

Genere di media: stampato
Tipo di: stampa specializzata

Tiratura: 4'772
Uscita: settimanale
Rilascio: in abbonamento

Parola ai lettori



Sulla situazione vitivinicola

In bella vista e con taglio centrale, foto a colori, nella prima pagina del Corriere del 25 agosto, il titolo cattura l'attenzione anche dei più distratti: Il virus colpisce il Merlot ticinese. Capita che i titoli siano fuorvianti o largamente approssimativi o imprecisi o addirittura sbagliati. Questo è un titolo sbagliato.

Mi sforzo, qui di seguito, alla luce di quanto già scritto in due precedenti occasioni, di spiegare perché.

La situazione difficile nella quale si trova il settore vitivinicolo ticinese è il risultato di un accumulo di fattori e di alcune scelte sbagliate fatte in questi ultimi venti anni (creazione di nuovi e estesi vigneti; politica dei prezzi alla produzione e al consumo, per fare due esempi vistosi). Il Coronavirus non può essere addotto a principale causa, troppo comodo signori. È arrivato in un momento delicato, in alcuni casi molto delicato, questo sì.

Per la vendemmia 2020 due sono state le misure dolorose adottate: la riduzione del 20% del quantitativo massimo per metro quadrato (da 1 kg a 800 g) e la decisione dell'IVVT di procedere a una ulteriore riduzione a 500 g del ritiro da parte delle cantine. Una vera e propria mazzata per i viticoltori, che si sono trovati di fronte alla prospettiva di un dimezzamento del loro reddito.

Con il passare dei mesi, le cose sono in parte evolute. La Confederazione ha finanziato un'operazione di declassamento per fare posto nelle Cantine. In Ticino, purtroppo, solo una manciata di cantine ha approfittato dell'occasione. L'IVVT ha presentato un circostanziato documento al Governo, con

tutta una serie di richieste, in parte accolte. La più incisiva, pur se molto parziale, prevede una compensazione di 2.- al kg per i viticoltori che possono consegnare solo 500 g invece di 800 g. In concreto, se un prodotto ha un'eccedenza di 5 q, gli verranno corrisposti 1000 franchi, e con questa uva si farà spumante e, forse, succo d'uva. L'importo totale che verrà messo a disposizione molto probabilmente non sarà sufficiente per "risarcire" tutti i viticoltori che ne faranno richiesta. Nel momento in cui scrivo, inoltre, il Consiglio di Stato non ha ancora preso una decisione.

Nei mesi di luglio e agosto alcune grosse Cantine (per esempio Delea, Galdi, Tamborini, Cantina sociale di Mendrisio), dopo aver fatto i loro calcoli, hanno deciso di ritirare 800 g di uva al m², con modalità di pagamento diverse: Galdi ritira 700 g pagandoli al prezzo medio e 100 g remunerandoli 2.-; Delea ritira 800 g pagando ai conferenti 3,65 franchi al chilo; la Cantina di Mendrisio acquisisce 800 g, pagando a rate.

Non si sono mosse dalla posizione più intransigente due grosse Cantine del Sopraceneri: la Cantina di Giubiasco (Cagi) e la Matasci di Tenero (che non remunera nemmeno per intero i 500 g, ma chiede a chi le consegna l'uva di ritirare un quantitativo di vino).

Insomma, quella che, nel mese di maggio era venduta come una misura da applicare in modo uniforme, è diventata una misura a la carte, discrezionale, facendo contenta una parte dei viticoltori (quelli che possono consegnare l'intero quantitativo permesso)

e scontentandone altri (quelli che sono costretti a portare nelle Cantine solo 500 g).

Ancora in questi giorni non è ben chiaro dove portare l'uva in eccesso e da chi il viticoltore interessato riceverà i 2.- al chilo.

Tranne generici inviti a consumare il vino prodotto nel territorio, non si è voluto o potuto o forse nemmeno cercato di promuovere concretamente i vini ticinesi nella ristorazione. Come sarebbe stato bello vedere, anche solo nella metà dei locali pubblici, proposte di bottiglie locali a prezzi inferiori (con modeste riduzioni del prezzo di acquisto e di quello di vendita) a quelli che si leggono sulle carte. In questa stramba estate sarebbero stati tutti contenti: turisti, avventori locali, ristoratori, produttori. Ma il discorso non deve cadere per il futuro.

Tralascio di scrivere sulla retorica del territorio e sulla viticoltura eroica e sulla cura del paesaggio; buone per i merli.

Questa annata andrà come andrà, ma da subito tutti gli interessati: viticoltori, trasformatori, Cantone, ristorazione e distribuzione, devono trovarsi e discutere, sforzandosi di tralasciare gli interessi particolari e sforzandosi di inventare soluzioni, che sicuramente non saranno facili. E tutti ricordino che per coltivare la vigna del Signore ci vuole certo la passione, ma soprattutto tanto e troppo sudore.

Ivano Fontana