Sud

In «Magna Graecia» il vino bio, dinamico e in barrique

Innovazione. Tecniche ecosostenibili e recupero dei vitigni autoctoni per l'azienda di Vincenzo Granato a Spezzano (Cs) - Coltivazioni in montagna, collina e pianura

Donata Marrazzo

Da quattro generazioni. Vincenzo Granato rappresenta la quarta generazione di coltivazione in vigna. Laureato in ingegneria gestionale, ha poi fatto un anno di specializzazione in California.

Dieci anni, o poco più, per farsi impresa, anzi cantina. Per passare da un negozio di vini sfusi, chiamato «A grutta i Baronè», a una vera azienda vitivinicola, «Magna Graecia», fra le più interessanti del panorama regionale. Dieci anni per recuperare il vigneto di famiglia, reinnestarlo e farne un campo di vitigni autoctoni – Magliocco, Guernaccia Nera, Pecorello – con antichi palmenti e un'area sperimentale dedicata alla coltivazione del Traminer aromatico.

Siamo a Spezzano, nel parco nazionale della Sila a pochi chilometri da Camigliatello, rinomata località sciistica in provincia di Cosenza. Una parte delle colture si sviluppa a valle del paese, a circa 450 metri di altitudine. Il resto, 17 ettari, si espande nella zona di Frascineto, centro arbëreshë - comunità di origine albanese - che conserva la lingua, le tradizioni e le funzioni religiose del rito bizantino, dentro il parco del Pollino. A Vincenzo Granato, che rappresenta la quarta generazione in vigna, la laurea in ingegneria gestionale, conseguita all'università della Calabria, più un anno di specializzazione in California, è servita a rielaborare tutti i passaggi necessari a produrre vino di qualità. A brevettare, tra l'altro, una particolare macchina refrigerante che gli consente di avere il controllo delle temperature durante la fase di vinificazione e di maturazione delle uve, con un risparmio energetico del 50 per cento. E a lanciare sul mercato Magna Graecia.

Tutto il settore enologico, nella regione, da qualche anno è diventato più competitivo. Soprattutto da quando la Calabria ha riscoperto la sua identità di terra del vino, «Enotria» come la chiamavano i Greci: circa 11mila ettari di superficie coltivata a vite di cui il 29% in montagna, 15% in collina, 56% in pianura. E il 51% è a vite a regime di coltivazione biologica. Gli addetti del settore, poi, sono 13mila. Nel 2018 quasi 4 bottiglie su 10 - il 38% della produzione regionale - erano Dop o Igp, per un totale di circa 145mila ettolitri. La produzione si concentra soprattutto sui rossi e i rosati (75%) rispetto ai vini bianchi. Il giro d'affari supera i 100 milioni di euro con un aumento dell'export (+3% nel 2018 verso Usa, Germania e Regno Unito).

Uno scenario di mercato che ha spinto Granata a rimboccarsi le maniche. «Ho iniziato a potare le piante a guyot (*un sistema che permette di modificare e migliorare la crescita della pianta e dei suoi frutti*, n.d.r.) per preservare la vite rendendola più longeva e di qualità anche a scapito della resa. Ho nutrito il terreno con favino, lupino e scarti della tostatura del caffè prelevati da una torrefazione vicina. Ho diviso il terreno in base ai diversi metodi di arricchimento e di potatura. E ho aggiunto feccia e vinaccia chiudendo il cerchio della mia economia: produco vino in modo ecosostenibile».

Dieci anni. A Spezzano (Cs) nel parco della Sila i vigneti di famiglia con antichi palmenti ora di Vincenzo Granato

4
Vitigni autoctoni
Magliocco, Guernaccia, Nera e Pecorello sono i vitigni recuperati

17
Ettari
Nella comunità di origine albanese di Frassineto ci sono 17 ettari coltivati

51%
Bio
La metà della vite coltivata è a regime biologico e le concimazioni sono naturali

Da ogni pianta raccoglie meno di un chilo di uva. Un ettaro rende 50 quintali e uva di qualità, ad alta gradazione anche per i bianchi e i rosati. La produzione è di 50mila bottiglie. L'export verso Stati Uniti e Giappone è appena cominciato. Il fatturato in crescita, lo scorso anno si aggirava intorno ai 500mila euro.

«Al Sud è difficile produrre vini leggeri – spiega l'imprenditore – ma noi assecondiamo il territorio, prendiamo ciò che la natura ci restituisce». Così fra meno di un mese, dall'uva appassita sui graticci e affinata in modo dinamico in barrique nascerà VI Secolo, Magliocco in purezza, la prima Dop di Magna Graecia. «I nostri tempi ci portano fuori dal mercato e usciamo in ritardo. Ma preferiamo seguire i ritmi della vinificazione naturale». Il suo Baronè Rosso, da uve di Guernaccia Nera, è stato medaglia d'oro nel 2017 al "Concours Mondial de Bruxelles".

