

# Sedotti da Bacco

di Gian Vittorio Avondo

Rosso, Dolcetto, Freisa, Barbera, Ramie, Doux d'Henry e Bonarda, tutti rigorosamente Doc: una vocazione vinicola che guarda, con molte speranze, alle Olimpiadi del 2006

**P**er (ri)scoprire una vocazione a lungo sopita ed offrire un nuovo atout all'ambito piatto del turismo, c'è voluta la sagacia di qualche produttore intelligente, la creazione di alcuni consorzi enofrutticoli e l'interessa-

mento di amministratori locali e regionali.

Nella primavera del 1996, a conclusione di un iter burocratico durato dieci anni, il ministero dell'Agricoltura, su indicazione della Commissione tecnico viticola regionale, concesse ai produttori che l'avevano richiesta la Denominazione di origine controllata (Doc) per i vini rossi realizzati con uve provenienti dai loro vigneti. Il prestigioso riconoscimento ebbe una notevole risonanza e funzionò da volano per una serie di iniziative che, proprio in questi ultimi anni, stanno iniziando a produrre frutti.

L'altro colpo grosso, gli imprenditori del settore lo misero a segno l'anno scorso quando il Comi-

tato olimpico internazionale assegnò a Torino (e quindi ai comprensori di Susa e Pinerolo) l'organizzazione dei Giochi olimpici invernali del 2006. Una combinazione di fattori che fece lievitare considerevolmente le azioni delle due aree alpine.

Uno fra i primi settori che si mise in moto per far fronte al massiccia invasione di turisti prevista in occasione delle Olimpiadi è stato proprio quello agroalimentare. Alcune aziende agricole già attive sul territorio cominciarono ad incrementare gli investimenti, sperimentando nuovi tipi di vinificazione e diverse forme di invecchiamento.

Farsi conoscere non è stato facile e ha richiesto grandi sacrifici: oggi però alcune ditte possono dirsi affermate e vantano una produzione di tutto rispetto. Senza dimenticare che al loro fianco sono nate di recente altre piccole realtà che, nonostante l'esigua produzione (nella ristretta zona del Ramie, ad esempio, non riescono ad imbottigliare 10 hl annui), stanno svolgendo un ruolo fondamentale sul fronte del miglioramento qualitativo.

## DA BRICHERASIO A ISRAELE

Tra i produttori che vantano il marchio doc, uno dei maggiori è la Cantina sociale di Bricherasio: una cooperativa sorta nel 1960 che raggruppa 240 produttori rappresentanti tutta l'area pinerolese, da Cavour a Pomaretto, da Cumiana a Bricherasio, da Campiglione a Cantalupa.

Centodiecimila bottiglie nel '99 e per quest'anno si prevede addirittura un incremento superiore al 10%: "Almeno così le proiezioni sui primi 7 mesi dell'anno lasciano intuire. Non solo, ma la vendemmia del 2000 offre per il momento ottime prospettive sul piano qualitativo e quantitativo, in quanto la gradazione ed il colore del prodotto fin qui realizzato sono ottimali", assicura il giovane direttore della ▶

Sugli scaffali della Cantina sociale di Bricherasio



## economia



Grappoli maturi al punto giusto per un vino di qualità

Cantina, Franco Airasca. Che aggiunge una notizia destinata ad aprire rosee prospettive nel futuro dei nostri vini: "Da qualche tempo i produttori pinerolesi hanno avviato le pratiche per il riconoscimento della Doc anche per un bianco, il Chardonnay, e vi sono concrete speranze che l'iter burocratico vada in porto in tempi rapidi. Il marchio Doc per i rossi, comunque, ha già favorito un notevole rilancio per i nostri vini: attualmente vendiamo in Francia e siamo in trattative con il Giappone, la Germania e perfino Israele. Stiamo entrando anche nel giro della grande distribuzione, in quanto riforniamo la catena francese Carrefour e la consorella italiana Continente".

### IL VELLUTO DI DORA

Altrettanto ottimistiche le dichiarazioni di Renato e Silvano Dora, titolari dell'azienda frossaschese che nel '99 ha superato le 50mila bottiglie: "Anche noi raccogliamo uve su tutto il Pinerolese, dalla pianura alla zona pedemontana, e anche noi cominciamo a farci conoscere all'estero, soprattutto in Francia, mentre in Italia esportiamo soprattutto in Val d'Aosta, Liguria e Lombardia".

