

## Interessante l'intervento del prof. Mario Fregoni "Agro 2003", il vino novello in mostra

di Vincenzo Lupo

Per la prima volta la rassegna annuale "Agro" è di Grottaglie dedicata al comparto viticolo ha potuto fregiarsi dell'intervento del massimo esperto di viticoltura in Italia e nel mondo: il professor Mario Fregoni, dell'Università Cattolica del Sacro Cuore Sede di Piacenza. È un evento al quanto raro poter sentire un relatore così famoso ed esperto del settore viticolo, che non solo ha esposto in generale aspetti e problematiche del comparto ma che ha anche presentato i risultati di una sua prova proprio per indirizzare la viticoltura di Grottaglie verso le esigenze del mercato. La relazione: "Fattori produttivi e parametri sensoriali qualitativi dell'uva da tavola" ha fornito un modello molto interessante per poter definire al meglio i caratteri distintivi della nostra uva da tavola nei confronti di quella proveniente da altre zone di produzione. Il modello prevedeva in considerazione oltre che l'aspetto del grappolo, decisamente importante per il successo commerciale del prodotto, anche la sua "carica sensoriale" ossia il suo sapore, la persistenza dello stesso e quindi la bontà complessiva delle diverse varietà. Il successo di una varietà, ha ripetuto più volte, è dato appunto da tutti questi elementi che solo se presenti tutti insieme possono garantirne il successo commerciale.

Ha spiegato ancora che individuata la varietà più rispondente al mercato è necessario poi scegliere il terreno adatto per la sua produzione, oltre che tutte le tecniche necessarie per produrre uva di qualità. Mai come in questo periodo, ha detto, si è visto un incremento nel mondo così notevole di produzione di uva da tavola. Quello che prima era un primato italiano e pugliese in particolare, ora vede la fortissima concorrenza di Paesi emergenti. Per questo è importantissima la scelta dei terreni più adatti alla sua coltivazione, e l'adozione di tutte quelle tecniche colturali capaci di migliorarne la qualità.

Ha fatto, inoltre, piacere sentire che si

compiace per la notevole specializzazione conseguita dagli operatori grottagliesi del settore che sono tra i più bravi al mondo nella produzione di questo pregiato prodotto. Ma ha anche consigliato di spostare l'attenzione non più verso il "carico per ettaro" ossia la quantità, ma verso la qualità. È necessario arrivare sui mercati con un prodotto maturo, giallo, ricco di componenti aromatici e non sempre ciò si riesce ad ottenere. Ancora importante è, ha continuato, la ricerca. È impensabile che negli ultimi trent'anni per l'uva da tavola non ci sia stato alcun risultato positivo in termini di nuove varietà in Italia.

Le ultime varietà sono state ottenute tutte all'estero ed è paradossale che un Paese come il nostro, leader del settore da sempre, non abbia una "ricerca" degna di questo nome. Sono diversi i Paesi che stanno destinando alla ricerca notevoli fondi proprio per potenziare il comparto, si pensi all'O.G.M. (organismi geneticamente modificati) vietati in Italia ma ampiamente sperimentati in altri Paesi. Non si può restare a guardare mentre gli altri continuano ad erodere fette di mercato. Ancora ha richiamato la necessità di utilizzare il Marketing come ottimo strumento di persuasione del consumatore a consumare il prodotto, così come già avviene per altri prodotti con ottimi risultati. È.

Dopo il professor Fregoni è stata la volta del dottor Mario Colapietra dell'Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Bari che ha concentrato l'attenzione sul mercato con la sua relazione: "Tendenza del mercato. Marchio IGP dell'uva da tavola". Il Dr. Colapietra ha subito confermato che per la ricerca, in effetti, non ci sono fondi e che oramai non si può più sottovalutare il problema. Anche lui indica, come soluzione della crisi, la qualità e quindi la riduzione dell'offerta. Continua a insistere sulle serre riscaldate di uva da tavola perché da indagini di mercato è emerso che a maggio e a giugno ci sono ampi spazi di mercato anche se la produzione di uva in serre riscaldate è decisamente costosa e rischiosa. Ancora spera che quanto

prima si arrivi, per l'uva pugliese, ad un marchio di qualità come l'IGP, unico strumento in grado di valorizzare il prodotto ma che è scettico verso il tentativo della Regione di ottenere un marchio unico per tutta la produzione pugliese viste le enormi

differenze di prodotto tra le diverse zone di produzione pugliesi.