Da buon innovatore, ora Granata sperimenta il Traminer aromatico su terroir calabrese. Ma non ci anticipa nulla. Accenna solo a un nuovo progetto per Frascineto: «Un'impresa agricola etica e sostenibile, rispettosa dei tempi e della fatica di chi lavora nelle vigne, con strutture a disposizione delle famiglie».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

diventa
il FORNITORE
di ENERGIA
della tua CITTÀ!

noi energia®
LUCE e GAS

FEE DI INGRESSO: 5000,00€

scopri di più!

Adrano • Biancavilla • Bisceglie • Molfetta • Paternò • Terlizzi
ci hanno già scelto!

invia una email
all'indirizzo | franchising@noienergia.com

STORIE D'IMPRESA

Oleifici Barbera, nuove sfide da Palermo fino a New York

Per la Manfredi Barbera Corporation un obiettivo di 30 mln di fatturato in Usa

Nino Amadore
PALERMO

Una storia di quasi 130 anni e un programma di sviluppo che punta sul mercato estero, in particolare Stati Uniti, e su nuovi prodotti come l'agricoltura intensiva. È il quadro di Oleifici Barbera, guidata da Manfredi Barbera, imprenditore di quarta generazione che ha il merito di avere ripreso e rilanciato l'azienda di famiglia costruendo un modello imprenditoriale fino a qualche anno fa inimmaginabile in Sicilia, fondato potremmo dire sullo spirito di comunità. Attorno all'azienda che fattura mediamente 25 milioni gravitano due Consorzi: il Cofiol (il Consorzio della filiera olivicola) fatto da 340 coltivatori e 60 frantoiani con un indotto di circa 5.000 piccoli produttori e il Consorzio Oro Sicilia fatto da 280 aziende agricole.

Una solida base di conferitori ormai integrati in una comunità (soprattutto tra le province di Palermo, Trapani e Agrigento)che dà «il senso a tutto quanto: si tratta - dice Manfredi - di un piccolo miracolo perché dalle nostre parti le forme aggregative sono difficili. Con un risvolto economico di non poco conto: il consorzio Cofiol, per esempio, consente ai produttori di avere un prezzo equo e certo. Perché l'idea è sempre stata quella di non operare esclusivamente in maniera speculativa e non è un caso il riconoscimento che abbiamo avuto con la certificazione etica. Il sistema Cofiol risponde ai criteri di buono, pulito e giusto». Altro punto importante del rapporto con i piccoli produttori è quello della certezza dei pagamenti: «Possiamo ben dire - spiega Manfredi - che siamo noi a fare da banca perché siamo riusciti a dare certezza al prezzo ma anche certezza ai pagamenti». Tutto ciò ha determinato un cambio anche nei comportamenti dei piccoli agricoltori siciliani: «La raccolta delle olive viene anticipata perché i piccoli imprenditori hanno necessità di incassare prima e ciò ha comportato anche, se vogliamo, ripercussioni positive sulla qualità dell'olio»

IN DETTAGLIO

L'azienda
L'Oleifici Barbera è stata fondata quasi 130 anni fa a Palermo. Oggi l'azienda di famiglia è guidata da Manfredi Barbera che ha costruito un progetto fondato sulla comunità. L'azienda fattura mediamente 25 milioni l'anno

I progetti
Recentemente è stata creata la Manfredi Barbera Corporation con sede a New York: questa azienda che fattura sei milioni punta ad arrivare a un fatturato di 30 milioni. Tra i progetti in cantiere quello dell'emissione di un bond da 500mila euro per finanziare lo sviluppo aziendale

Questo sistema è alla base degli altri programmi di sviluppo portati avanti da Barbera: «Quest'anno - spiega Manfredi - usciremo con un prodotto biologico da filiera sostenibile». E in questa strategia rientra la creazione di una nuova società, la Amore Agricola srl, interamente votata all'agricoltura intensiva: oggi ha 100 ettari di superficie coltivabile di cui 40 con impianti olivicoli tradizionali mentre gli altri 60 ettari fanno parte di un progetto sul superintensivo con varietà autoctone cui si è arrivati grazie a un periodo di sperimentazione in collaborazione con l'università di Palermo.

«Abbiamo scelto la varietà calatina - spiega Manfredi - che produce olio molto buono, considerato tra i migliori al mondo». Il campo del superintensivo sarà impiantato l'anno prossimo e la prima raccolta è prevista nel 2024 e «sarà il raccolto dei 130 anni di olio Barbera».

In parallelo, sei mesi fa, è stata costituita la Manfredi Barbera Corporation con sede a New York: un'azienda che attualmente fattura sei milioni ma punta ad arrivare a 30 milioni di fatturato nel giro di qualche anno. «Tutti i progetti - spiega ancora Manfredi - hanno bisogno di benzina ovvero di capitali ma anche di partner istituzionali che noi abbiamo individuato in Sace e Simest». per quanto riguarda i capitali Oleifici Barbera si prepara a entrare nel mercato dei minibond con l'emissione di un o da 500mila euro così come hanno fatto altre blasonate aziende siciliane come Conti Tasca d'Almerita e Bronte Pistacchio.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Rilancio. Manfredi Barbera, imprenditore di quarta generazione, ha rilanciato l'azienda di famiglia con un modello d'azienda fondato sullo spirito di comunità: il consorzio Cofiol consente ai produttori di avere un prezzo equo e certo.