Forte dell'accordo realizzato con i produttori della collina di Prarostino per la produzione del Prüstinenc Doc di cui ha l'esclusiva, la

ditta Dora ha anche altri fiori all'occhiello: "Recentemente abbiamo iniziato la produzione di Velluto, un vino da tavola realizzato con uve barbera e dolcetto e passato in barrique, mentre con il Cavalleria, una barbera pinerolese affinata, abbiamo voluto individuare un'analogia tra la vocazione vinicola del Pinerolese e l'Arma nobile che ha reso famosa nel mondo la nostra città".

Silvano Dora lancia però una stoccata: "Le difficoltà maggiori per la diffusione del nostro prodotto non le incontriamo con i privati, ma con i ristoratori. Per rompere con le consuetudini consolidate che portano il cliente a richiedere nella quasi totalità dei casi solo prodotti provenienti dalle Langhe o dalle colline del Senese, bisognerebbe che camerieri e gestori di ristoranti si prodigassero di più, cosa che purtroppo non tutti hanno voglia di fare. Comunque, in questi ultimi tempi le cose stanno cominciando a cambiare".

### BERGER PUNTA SUI VINI "ANTICHI"

Gentile e disponibile, Enzo Berger è il titolare di una ditta (ancora di Frossasco) che pur essendo più piccola rispetto alle precedenti risulta assai competitiva in quanto capace di realizzare prodotti di nicchia, ricercati perché rari. Un esempio? La quasi introvabile Malvasia bianca di Pinerolo, vera delizia per il palato.

"Produciamo circa 20.000 bottiglie annue con uve che noi stessi coltiviamo nei nostri 11 ettari di vigneto (parte in proprietà, parte in affitto). Oltre i classici prodotti Doc, abbiamo alcuni vini caratteristici, frutto di una ricerca mirata al recupero ed alla diffusione di antichi vitigni un tempo coltivati in zona. Il bianco Preveiral, ad esempio, lo raccogliamo oggi da viti che mi erano state donate da un piccolo coltivatore di Chiotti (in Val Germanasca), nel momento in cui aveva deciso di cessare l'attività. Oggi questo vino è una realtà ed anche se siamo ancora sotto le mille bottiglie, di anno in anno la sua produzione subisce un incremento. Stesso discorso valga per lo Chatus, un neretto proveniente dall'Ardeche e per la Barbera ed David, che ho iniziato a produrre utilizzando una vecchia vigna dei miei genitori". □



SETTEMBRE,  
OCCUPAZIONE STABILE

## STOP ALL'AUMENTO

Il mese di settembre ha mantenuto i buoni risultati fatti segnare nell'ultimo periodo, con il numero di iscritti all'ufficio di collocamento di Pinerolo in linea con il periodo precedente.

La crescita dei disoccupati, in questo mese, ha infatti dato l'impressione di fermarsi, facendo registrare un leggero aumento del totale degli iscritti (saliti di sole 7 unità), con una crescita dei disoccupati di sesso maschile (+ 29 uomini) controbilanciata da una quasi pari diminuzione delle donne (- 22).

Le assunzioni nominative, in questo mese, sono state 631 (di cui 299 donne e 332 uomini), mentre quelle dirette sono arrivate a quota 274 (194 uomini e 80 donne) e gli avviati da parte di enti pubblici, molto numerosi rispetto alla norma, hanno raggiunto ben 60 unità (56 donne contro 4 uomini), per un totale di 965 nuovi occupati, con prevalenza del sesso maschile (530 nuovi assunti maschi contro 435 femmine).

Dei nuovi assunti, la maggior parte (713) hanno trovato lavoro a tempo determinato, 80 sono stati gli apprendisti (50 uomini e 30 donne) e 114 i part-time, in questo caso con prevalenza del gentil sesso (96 femmine contro 18 maschi).

Elevate, a settembre, le cessazioni, passate dalle 669 di agosto alle 743 attuali, dove hanno cessato l'attività (per pensionamento, licenziamento, dimissioni, scadenza del contratto a tempo determinato o per altre cause) 274 donne e 469 uomini.

