

**IL PROGETTO "FILIERA VITIVINICOLA" DI COLDIRETTI ASTI**

## Quando la Barbera diventa "Amica"

### Cresce il valore delle uve: 8 euro e 50 centesimi al miriagrammo

“Rispetto alle vendemmie precedenti ho più che raddoppiato il valore delle mie uve.

L'anno scorso neanche 30 centesimi al chilogrammo, due anni fa 18 centesimi. Mi vergognavo, ma quest'anno dovrei arrivare attorno agli 80 centesimi”.

Sembra quasi un miracolo quanto accaduto ad Ermes Moiso, 42 anni di Viarigi, viticoltore produttore di Barbera d'Asti.

La tanto vituperata barbera, lui l'ha già ribattezzata "Barbera Amica".

“Si la mia è diventata la Barbera Amica di Coldiretti”, sottolinea con orgoglio Ermes Moiso.

Tutto è stato possibile grazie al "Progetto Filiera Vitivinicola" messo in atto per la vendemmia 2012 da Coldiretti Asti, Consorzio Terre di Qualità e Centro Studi Vini del Piemonte.

“In linea col nostro progetto di una Filiera agricola tutta italiana e Campagna Amica - sottolinea Roberto Cabiale, presidente provinciale Coldiretti - abbiamo cercato di trovare una via alternativa ai tradizionali canali di contrattazione dei prezzi delle uve. Con un gruppo di viticoltori as-

sociati al Consorzio Terre di Qualità aderente a "UeCoop" e presieduto da Franco Gallo ci siamo ritrovati per studiare un metodo per rivalutare il valore delle uve barbera.

Abbiamo fatto molti incontri in tutte le zone viticole della provincia, alla fine sono emersi 20 viticoltori che hanno deciso di saltare il passaggio dell'intermediazione delle uve e di procedere con la vinificazione associata.

Praticamente - rivela Cabiale - abbiamo studiato, con il Centro Studi Vini del Piemonte coordinato da Secondo Rabbione, un protocollo di vinificazione per valorizzare l'aspetto qualitativo delle uve, abbiamo poi individuato un vinificatore e quindi cercato lo sbocco sul mercato del vino. Il risultato è stato veramente sorprendente”.

“È nata così la "Barbera Amica" - sottolinea Antonio Ciotta, direttore provinciale Coldiretti - un esperimento che ormai è qualcosa di molto concreto: 1.716 quintali di uve barbera ritirate per una superficie viticola di 22 ettari che mediamente prevediamo di pagare al saldo 85 euro al

quintale. Siamo veramente soddisfatti perché abbiamo aperto una strada lungo la filiera, come avevamo già fatto con gli ortaggi e l'accordo con la F.lli Saclà”.

In pratica venti semplici viticoltori sono ora diventati vignaioli, sottolinea il presidente del Consorzio Terre di Qualità, Franco Gallo: “Abbiamo accorciato la filiera, qualificato il lavoro del viticoltore, creato nuove prospettive e smosso il valore del prodotto.

Un bel segnale contro le speculazioni a cui gran parte del comparto barbera spesso deve sottostare”.

Un progetto molto interessante, destinato a un ulteriore sviluppo: “Stiamo già lavorando per la vendemmia di quest'anno - spiega Ciotta - abbiamo intenzione di ritirare oltre 10 mila quintali di barbera per una superficie di 120 ettari e di allargare i conferimenti anche alle uve Grignolino, Dolcetto, Chardonnay e Cortese”.

“Se non avessi aderito al progetto vitivinicolo di Coldiretti - rivela Moiso - avrei espantato i vigneti, oggi sento che il mio lavoro può avere un futuro”.

