

Economia

Enologia /1 I vini dei conferitori di via del Ponte verranno curati dai tecnici dello staff dei Gonzaga

Cavit-San Leonardo, accordo con Aldi

Un milione di bottiglie per la nuova etichetta: «Villa Imperiale»

Secondo il vertice della cooperazione si tratta di «un grande passo avanti per i vinificatori trentini»

TRENTO — Villa Imperiale. Questo il nome del vino firmato dal marchese Carlo Guerrieri Gonzaga assieme a Cavit per Aldi Sud, una delle due realtà che costituiscono la multinazionale della grande distribuzione organizzata Aldi. Indiscrezioni fanno sapere che l'accordo con il colosso tedesco, relativo solo al mercato della Germania, prevede la fornitura di circa un milione di bottiglie.

Villa Imperiale

Così si dovrebbe chiamare, secondo rumors accreditati, il nuovo vino fatto a due mani dalla blasonata azienda trentina — produttrice di una delle migliori etichette italiane, il San Leonardo — e il colosso enologico di Ravenna. Il presidente del consorzio di secondo livello non si sbottona e così i suoi associati, mentre per operatori del settore è ormai



Sinergie

Il colosso di Ravenna, insieme alla blasonata cantina di Avio produrranno un vino di fascia media distribuito da Aldi sud

l'argomento del giorno. A quanto trapela, Villa Imperiale sarà prodotto con i vini dei conferitori di Cavit e imbottigliato negli stabilimenti di via del Ponte, mentre la supervisione tecnica ed enologica sarà curata dallo staff di Guerrieri Gonzaga. Il prodotto — che rientra in un progetto già avviato da Aldi Sud di proporre ai propri clienti una linea esclusiva di vini firmati da grandi nomi dell'enologia a prezzi contenuti — dovrebbe essere commercializzato solo nei punti vendita tedeschi della multi-

nazionale. Un milione di bottiglie sarebbe la quantità fissata dall'accordo. Appresa la notizia, data in anteprima dal Corriere del Trentino venerdì scorso, il mondo del vino, non solo locale, si è spaccato in due: c'è chi ha accolto con entusiasmo l'accordo nato tra le due importanti realtà trentine e chi, invece, ha destato più di una perplessità. Tra i primi a manifestare soddisfazione il presidente della Federazione delle cooperative del Trentino, Diego Schelfi, che l'indomani della notizia si era premurato di far

sapere che «questo accordo è un grande passo avanti per il Trentino enologico» e che «non c'era nessun motivo per tenerlo celato».

Aldi

Aldi (acronimo di Albrecht-Discount) è una multinazionale tedesca attiva nel settore della grande distribuzione organizzata ed è una delle principali aziende del mondo nel suo settore. I fondatori della catena sono i fratelli Karl e Theo Albrecht, che aprirono il loro primo negozio rilevando l'atti-

ività che la madre aveva avviato nel 1913; in seguito i due fratelli decisero di separare la catena di supermercati in due, dando origine ad Aldi Nord (gestita e amministrata da Theo) e Aldi Sud (gestita e amministrata da Karl). Nel 2004 il gruppo ha fatturato 37 miliardi di dollari su un totale di oltre 7500 punti vendita sparsi in tutta Europa e negli Stati Uniti. Aldi Sud in Germania conta su oltre 1.600 negozi, mentre Aldi Nord ne annovera più di 2.400.

Francesca Negri

Industria L'incontro Ati Packaging, Farinati sereno «Nessuna crisi»

TRENTO — Acque agitate alla Ati Packaging di Rovereto: nell'incontro di ieri tra Comune e sindacati sulla situazione dell'azienda (cassa integrazione per sessanta operai e piano industriale da scoprire), l'assessore alle attività produttive, Paolo Farinati, ha cercato di calmarle: «Primo: la Ati ha un contratto di fornitura con la Bat di Lecce fino al 2009, con opzione per il 2010. Secondo: se le cose



Assessore
Paolo Farinati ha rassicurato circa l'eventuale riassorbimento

dovessero mettersi male, il sistema trentino ha le capacità per sopprimere a una crisi e riconvertire stabilimento e dipendenti».

I sindacati, però, sono un po' meno ottimisti: «Al piano industriale che la nuova proprietà presenterà il 16 aprile, chiediamo investimenti su linee produttive e diversificazione del prodotto — dice Gianantonio Bellomi (Fistel Cisl) —. Parola d'ordine: prepararsi al dopo Bat fin da ora cercando nuove commesse». Con la chiusura della ex manifattura, la Ati produce per il 60% pacchetti di sigarette per la Bat di Lecce: a causa di un calo di commesse, la cassa integrazione prevista per la settimana prossima coinvolge i due terzi delle maestranze. Esuberi? «Ne temiamo una trentina», dice Bellomi.

