

# Avellino

Continua il dibattito in provincia sul "Fiano delle Puglie"

Politiche di mercato e strategie: gli effetti sul mercato provinciale

## LA GUERRA DEL VINO. L'allarme di Acone dell'associazione "Città del Vino"

# «Più deboli senza il consorzio di tutela» I produttori: la Puglia punterà sul prezzo

Se la qualità premia l'Irpinia, la concorrenza può contare su costi di produzione più contenuti  
Mastroberardino: il nostro Fiano resta unico e inimitabile, ma il prezzo fa spesso la differenza

MARCO GRASSO

marco.grasso@ottopagine.it

«Sapevo che sarebbe andata a finire così. L'iniziativa della Puglia è un rischio per il nostro Fiano perché in questi anni, nonostante la posizione di grande vantaggio acquisita sul mercato, non ci siamo attrezzati al meglio, non organizzandoci in consorzio». **Teobaldo Acone** dell'associazione "Città del Vino" guarda con preoccupazione all'imminente arrivo del "Fiano delle Puglie dop". «Vedrete - sentenza - che sarà proposto sul mercato ad un prezzo molto competitivo e sarà dura per i nostri produttori non perdere fette di mercato, soprattutto nell'attuale situazione di recessione economica». Ma il rischio più alto è forse un altro. «Il mio timore è che i produttori irpini possano trovare più conveniente vendere la propria uva in Puglia, con la conseguenza di produrre altrove il nostro Fiano. Ecco perché non costituire un consorzio di tutela del vino è stato un errore imperdonabile. Sarebbe stato l'unico modo per tutelare al meglio le nostre uve e, di conseguenza, il nostro vino. Oggi, invece, siamo in mare aperto e rischiamo di essere scavalcati da chi può stare sul mercato in maniera più aggressiva di noi». L'invito di Acone è a collaborare ed a mettere da parte ogni divisione. «L'Irpinia deve imparare a proporsi con un unico marchio. I nostri vini sono il migliore spot per il territorio. Un concetto semplice che, purtroppo, i nostri imprenditori fanno fatica a metabolizzare. Se non impariamo a mettere a sistema l'intera filiera enogastronomica sarà impossibile fare il salto di qualità. La nostra associazione,

**«Siamo in mare aperto: non sappiamo fare sistema»**

anche con iniziative sul fronte della formazione, sta facendo molto in questo senso, ma la collaborazione del territorio, sia a livello pubblico che privato, è ancora minima». Non nasconde una certa preoccupazione anche la presidente del Movimento del Turismo del Vino **Daniela Mastroberardino**. «E' una notizia che non mi fa fare i salti di



La superficie iscritta alla Docg conta poco più di 550 ettari, rivendicata per oltre il 75%: nel 2009 - ultimi dati disponibili - le 362 denunce di produzione hanno interessato un'area di circa 430 ettari, per una produzione complessiva di 22.787,18 ettolitri e poco più di tre milioni di bottiglie.

Nelle foto a lato Daniela Mastroberardino e Susanna Fioretti

gioia, anche se non dobbiamo dimenticare che abbiamo una storia imprenditoriale importante alle spalle. Il Fiano è da sempre ricondotto alla provincia di Avellino. Le caratteristiche organolettiche, il profumo del nostro vino sono elementi distintivi unici, non riproducibili altrove». Ma è soprattutto il fattore prezzo a preoccupare l'imprenditrice dell'azienda Terredora di Montefusco. «In Irpinia, per le caratteristiche geomorfologiche dei nostri vigneti, sopportiamo costi di produzione sensibilmente più alti rispetto alla Puglia che incidono, inevitabilmente, sui prezzi finali. I produttori pugliesi faranno sicuramente una politica molto aggressiva che, soprattutto nell'attuale situazione di crisi economica, inciderà non poco sulle scelte dei consumatori. E' chiaro che il cliente medio potrebbe propendere per un prodotto meno di qualità ma più conveniente». Punta sulla qualità **Susanna Fioretti** di Santo Stefano del Sole. «Il Fiano delle Puglie è altra cosa rispetto al nostro docg. Il nostro vino è unico, inconfondibile e non possiamo temere l'arrivo sul mercato di un prodotto alternativo». A favore dei produttori pugliesi ci sono