# Le novità del Vinitaly 2013

**Allo stand Coldiretti anche il primo spumante con polvere d'oro**

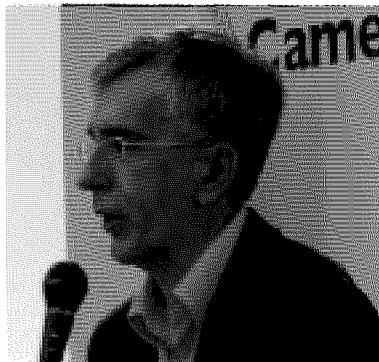
**D**al primo "spumante" con polvere d'oro a quello dietetico, dal vino invecchiato negli abissi marini a quello nei ghiacciai, dal ritorno del vino dei Celti al primo vino d'orchestra sono solo alcune delle novità del Vinitaly 2013 che saranno presentate questa mattina all'apertura del Vinitaly di Verona allo stand della Coldiretti Centro Servizi Arena - nel corridoio tra i padiglioni 6 e 7.

La crisi dei consumi interni e lo sviluppo dei mercati esteri spinge il settore verso una innovazione che valorizza la distintività del prodotto e il legame con il territorio e la cultura locale per vincere la competizione sul mercato globale. Va in questo senso anche la partecipazione al Vinitaly di Coldiretti Piemonte con alcuni produttori dell'Astigia-

no, organizzata con il coordinamento dell'Associazione Gruppi Coltivatori Sviluppo nel padiglione del Piemonte. E i numeri del vino "Made in Italy", sui mercati nazionale ed estero, saranno al centro dell'incontro di oggi alle ore 12,15 nella Sala Salieri dal titolo "50 anni di qualità e bellezza nei territori" organizzato da Coldiretti e da Citta' del vino che ripercorre la storia del settore a 50 anni dalla produzione della prima bottiglia di vino italiano Doc realizzata grazie al DPR 930 del 1963. Saranno anche esposte le prime bottiglie etichettate come Doc. Nell'ambito dell'incontro, parteciperà il **Ministro delle Politiche Agricole Mario Catania** con gli interventi, tra gli altri, di **Pietro Iadanza**, - Presidente Città del Vino, **Silvio Menghini** - Università di



Firenze, **Cristina Mottironi** - Università Bocconi di Milano, **Ilio Raffaelli** - già sindaco di Montalcino, **Bruno Marchionni**, primo Presidente del Consorzio del Soave, **Gian Carlo Caselli** - Procuratore della Repubblica presso il Tribunale di Torino, **Sergio Marini** - Presidente nazionale di Coldiretti.



Antonio Ciotta, direttore provinciale Coldiretti e Secondo Rabbione, coordinatore Centro Studi Vini del Piemonte.

# Uve di alta qualità da tutto l'Astigiano

## Grazie al protocollo di produzione e vinificazione

**L**e uve della "Barbera Amica", nata dal progetto "Filiere Viti-vinicola" Coldiretti Asti, provengono dalle zone di **Asti, Canelli, Moncalvo e Nizza Monferrato**. Il Centro Studi Vini del Piemonte, con sede a San Damiano d'Asti, ha seguito l'intero iter qualitativo dalla vigna al vino.

Ma vediamo con il responsabile del CSV, Secondo Rabbione, quali sono stati i passaggi più significativi per la produzione che consentirà ai viticoltori di ricavare dalle loro uve 8,5 € al miriagrammo:

"I controlli sull'idoneità dei vigneti e quelli su un apposito protocollo per le lavorazioni agronomiche studiate dal Centro Studi Vini, sono stati curati dal Servizio tecnico di Coldiretti Asti.

L'assistenza tecnica ha previsto il controllo delle operazioni di potatura, legatura, potatura verde primaverile, cimatura, sfogliatura, difesa sanitaria e le lavorazioni del terreno.

La produzione di uva, ove necessario, è stata ricondotta a 80 quintali ad ettaro, tramite diradamento dei grappoli, attraverso comunicazione della data di inizio del diradamento, seguito da controllo del tecnico e rilascio di dichiarazione di conformità.

