Serbatoi di fermentazione presso la sede faentina di Cantine Intesa.

Cantine Intesa: insieme per la qualità

ALESSANDRA BIONDI BARTOLINI Consulente R&S - (Pescia, PT)

Con oltre 1 milione e mezzo di quintali di uva conferiti annualmente, negli ultimi 5 anni e un livello record raggiunto nel 2013 oltrepassando 1.700.000 quintali di prodotto, Cantine Intesa è una delle realtà cooperative di primo grado più grandi d'Europa.

Andrea Emiliani.

L'ASSISTENZA TECNICA AI SOCI

"Lo staff di assistenza tecnica – spiega Andrea Emiliani – *segue i soci nell'impianto dei nuovi vigneti, nei piani di difesa e nella programmazione della vendemmia. Un impegno che diventa ancora più assiduo e attento per i soci che aderiscono al Progetto Qualità, creato per valorizzare le uve prodotte nell'area più vocata della collina faentina, destinate alla produzione delle linee di prodotti vinificati e imbottigliati nella Cantina di Modigliana con i marchi I Calanchi, Poderi delle Rose e Cantine Intesa, che vengono collocati in buona parte nel settore Horeca".*

Un progetto giovane, che affonda le sue radici nel recente passato e nel territorio. La struttura attuale si crea a partire dal 1999, dall'aggregazione di varie realtà cooperative già presenti, come ad esempio la PAF con stabilimenti a Faenza, Modigliana e Cotignola, il Vincooper con stabilimenti a Lugo, Bagnacavallo e Fusignano, e la Cantina Sociale di Russi e Godo, la più antica, con stabilimenti a Russi e Mezzano. A questi centri di vinificazione si aggiungono alcuni centri di ritiro, per favorire il conferimento dell'uva da parte degli associati. Successivamente, con altre fusioni e aggregazioni di imprese cooperative regionali del comparto frutticolo, la struttura si trasforma in quella che è l'attuale Agrintesa: 5.000 soci che gestiscono 10.600 ettari a frutteto e 6.500 ettari a vigneto.

Un grande puzzle

"*I vantaggi dell'aggregazione di tante realtà* – spiega **Andrea Emiliani**, direttore di Cantine Intesa – *sono stati il forte consolidamento e la creazione di una struttura di dimensioni internazionali, che consente a tutti i soci di affrontare con più serenità le sfide di un futuro che in agricoltura non appare roseo. Queste grandi dimensioni ci permettono di avere la forza economica e finanziaria per affrontare gli investimenti necessari per presentarsi sul mercato con un prodotto competitivo e un migliore servizio per il cliente*".

Il processo di accorpamenti e fusioni che ha portato all'attuale struttura del ramo di produzione vitivinicola di Agrintesa ha richiesto anni di lavoro per fare funzionare una macchina grande e diversificata, come racconta ancora Andrea Emiliani: "*La storia di Cantine Intesa, frutto dell'accorpamento di realtà diverse molto radicate nei loro territori, ci ha portato a dover trovare un metodo di lavoro che unisse una base sociale eterogenea e sparsa su un territorio molto vasto, distribuito su diverse province dell'Emilia Romagna (Bologna, Modena, Forlì-Cesena, Ravenna e Rimini) e con peculiarità diverse, comprendente realtà di collina e di pianura.*

Abbiamo scelto un metodo che coinvolgesse la base sociale, con la quale organizziamo periodicamente assemblee zonali e che seguiamo nei programmi di assistenza tecnica in vigneto con i nostri tecnici agronomi".

L'assoluta tracciabilità dello sfuso

Della produzione ottenuta dalla vinificazione, il 36% viene conferito al Consorzio di secondo grado Caviro, leader nella produzione di vini in brik; la restante parte viene distribuita tra Italia ed estero.