La rassegna si è conclusa il giorno seguente, domenica 23 novembre, con la degustazione dei vini novelli in rassegna, delle più prestigiose aziende vitivinicole di Puglia, presentati dal professor Vincenzo Scivetti con la sua relazione: "Giovani e vino novello. Le ragioni di un successo", responsabile didattica regionale dell'Associazione Italiana Sommelier. Inoltre, in bella mostra, nel Castello Episcopio si è realizzato un percorso con l'esposizione del vino accompagnato dalla ceramica grottagliese, che deve a questa preziosa Ebevdana gran parte della sua storia. Il "percorso" ovviamente non poteva che terminare lì dove si poteva degustare oltre che il vino, servito da preparatissimi sommelier della Associazione Italiana Sommelier, prodotti tipici locali come le "pettole".

## Intervista al professor Mario Fregoni Uva da tavola, il mercato richiede qualità

di Gianpaolo Cassese

In occasione di Agro2003, abbiamo avvicinato il professor Mario Fregoni, docente di Viticoltura presso l'Università Sacro Cuore di Piacenza, Presidente del Comitato Nazionale delle Denominazioni d'Origine dei Vini e già Presidente mondiale dell'Organizzazione Internazionale della Viticoltura.

**- Professor Fregoni, uva da tavola: crisi dei mercati l'anno scorso, crisi quest'anno. Quali le cause e quali le prospettive per il futuro?**

«Il mercato richiede sempre più la qualità, ritengo che questo problema delle crisi sia dovuto in parte al non raggiungimento di certi standard qualitativi ma anche al fatto che molti altri paesi sono entrati nel mercato e fanno concorrenza, cioè la produzione di uva da tavola sta aumentando un po' in tutto il mondo. Come ho riferito, nei paesi tropicali e sub-tropicali la vite produce oggi, grazie a particolari tecniche, due tre volte in una stagione. Bisogna rendersi conto che la concorrenza aumenterà sempre di più».

**- Prediligere la qualità e la salubrità del prodotto a scapito, magari, delle produzioni e dell'aspetto in un momento in cui il mercato, influenzato dai grossi gruppi, rifiuta grappoli e acini che non raggiungono una**

certa dimensione ed un certo colore. Come soddisfare il mercato con un prodotto che sia contestualmente sano, bello e di qualità?

«Con il miglioramento genetico delle varietà. Bisogna creare varietà che abbiano un contenuto aromatico elevato. Naturalmente occorre anche regolamentare le produzioni. Non si può pensare che una varietà che produce molto possa mantenere anche un elevato standard qualitativo».

**- Ha parlato di paesi emergenti, come colloca la nostra nazione ed in particolare la Puglia in questo contesto internazionale?**

«Sostanzialmente positivamente. La Puglia ha tecnologie di produzione all'avanguardia ed è considerata tale nel mondo. Sono sicuro che la Puglia supererà questi momenti di crisi proprio perché ha delle buone conoscenze di base, ha la passione dei propri viticoltori... sono abili questi pugliesi! Ma attenzione, non bisogna aspettare ad investire in ricerca, in nuove tecnologie, in nuove varietà, in nuovi prodotti. Bisogna ricercare, bisogna continuamente muoversi perché gli altri paesi non stanno a guardare: la California ha fatto enormi passi nella ricerca, così pure Israele, non parliamo poi del Cile, con progressi strepitosi sia dal lato della produzione sia da quello dell'esportazione».

*La Puglia ha tecnologie di produzione all'avanguardia. Sono sicuro che supererà questi momenti di crisi*

## Tutte le cantine in mostra

Queste le Cantine che aderiscono alla settima edizione della Mostra Regionale del Vino Novello:

