2014 | Autore: Federica Sterza

VERONA, 8 SETTEMBRE 2014 – Nella stagione della raccolta dell'uva, i **viticoltori**della **Valpolicella** soffrono rispetto agli anni passati. Il **maltempo**che ha flagellato quasi incessantemente la zona durante tutto il periodo estivo sta presentando un conto difficile da saldare e le reazioni sono le più disparate.

Se c'è chi spera ancora in un settembre più clemente dal punto di vista meteorologico, c'è anche chi sta prendendo posizione sul da farsi. Alcuni giorni fa **Emilio Pedron**, amministratore delegato di Bertani Domains, ha dichiarato che, nell'ottica della salvaguardia del prestigio della qualità del suo vino, quest'anno non produrrà l'Amarone. Non solo. Pedron ha anche chiesto a tutti i viticoltori della zona di fare lo stesso. Nel frattempo nella discussione è intervenuto il **Consorzio Tutela Vini Valpolicella**che, avanzando una posizione meno drastica, ha chiesto alla Regione Veneto di abbassare le quote di uva da destinare all'appassimento per la produzione di Amarone e Recioto dal 50% al 35%. Posizione diversa quella presa da **Marilisa Allegrini**, presidente de Le Famiglie dell'Amarone d'Arte, che ha invitato a non fasciarsi la testa ancora prima di sbatterla, ricordando che è ancora presto per correre ai ripari. "Tra quindici o venti giorni potremo realmente valutare le condizioni delle nostre uve e avremo indicazioni più precise sulla vendemmia". [MORE]

Le reazioni provocate tra i viticoltori della Valpolicella dalle proposte dei top manager non si sono certe fatto attendere. Commenta **Veronica Adami**, giovane imprenditrice veronese della cantina **Ca' Pigneto**, che raggiunta telefonicamente in Cina dove si trova per promuovere i suoi vini, tra i quali l'Amarone, al China International Alcoholic Beverage Expo, spiega:

"L'inclemenza del tempo ha causato uno scontro tra diverse realtà dei viticoltori della Valpolicella. C'è chi accetta in silenzio la richiesta formale del Consorzio alla Regione di abbassare al 35% le quote di uve da destinare all'appassimento per la produzione di Amarone e Recioto. C'è chi si trasforma in opinion leader, come Pedron, e chiede ai vignaioli di impegnarsi a non produrre, proprio adottando un atteggiamento egoistico e non tenendo conto che ogni cantina ha le sue peculiarità. Ed infine c'è chi si oppone alla logica "poco imprenditoriale" del 35%, che privilegia la produzione di massa. A questo proposito" spiega la 26enne, "sono pienamente d'accordo con Marilisa Allegrini e **mi ribello** all'idea che proprio perché produciamo tutti la medesima tipologia di vino, l'Amarone, dobbiamo di conseguenza tagliare la produzione in maniera equa. **Come se fosse una torta da tagliare a pezzettini uguali** per arrivare a produrre massimo il 35% voluto dal Consorzio".

"Oltre che ad una valutazione quantitativa ed oggettiva sui tagli (vista l'estate anomala)" prosegue Veronica, "ci deve essere in primis una **valutazione qualitativa**per cui se io mi impegno a produrre un prodotto di qualità in una zona vocata, nella vera Valpolicella, perché devo tagliare la mia produzione ugualmente ad altri produttori che millantano di produrre nelle nostre belle colline e invece li trovi in zone pianeggianti con un terreno completamente diverso e con vini a volte modificati? Questo porta anche ad un **danno d'immagine**, a parer mio, perché ci mettiamo tutti sullo stesso piano e non esisterebbe più la distinzione tra Amarone buono o cattivo".

Quale alternativa? "Sono d'accordo di tagliare la produzione (noi sicuramente lo faremo, sempre con l'idea poco ma buono, continuando a selezionare i grappoli migliori e, se non ve ne saranno, salteremo l'anno come già successo), ma i produttori seri devono unirsi ed abbracciare una **strategia in comune volta a preservare la qualità locale**".

Federica Sterza

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/taglio-quote-vino-le-reazioni-dei-viticoltori-veronica-adami-dobbiamo-preservare-qualita-locale/70306