Sempre basso il numero dei giovani destinatari delle agevolazioni relative alla formazione. I contratti di formazione effettuati a settembre, infatti, sono stati solo 27 (contro i 25 di agosto), suddivisi in 19 ragazzi e 8 ragazze, mantenendosi in linea con il mese precedente (rispettivamente 18 e 7).

	AGOSTO '00	SETTEMBRE '00	Variazione % ultimo mese
MASCHI	3.617	3.646	+0,80%
FEMMINE	7.182	7.160	+0,31%
TOTALE	10.799	10.806	+0,06%

OCCUPAZIONE

## Montagne Doc per vini Doc



Vini del Pinerolese in parata: da sinistra, Briche, Doux d'Henry, Ramie, Prüstinenc rosè, Prüstinenc rosso, Doux d'Henry, Pinerolese rosso

**I**n vista dell'appuntamento olimpico,

neppure troppo lontano, come si stanno attrezzando i produttori vinicoli per lanciare il Pinerolese anche sotto il profilo enologico? La risposta non è arrivata da tutti, perché, soprattutto le piccole aziende, non sono solite lavorare in un'ottica a così lunga scadenza.

Le ditte maggiori invece hanno già sicuramente messo in bilancio la possibilità di aumentare la produzione, realizzare prodotti più affinati, sperimentare nuove associazioni di uve e soprattutto di sfruttare il marchio Montagne Doc, che tra l'altro si adatta perfettamente ad un prodotto come il vino.

Chi dà prova di aver a lungo meditato sul problema è Franco Airasca, direttore della Cantina di Bricherasio, l'azienda forse più organizzata nel settore marketing: "Abbiamo da poco iniziato le vendite on-line e, se questi sono gli inizi, devo dire che il futuro si prospetta veramente roseo. Non solo, ma assieme all'Albergian, al Caseificio Pezzana ed alla Di.Emme.Ci dolceria di Villar Perosa, abbiamo costituito un Consorzio eno-gastronomico per offrire servizi di catering on-line. E' solo un inizio: per il momento non siamo ancora in grado di offrire pranzi completi, ma ci stiamo affermando per ricevimenti e buffet; abbiamo ad esempio già operato al Lingotto e in diversi eventi anche di alto livello. Presto, probabilmente, troveremo altre aziende in grado di permetterci di essere competitivi".

Arrivare all'appuntamento con un nome già affermato o almeno in via di affermazione è un buona premessa per poter lasciare un'impronta, e non solo a livello nazionale, anche quando le Olimpiadi si saranno concluse.

## Tutela pinerolese: i soci del consorzio

Il Consorzio tutela e valorizzazione vini Doc Pinerolese, che ha sede presso il Comune di Bricherasio, in piazza S. Maria 11, raggruppa numerosi produttori (alcuni dei quali conferiscono solo uve). Ecco.

**ANDROETTO Silvano**, via Roma 62, Cantalupa. Vini prodotti: Pinerolese rosso.

**BERGER F.lli**, via XX Settembre 23, Frossasco: Pinerolese Barbera, Bonarda, Freisa, Doux d'Henry.

**BERTOTTO Luca**, via Nazario Sauro 16, Bibiana (produce solo uve).

**BRONZAT Franco**, borgata Gleisolle 18, Roure: Pinerolese Ramie.

**COUTANDIN Giuliano**, borgata Ciabot 12, Perosa Argentina: Pinerolese Ramie.

**DORA Renato**, via Roletto 10/12, Frossasco: Pinerolese rosso, Rosato, Barbera, Bonarda, Doux d'Henry.

**GAY Emidio**, via Ser 22, Prarostino (produce solo uve).

**TARDITI Agostino**, stradale Pinerolo 2, Bricherasio (produce solo uve).

**CANTINA SOCIALE BRICHERASIO**, via V. Emanuele II 2, Bricherasio: Pinerolese rosso, Rosato, Barbera, Bonarda, Freisa, Dolcetto, Doux d'Henry, Ramie.

**marvin**  
PHOTOSERVICE AFFILIATO

# NEW ENTRY A TORRE PELLICE

in Via Matteotti 22 - Tel. 0121.933.657

**PER LE TUE FOTO PROVA LA QUALITÀ MARVISSIMA!  
PORTACI QUESTO INSERTO, AVRAI UNO SCONTO DEL 30%.**