**Fioretti: impariamo a promuovere meglio le nostre produzioni**

però altri fattori. «Loro lavorano molto sulla quantità e riescono ad abbattere notevolmente i costi di produzione. Due elementi che consentiranno alle aziende locali di proporsi sul mercato a prezzi molto competitivi. Senza contare che la Puglia fa da sempre scelte più commerciali, con produzioni che incontrano il favore della massa. I nostri vini sono più particolari, più sofisticati. E questo, in un momento economico così particolare, può diventare un punto di debolezza». Nessun dubbio sulla strada da seguire per fronteggiare la concorrenza. «Dobbiamo continuare a puntare sulla qualità, è il nostro punto di forza, la nostra storia. Spero che ci sia maggiore disponibilità a collaborare ed a fare sistema. Un gap da colmare al più presto per iniziare a promuovere e veicolare al meglio le nostre produzioni», conclude Fioretti.

### I numeri del Fiano in provincia

**Nel 2003 la denominazione docg: si producono oltre 3 milioni di bottiglie**

Il Fiano è considerato uno dei grandi bianchi italiani, capace non solo di reggere all'invecchiamento, ma addirittura di offrire il meglio di sé dopo un adeguato periodo di maturazione. In Irpinia ha rischiato seriamente di scomparire nel secondo dopoguerra ed è stato riportato in auge negli anni '70 dopo un faticoso lavoro di recupero che ha coinvolto viticoltori e aziende, sotto la spinta che derivò dal grande successo commerciale che questo vino-vitigno incontrava sui mercati nazionali. Fino ad allora, la coltivazione del fiano era concentrata quasi esclusivamente nel comprensorio di Lapio, il piccolo borgo della Valle del Calore. Si trattava comunque di piccole produzioni e di un vino molto diverso da quello che conosciamo oggi: la maggior parte delle vigne era destinata ad aglianico e il fiano veniva utilizzato essenzialmente per ottenere un vino dolce e leggermente frizzan-

te. In un'annata "normale" la raccolta si concentra tra la fine di settembre e la prima decade di ottobre, ma ci sono delle zone dove tradizionalmente il fiano viene raccolto a fine ottobre. La stragrande maggioranza dei vini proposti sul mercato è frutto di fermentazioni e affinamenti condotti esclusivamente in acciaio, spesso dopo una maturazione di qualche mese sulle fecce fini. Gli aromi tostati e affumicati tipici dei migliori Fiano di Avellino, dunque, sono un'espressione molto riconoscibile del varietale e dei terroir, ancora più evidente con l'evoluzione. Nel corso degli anni arretrano i tratti più "dolci" ed aromatici di fiori, erbe ed agrumi, ed emergono più chiaramente i timbri minerali più complessi di iodio, fumé e idrocarburi, ispirando talvolta associazioni del tutto naturali con vini solo apparentemente lontani come gli Chablis, i Riesling, certi Chenin Blanc della



Loira. Da un punto di vista gustativo l'aspetto che colpisce maggiormente nelle versioni più riuscite è il connubio che si realizza fin da subito tra finezza e sapidità, energia ed eleganza, anche per effetto di un'acidità più armonica ed integrata rispetto a quella in genere più dura e scarpante dei Greco di Tufo più territoriali. L'area del Fiano di Avellino è la più ampia tra le denominazioni irpine, in rapporto all'estensione del territorio ma non alla superficie vitata, che è di quasi un 30 per

cento inferiore rispetto a quella del Greco di Tufo.

L'areale comprende 26 comuni ubicati tra la Valle del Calore, la Valle del Sabato, le falde del Monte Partenio e le colline che guardano al Vallo di Lauro. Si tratta ovviamente di una zona piuttosto eterogenea sotto tutti i punti di vista, nella quale si evidenziano sostanziali differenze per quanto riguarda le altitudini dei vigneti, i microclima, i sistemi di allevamento, le esposizioni, le dimensioni degli impianti, le scelte vendemmiali.

La Doc fu riconosciuta nel 1978, la Docg nel 2003. Le altitudini oscillano dai circa 300 agli oltre 650 metri sul livello del mare, la stessa variabilità si ritrova nei terreni, di base argilloso-calcareo con elementi vulcanici, più sciolti in alcune zone, più tenaci e compatti in altre, addirittura su roccia viva in altri siti ancora.

La superficie iscritta alla Docg conta poco più di 550 ettari, rivendicata per oltre il 75%: nel 2009 - ultimi dati disponibili - le 362 denunce di produzione hanno interessato un'area di circa 430 ettari, per una produzione complessiva di 22.787,18 ettolitri e poco più di tre milioni di bottiglie.