Daniele Filosi

Enologia /2 Il progetto è in fase di realizzazione e sarà presentato a novembre al Salone del gusto di Torino

Slow Food: un marchio per il Vino Santo

TRENTO — Un marchio Slow Food per il Vino Santo Trentino Doc. Il progetto è in fase di realizzazione e sarà presentato a novembre, al Salone del gusto di Torino. È in quella sede che la famosa associazione enogastronomica internazionale e no profit, fondata nel 1986 da Carlo Petrini, andrà a mettere sotto i riflettori i suoi ormai blasonati Presidi (con cui Slow Food sostiene le piccole produzioni eccellenti che rischiano di scomparire), per i quali sono previsti tutta una nuova serie di capitoli e che, tra le altre cose, potranno avvalersi dell'utilizzo di un nuovo marchio commerciale Slow Food.

Un'operazione forte che andrà a tutela sia dei consumatori che dei produttori. Ad annunciare il progetto in corso è Carlo Filiberto Bleggi, presidente della Cantina Toblino, che da sola produce oltre il 50% dei quintali di Nosiola spargola per il Vino Santo Trentino Doc. Una produzione alta-



Uva preziosa La vendemmia della cantina Toblino

lenante, quella di questo prodotto di nicchia della viticoltura trentina, legata all'andamento climatico e della resa delle vigne e che in media si attesta attorno alle 30 mila bottiglie (da 0,375 cl) all'anno per un giro d'affari che si posiziona attorno al milione di euro. «Cantina Toblino — esemplifica Bleggi — ha toccato la sua punta minima di produzione nel 2004 con appena 90 quintali di uva Nosiola spargola, mentre la punta massima è stata nel 2000, con 350 quintali. Nel 2007, invece, la produzione totale in Valle dei Laghi è stata di 400 quintali, di cui 250 di Toblino».

Produzione

Di Nosiola spargola ne sono stati raccolti solo novanta quintali nel 2004, 350 nel 2000

Non si parla, però, di aumento della produzione: «Sul mercato — spiega Bleggi — c'è una confusione generata dalla versione liquorosa (addizionata di alcol), ben differente da quella passita "originale", che va in commercio a 6 euro a bottiglia, contro i nostri prezzi che vanno da 43 euro a 28 euro franco cantina». Difficile, sulla carta, far comprendere al consumatore una così grande differenza di costo: «Per questo il Consorzio vini sta cercando di avere la Docg per il Vino Santo puro, riconoscimento che potrebbe finalmente fare chiarezza». Risale a un anno fa, però, l'annun-

Imitazioni

In commercio si trovano anche versioni liquorose addizionate con alcol, con prezzi assai diversi

cio dell'assessore al turismo, Tiziano Melarini, dell'assegnazione della Docg entro lo scorso autunno. «Siamo fermi perché noi produttori — spiega Bleggi — stiamo cercando un nome che racchiuda il metodo produttivo legato al Vino Santo: potenzialmente poteva essere «Ora», fino ad ora non ci è ancora stata data la possibilità di utilizzarlo». Nell'attesa, il marchio Slow Food, che il Vino Santo Trentino Doc potrà affiggere su ogni bottiglia, sarà un bel passo avanti sulla strada della valorizzazione, iniziata dalla Cantina Toblino nel 1964, prima a reintrodurre la produzione, dopo anni di abbandono. Nel caveau di Toblino riposano tutte le annate di Vino Santo, dal 1965 in avanti: «È l'unico prodotto enologico trentino — conclude Bleggi — che può permettersi di fare una verticale di 45 anni con la sicurezza che il vino sia ancora perfetto». Da oggi fino a domenica 13 aprile Palazzo Roccabruna dedica tre giorni al Vino Santo Trentino Doc, con degustazioni, verticali e abbinamenti gastronomici.

F.N.



Comune di Verona

Fondazione di Venezia

FONDAZIONE Cariverona

FONDAZIONE domus per l'arte moderna e contemporanea

Venezia e il secolo della Biennale

Dipinti, vetri e fotografie dalla Collezione della Fondazione di Venezia

15 marzo - 29 giugno 2008 Verona - Palazzo della Ragione

Organizzazione: INGEGNERIA UMBERTO ALLEMANDI & C. GRUPPO CIVITA

Catalogo: Umberto Allemandi & C.

199 199 111 servizi@ci.vi.it

www.fondazioneveneziamusei.org

www.fondazioneomus.org