



IL MIO WINO PROFESSIONAL

IL MENSILE DI CHI IL VINO LO VENDE PER MESTIERE

CHI VENDE VINO IN ITALIA

di EMANUELE VESCOVO

Si guadagna di più vendendo vino direttamente in cantina, tramite enoteche e ristoranti o conquistando un posto sugli scaffali della grande distribuzione? O ancora, è meglio puntare sui vini da tavola, magari da vendere sfusi, o bisogna faticare il doppio e più per sottostare ai vincoli imposti dai disciplinari di produzione delle Doc e delle Docg? Quale è la fascia di prezzo più giusta per posizionare il mio vino sul mercato?

Sono queste le domande che ogni produttore dovrebbe porsi quando decide di iniziare la sua attività. E per darsi una risposta ha due strade: affidarsi all'esperienza e ai consigli di chi già si muove in questo campo da tempo oppure documentarsi, studiare il mercato basandosi su ricerche fatte da istituti specializzati e solitamente riprese da più testate specializzate.

Ma c'è un problema. Se è vero che i numeri non sbagliano, è altrettanto vero che, in genere, questi vengono interpretati. Attenzione, non truccati. Semplicemente interpretati. E questo, purtroppo, rappresenta un problema molto serio per chi decide di pianificare le proprie strategie seguendo questi indicatori.

Questa lunga premessa ci porta direttamente al cuore degli articoli di pagina 2 e 3 di questo giornale. Secondo uno studio realizzato da AC Nielsen per Vinitaly, in Italia sugli scaffali della grande distribuzione organizzata passano circa il 69% dei vini prodotti nel nostro paese. In pratica più di una bottiglia su due. Una quantità talmente importante da sembrare assurda.

ANGELO PATERNÒ

TITOLARE

TENUTA DEI FOSSI

PACHINO (RAGUSA)

Dopo anni di lavoro come enologo di importanti aziende, ha deciso di cominciare a lavorare per se stesso

Angelo Paternò ha solo 47 anni, ma è enologo da venticinque e ha un curriculum di tutto rispetto per aver lavorato con le Cantine Riunite, il colosso cooperativo emiliano, con la cantina Settesoli in qualità di direttore tecnico e infine, sempre nello stesso ruolo, con la Corvo. Tutte grandi aziende e, le ultime due, strategiche realtà della rinnovata enologia siciliana. Questo il suo percorso professionale fino al 2001, l'anno della svolta. «Ho



TECNOLOGIA

La lotta ai falsari



pensato che sarebbe stato bello poter lavorare per me stesso», spiega. «Così ho acquistato una tenuta che negli anni si è allargata fino a comprendere sessanta ettari vitati». La cantina, chiamata Tenuta dei Fossi, è a Pachino, in provincia di Ragusa. Qui Paternò ha coltivato il suo sogno che, in termini vitivinicoli, significa soprattutto vitigni autoctoni. «Vorrei che l'azienda e i suoi vini fossero una sincera espressione del territorio e della sicilianità. Ecco perché almeno l'80 per cento della produzione complessiva è dedicata al nero d'Avola, all'insolia, al grecanico e al moscato di Noto. Il resto invece è riservato a qualche internazionale, soprattutto di ceppo francese perché ho sempre avuto ammirazione per la loro scuola». Attualmente la produzione di Tenuta dei Fossi si aggira sulle 80mila bottiglie, ma le potenzialità sono per circa 500mila. «Al momento», prosegue Paternò, «il mercato di riferimento è quello italiano, ma recentemente abbiamo aperto un canale verso il Giappone che ci sta dando notevoli soddisfazioni». La passione per il vigneto e il desiderio di realizzare qualcosa di proprio sono le leve naturali di questo enologo; l'azienda è giovane e promettente e si tratta solo di darle il tempo di farsi conoscere. «Il mio sogno nel cassetto è quello di far diventare Tenuta dei Fossi una bandiera del territorio e poi di elevare al massimo livello qualitativo il Moscato di Noto, un vino in cui credo molto», ribadisce Paternò.

Sposato, due figlie giovani ancora impegnate sul fronte degli studi, benché già affascinate dal mondo del vino, Angelo Paternò confessa di non avere molto tempo libero. «Quello che ho», conclude, «cerco di dedicarlo alla mia famiglia e, alla sera, adoro godermi il silenzio della campagna che circonda la mia tenuta».

CON UN VINO COSÌ,
PERFINO I SOMMELIER
SONO TUTTI IN FERMENTAZIONE