**Cantina Coop. Riforma Fond. Crifo** - Ruvo di Puglia (Ba) - Tel. 080 3601611 (Via Madonna delle Grazie 8/a); **Rivera S.p.A.** - Andria (Ba) Tel. 0883 569501 (S.S. 98 KM 19,800); **Coop. Agr. Torretta Zamarrà** - San Severo (Fg) - Tel. 0882 374295 (Via Croce Santa, 49); **Cantina Riforma Fondiaria** - Cellino San Marco (Br) - Tel. 0831 619083 (Via San Pietro, 144); **Cantina 2 Palme Soc. Coop. a r.l.** - Cellino San Marco (Br) - Tel. 0831 617865 (Via San Marco, 130); **Azienda Agricola Ca'ntele** - Guagnano (Le) - Tel. 0832 705010 (Strada Prov. le Salice S.no-Sandonaci); **Vinicola Giuseppe Ruggiero** - Francavilla F.na (Br) - Tel. 0831 852532 (Via Cotogno); **Cantina Coop. Dolce Morso a r.l.** - Mottola-San Basilio (Ta) - Tel. 099 8833076; **Cantina e Oleificio Sociale di Sava** - Tel. 099 9726139 (S.S. 7 ter); **Cantina e Oleificio Sociale di San Marzano** - Tel. 099 9576100 (Strada Prov. Per Grottaglie); **Cantina e Oleif. Soc. Pruvus. Soc. Coop. a r.l.** - Grottaglie - Tel. 099 5661172 (Viale Stazione, 2); **Agricola Pliniana Soc. Coop. a r.l.** - Manduria (C.da Acuti) - Tel. 099 9794273; **Agrivini Tre Fontane** - Lama (Ta) Tel. 099 7771277 (Via Tre Fontane, 5); **Cantina Coop. Riforma Fondiaria "Aulon"** - Pulsano - Tel. 099 5330341 (Via Vittorio Emanuele, 172); **Cantina Sociale Produttori Agricoli** - Pulsano - Tel. 099 533048 (Via Taranto); **Vinicola Mario Capuzzimati** - San Marzano - Tel. 099 9574567 (Via Piave, 50); **Cantina e Oleificio Sociale di Lizzano** - Tel. 099 9552013 (Corso Europa 37/39); **Cantina Soc. Produttori Uve Soc. Coop. a r.l.** - Grottaglie - Tel. 099 5661034 (Via Leone XIII, 1); **Vinagri Puglia Srl** - Sandonaci (Br) - Tel. 0831 635073 - (Via Tuturano, 21); **Cantina Coop. Riforma Fondiaria a r.l.** - Mesagne (Br) - Tel. 0831 771325 (Prov. per Tuturano, 1); **Cantine Di Marco Srl** - Martina F.ca - Tel. 080 4801193 (Via Locorotondo, 25); **Vigne & Vini Srl** - Leporano - Tel. 099 5332254 (Via Amendola, 36); **Antica Cantina Sociale di Carosino Srl** - Tel. 099 5919141 (Via Cavour, 86); **Azienda Agricola Grazia Aloia** - Carosino - Tel. 338 7409667 (Corso Umberto, 168); **Accademia dei Racemi Srl** - Manduria - Tel. 099 9711660 - 9711530 (Via Stasi, 1) .

Recente convegno organizzato dall'Istituto di credito

## Banca di Credito Cooperativo: ecco come far crescere nuove imprese

Quarantatré milioni di euro a disposizione delle imprese per creare nuove situazioni di sviluppo. Contributi a fondo perduto fino al 60%. Abbattimento degli oneri fiscali. Incentivi per la formazione e assunzioni di nuove figure professionali all'interno delle Piccole e Medie Imprese, ma anche delle Grandi Aziende. Sono stati questi gli argomenti al centro del seminario svoltosi recentemente nella Sala Assemblee del Credito Cooperativo di San Marzano di San Giuseppe, dal tema, appunto: "Incentivi alle imprese: attualità e prospettive".

Promosso dalla BCC di San Marzano e dalla Società Euris, la quale ha introdotto i principali strumenti di finanza agevolata a sostegno delle piccole e medie imprese: misura P.O.R. 4.18 (contratto di programma), P.O.R. 4.1 azione c (488 regionale industria), 488 ambiente. finanziari le imprese possono utilizzare le agevolazioni messe a disposizione dallo Stato, sono contributi a fondo perduto alle piccole imprese, anche artigiane, dei settori manifatturiero, estrattivo, edile e dei servizi, nonché dei settori turismo e commercio.

La Banca di Credito Cooperativo di San

Marzano, diventa interfaccia ricettivo e propositivo per affiancare le imprese nei progetti d'espansione. Presso tutte le filiali è possibile richiedere le informazioni necessarie per attuare i piani di programma. In collaborazione con Euris, una fra le più rilevanti organizzazioni nazionali di consulenza economico-finanziaria e assistenza tecnica nel settore della finanza agevolata, per la partecipazione delle imprese, delle loro associazioni e degli Enti Pubblici agli strumenti di finanziamento comunitari, nazionali e regionali, è stata avviata una nuova partnership a sostegno del territorio.







**Facciamo crescere  
la nostra città!**

Giuseppe Fasano  
e i soci dell'Associazione  
"Ceramiche di Grottaglie nel Mondo"  
consigliamo ai cittadini grottagliesi  
per i loro acquisti natalizi  
di non andare lontano!

...Vi Aspettiamo nel  
Quartiere delle Ceramiche!

Giuseppe Fasano - Via Crispi, 27 - 74023 Grottaglie (TA) - Tel. Fax 099.59622691  
www.giuseppefasano.it - webmaster@giuseppefasano.it - www.giuseppefasano.com