Per la **scelta del periodo vendemmiale** sono stati effettuati i controlli analitici sulla maturazione, cosiddette "curve di maturazione", con la comunicazione agli aderenti della data e dell'orario dei conferimenti, in tutto 38.

La vendemmia è stata separata per

vigneto con trasporto entro la giornata di raccolta impiegando rimorchi in acciaio o provvisti di teloni in materiale idoneo per alimenti, evitando di formare cumuli e schiacciamenti con eccessivo ammostamento delle uve.

La raccolta - in base agli indici di maturazione - è eseguita da martedì 18 a Sabato 22 settembre, compilando una scheda di valutazione per ogni singola

partita con registrazione dei valori del grado Babo, indice di qualità fenolica (IQF), tonalità, pH, temperatura dell'uva, aspetto visivo e sanitario e igienico-sanitario dei mezzi di trasporto.

Alla fine, con un grado Babo medio di 21,90, un apposito **protocollo di vinificazione ha consentito di ottenere uva atta a produrre Barbera d'Asti Docg**".

### Giornata regionale del Pensionato La 16ª edizione a Novara il 6 giugno

Sarà la città di Novara ad ospitare quest'anno l'annuale Giornata regionale dei pensionati Coldiretti. Giunta alla sedicesima edizione, giovedì 6 giugno riunirà gli associati in pensione, i loro amici, parenti e chi ha fatto parte dell'organizzazione nella sua vita lavorativa. La quota di partecipazione individuale è stata fissata a 30 euro. Naturalmente anche da Asti sarà organizzata la trasferta in pullman e si prevede una massiccia partecipazione. Come di consueto il comitato regionale dell'Associazione Pensionati Coldiretti guidato dall'astigiano Bruno Porta, ha fatto le cose per bene ed ha organizzato una giornata di sicuro interesse e di divertimento. Il ritrovo dei partecipanti è previsto a Novara alle 9,30, con colazione nel chiostro della Cattedrale, alle 10,30 si terrà la solenne celebrazione eucaristica. Alle 12 è programmato il saluto dei dirigenti nazionali, regionali e provinciali. A seguire il pranzo a "Novarello" dove il gruppo sarà intrattenuto anche con musiche e balli.

“

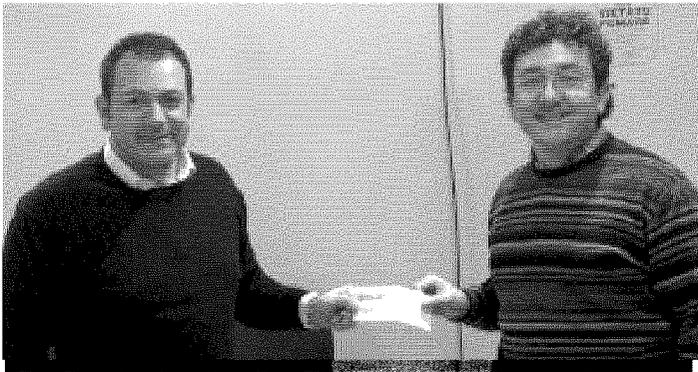
Un produttore: due anni fa ho ricavato 18 centesimi al Kg, stavo per espiantare i vigneti, ma grazie a "Barbera Amica Coldiretti" ho rivisto un futuro nel mio lavoro.

“

L'ottimo risultato di 20 viticoltori che sono diventati vignaioli associati saltando il passaggio dell'intermediazione.



Sopra: Roberto Cabiale, presidente provinciale Coldiretti; a lato: il presidente del Consorzio Terre di Qualità, Franco Gallo, e il segretario della zona Coldiretti di Moncalvo, Enrico Botto, consegnano l'assegno dell'acconto delle uve barbera al viticoltore Ermes Moiso.



Sopra: i produttori di Nizza Monferrato con l'assegno dell'acconto per il conferimento della "Barbera Amica", A sinistra: un produttore riceve l'acconto dal segretario della zona di Canelli