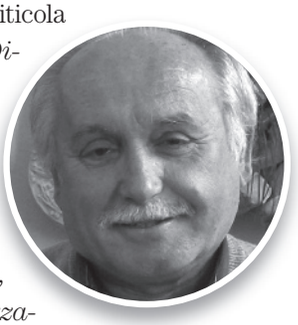
Il mercato del vino sfuso, che come confermano le statistiche diffuse dall'OIV (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin) nel novembre 2013, è andato aumentando negli ultimi anni, rappresenta il core business di Agrintesa, soprattutto per il Trebbiano. "*I clienti italiani e stranieri* – spiega Emiliani – *si rivolgono ad Agrintesa perché vinificando le nostre uve riusciamo a garantire un'assoluta tracciabilità del prodotto e una produzione del tutto trasparente, garantita anche dalla certificazione di processo ISO 9001. In alcuni casi sono gli stessi clienti a fare degli audit di verifica del sistema qualità e della tracciabilità nei nostri stabilimenti, come avviene con alcuni imbottigliatori tedeschi*".

I rapporti con il Consorzio Caviro sono definiti dai Disciplinari di qualità, che fissano gli standard richiesti per ogni tipologia di vino sulla base di una serie di parametri. Cantine Intesa si impegna a fornire ogni prodotto nell'ambito di quel disciplinare e sarà premiata o penalizzata, sulla base della conformità dei parametri di qualità dei vini conferiti alle caratteristiche richieste.

Le quantità di ogni prodotto conferito vengono invece definite nel rapporto tra Caviro e le cantine socie prima della vendemmia, quando la cantina comunica le stime di produzione.

Dalle colline faentine il Progetto Qualità

"*Il Progetto Qualità* – racconta **Aldo Pezzi**, agronomo e coordinatore del team di assistenza tecnica viticola – *è volontario per i soci ed è regolato da un Disciplinare di gestione agronomica che definisce linee guida di Buone Pratiche di vigneto e comprende tutte le fasi e le operazioni colturali. I tecnici seguono i produttori nelle operazioni di potatura, con la regolazione del carico di gemme, nella gestione del verde, con la scacchiatura, la palizzatura, la sfogliatura, il diradamento e le cimature, fino ai controlli pre-vendemmiali e alle operazioni di vendemmia*".



Aldo Pezzi.

Una cura particolare viene posta nella regolazione delle rese (previste per il progetto a livelli minori rispetto a quelli imposti dai disciplinari di produzione delle denominazioni di origine), ottenuta, oltre che con l'intensità della potatura, anche con le operazioni di diradamento svolte circa due settimane prima dell'invaiatura, eliminando le uve più scadenti e in posizione peggiore.

I controlli pre-vendemmiali richiedono il massimo impegno da parte del team di tecnici, come spiega ancora Pezzi: "*Nei vigneti del Progetto Qualità si pone la massima attenzione alla valutazione della maturazione delle uve: ogni settimana i tecnici raccolgono da ognuno dei*

IL *PICCOLO INGROSSO*

Oltre che alle tre linee di prodotto imbottigliato, le uve del *Progetto Qualità* vinificate a Modigliana sono destinate al cosiddetto *piccolo ingrosso*, che rifornisce ristoranti e wine bar con il prodotto confezionato in fusto e i diciassette punti vendita di Agrintesa, dislocati in tutta la Regione, per la distribuzione al pubblico dell'ortofrutta oltre che del vino e dell'olio extravergine.

Vigneti di Sangiovese delle Cantine Intesa.

La barricaia della cantina di Modigliana (FC), dove vengono prodotti i vini del *Progetto Qualità*.

vigneti un campione sul quale vengono analizzati i principali parametri che caratterizzano la maturazione, i parametri tecnologici per le uve bianche e, in aggiunta, i parametri di maturazione fenolica per le uve rosse, determinata con il metodo degli Indici di Glorie".

