

# Piemonte *Economia*



Le previsioni di un grande produttore

## Rivetti "Una vendemmia che ci riporta la speranza dopo un anno difficile"

di Marco Trabucco

Giorgio Rivetti è uno dei produttori di vino più famosi del Piemonte. La Spinetta, l'azienda di cui è proprietario insieme ai fratelli Carlo, Bruno, e Giovanni, produce quasi ogni tipo di vino della nostra regione: Moscato, Barbera, Barbaresco, Barolo e da quest'anno anche il Timorasso, il grande bianco del Tortonese. Nel 2010 Rivetti ha una vendemmia che si preannuncia Contratto di Canelli, una delle storiche aziende di spumante del Piemonte.

**Giorgio Rivetti si può dare un primo giudizio sulla vendemmia 2010?**

«Sono proprio in vigna a Bossolasco dove stiamo vendemmiano le uve per i nostri spumanti Alta Langa. E quello che stiamo portando a casa è molto buono».

**In altre zone d'Italia le uve per gli spumanti sono già in cantina da giorni. Come mai da voi no?**

«Perché ci chiamiamo Alta Langa. Qui si vendemmia più tardi, siamo a 800 metri di altitudine, quasi al limite per la coltivazione della vite. L'uva ci mette un po' di più a maturare e noi aspettiamo anche a raccogliere, perché i più i grappoli stanno sulla pianta e più il vino guadagna poi in complessità».

**Però l'Alta Langa non è il vino di punta del Piemonte, come i nostri grandi rossi.**

«Il timorasso, perché è la qualità sta diventando molto alta. Secondo me l'Alta Langa diventerà lo spumante Metodo classico più importante d'Italia. E adesso che si bevono sempre più bollicine sarà in altro punto di forza del Piemonte. Ha tutte le caratteristiche per essere, l'unica competitori vera è con gli Champagne. Ma anche con loro...».

«Stanno facendo degustazioni alla cieca, mettiamo i nostri spumanti a confronto con i grandi Champagne e vediamo che se la giocano alla pari per mineralità, profondità, piacevolezza, possibilità di invecchiamento».

**Ottima notizia. Ma la sua azienda produce più o meno tutti i grandi vini del Piemonte. Come va la vendemmia degli altri?**

«È una ottima notizia. È eccezionale per il moscato, faccio moscato da 1977 è questo è senza dubbio uno degli anni migliori. L'uva ha tutto a posto. Abbiamo già raccolto le barbe e anche le qualità è buona. Come per il



Timorasso.

**È l'uva nebbiolo da cui nascono i nostri grandi Barolo e Barbaresco? «Li bisogna aspettare. La stagione non è stata così calda, ciò nonostante i nebbioli li vendemmierei un po' prima del solito, credo la prima settimana di ottobre. Le premesse ci sono, se non succede nulla la vendemmia sarà ottima anche lì. E sarà una delle poche buone notizie di questo 2010».**

**▲ In alta Langa Giorgio Rivetti, sta vendemmiano a Bossolasco, in alta Langa**

«E' straordinaria per moscato e Alta Langa e promesse bene per Barolo e Barbaresco E i mercati salvo gli Stati Uniti si stanno riprendendo»

**La crisi si fa sentire nel vostro settore?**

«Si ma non drammatizziamo. Molti produttori si sono fatti prendere dal panico. Ma per noi che siamo alla fine contadini quest'anno non è molto diverso. E come una grandinata che ci distrugge il raccolto. C'è rimasta qualche bottiglia di più in cantina rispetto agli anni scorsi, ma non mi preoccuperei più di tanto, soprattutto per Barbaresco e Barolo».

**Ma il mercato è ripartito?**

«L'Asia, Cina Giappone, Corea avevano già dato segnali positivi in primavera. Poi l'Europa tutta, salvo la Gran Bretagna ma anche in Italia il mercato sta riprendendo. Solo gli Stati Uniti si sono in grave crisi. Però anche lì...».

**Cosa vede di positivo?**

«C'è, come capita sempre in periodi di crisi, vengono fuori anche novità importanti: ad esempio noi produttori durante il lockdown abbiamo scoperto le vendite online. Tanti privati in questi mesi hanno bevuto a casa, hanno finito le bottiglie e si sono messi a comprare su Internet. E così a Miami o New York hanno capito che se vanno a bere un Barolo o un Barbaresco della Spinetta o di Gaja al ristorante lo pagano 400 o 500 euro a bottiglia. Se lo comprano online e se lo bevono a casa con gli amici, la metà o meno».

«Come Spinetta abbiamo già superato come fatturato le vendite online del 2009. E così si arriva a clienti che prima neanche ce li conoscevano».

**Come sarà il bilancio di fine anno?**

«I mesi prossimi sono importanti. Ma credo che alla fine dell'anno la perdita di business potrebbe essere tra il 5 al 20 per cento».

**La sua ultima sfida è il Timorasso. Perché ha scelto di comprare vigna di quel vitigno?**

«In Piemonte abbiamo grandi vini a bucca rossa, meno a bucca bianca. E nel mondo, a parte l'Asia, si beve sempre più vino bianco. Il Timorasso ha già dimostrato di avere grandi qualità. Non a caso lo chiamano il nebbiolo bianco. Ha complessità, mineralità, eleganza. Ci sono Timorasso di dieci anni giusti. Ne ho comprato 30 ettari. Il mio obiettivo è toglierlo dalla sua fama locale e portarlo all'estero. Si può ripetere il miracolo della Langa».

### Magazzino comune e mezzi green per i trasporti

Un progetto per eliminare tir e inquinamento dalle colline del vino

Le Langhe preparano la rivoluzione verde per i trasporti: l'obiettivo è rendere il territorio più vivibile per i cittadini e più godibile per i turisti, ridurre l'impatto del traffico e delle emissioni in atmosfera e, attraverso un hub logistico, agevolare la vendita diretta a distanza anche attraverso l'e-commerce. Il progetto è stato messo a punto da Coldiretti Cuneo e Consorzio di tutela Barolo, Barbaresco, Alta, Langhe e Dogliani, ed è stato presentato in anteprima nei giorni scorsi. Si partirà con una sperimentazione che coinvolgerà una decina di produttori. Il progetto, intende offrire alle cantine un servizio per la movimentazione e la

gestione delle merci in fase di vendita, con mezzi idonei a ridurre il traffico nei territori Unesco. «Le strade e le colline vitive sono sempre più frequentate, oltre che dai turisti tradizionali, dai "cicloturisti": un trend in crescita che ottimizza la fruizione delle attrazioni naturali del territorio ma che mal si concilia con la circolazione di Tir. Si prevede allora un servizio di ritiro e consegna delle merci programmato nelle cantine, con automezzi di ridotte dimensioni e "green", e il temporaneo stoccaggio in appositi magazzini condizionati e organizzati (hub) ha spiegato il presidente del Consorzio del Barolo, Matteo Ascheri. - **M.Trab.**