Le uve dei produttori aderenti al *Progetto Qualità* sono raccolte a mano e selezionate ancora al momento della vendemmia, per lasciare in vigneto quelle in cattive condizioni sanitarie o non mature. Il conferimento avviene nella Cantina di Modigliana che, sia per una maggiore vicinanza ai vigneti di collina, sia per le dimensioni, risulta la più adatta per poter gestire le quantità e le selezioni del progetto, nato nel 2000.

AGRINTESA IN NUMERI

6.570 ettari vitati gestiti da **2.200** soci conferitori di uva da vino;
10.600 ettari a frutteto e **3.043** soci che producono ortofrutta;
6 cantine per la vinificazione e lo stoccaggio dei vini e **4** centri di conferimento e raccolta delle uve;
1 laboratorio di analisi e Controllo Qualità centralizzato presso la sede di Faenza per il controllo delle uve e dei vini;
1.500.000 quintali di uve conferite mediamente ogni anno;
1.701.403 ettolitri di capacità di stoccaggio dei vini;
14 milioni di frigorie complessive (con un'implementazione prevista fino a **20** milioni) per il controllo delle temperature dei mosti in fermentazione anche nei picchi di conferimento nel corso della vendemmia;
200 dipendenti, di cui **30** tecnici agricoli qualificati e **1.800** dipendenti stagionali.

Vinificazioni su misura

Le tecniche di vinificazione adottate a Modigliana sono state ottimizzate per ognuna delle diverse selezioni, come racconta **Claudia Donegaglia**, enologo e responsabile per la produzione della Cantina di Modigliana: "*Avendo adattato una cantina preesistente ad un progetto con finalità nuove, in alcuni casi abbiamo sfruttato le tecnologie già presenti, in altri abbiamo acquisito impianti nuovi e più adatti ai nostri obiettivi. In ogni caso, in collaborazione con i nostri consulenti, abbiamo creato protocolli che utilizzano tecnologie e tecniche diverse in funzione delle uve. Per esempio nel caso dell'uva Longanesi abbiamo identificato un protocollo che ci permette di utilizzare il vinificatore rotativo orizzontale che già era presente in cantina: con una macerazione pre-fermentativa a freddo e pochi giorni di macerazione estraiamo dalla buccia tutto quello che ci interessa, evitando una sovraestrazione di tannini, dei quali quest'uva è molto ricca*".

Per la vinificazione delle uve rosse Merlot e Sangiovese è stato adottato un vinificatore isobarico che, senza l'intervento di organi meccanici, sfrutta l'azione della CO_2 di fermentazione per favorire l'estrazione dei composti nobili della buccia.

"*Per il Sangiovese delle linee di maggior pregio abbiamo scelto le tecniche di estrazione più tradizionali della lisciviazione con i rimontaggi, che consentono di prolungare il periodo di macerazione, senza per questo rinunciare ad una gestione automatizzata che ci permetta di mantenere il massimo controllo di tutte le operazioni. Per questo* – continua Donegaglia – *abbiamo scelto una batteria di vinificatori automatici termo-condizionati con fondo troncoconico, dal quale eliminiamo una buona parte dei vinaccioli, che nel Sangiovese in alcuni casi restano verdi, nelle primissime fasi dopo l'alzata del cappello*".

L'affinamento avviene in barrique per i vini rossi della linea *I Calanchi* (nella quale si trovano anche i bianchi fermentati in legno) o in acciaio con l'ausilio della tecnica del batonnage per i vini bianchi e della micro-ossigenazione per i rossi della linea *Poderi delle Rose*.

Sebbene interessi una percentuale minore di tutte le uve trattate e vinificate da Cantine Intesa, l'esperienza del *Progetto Qualità* è servita per migliorare l'immagine di Agrintesa e per affermare le linee di prodotto nel settore HORECA, soprattutto nella ristorazione e negli alberghi della riviera e della costa adriatica, da Ravenna a Pesaro. ■

www.vitevinoqualita.it/Cf1dz

© RIPRODUZIONE RISERVATA