

QUANTITÀ E PREZZI BASSI, ECCO PERCHÉ I PICCOLI VITICOLTORI NON CONFERISCONO (PIÙ) ALLE COOPERATIVE

1 Giugno 2022

di **Marcella Pace**



TORREVECCHIA TEATINA – Un prezzo delle uve troppo basso. Il lavoro fatto con attenzione in vigna per tirare fuori una materia prima sana, curata, di qualità, che si perde in cisterna, mescolato con altre uve lavorate secondo filosofie differenti. Un approccio volto alla vendita di grandi quantità, più che alla valorizzazione di un territorio.

Sono diversi i motivi che inducono sempre più spesso i piccoli produttori a smettere di conferire le proprie uve alle grandi cooperative e a tentare la strada in proprio.





È il caso di Pesolillo, azienda nata come agriturismo nella provincia di Chieti una ventina di anni fa, da sempre conferitrice di una grande cantina sociale, ma dal 2018 creatrice di una linea di vini a marchio, che arriva da 12 ettari di vigneto disseminati tra San Giovanni Teatino e Torrevecchia Teatina (Chieti).

“Mio nonno fin dagli anni '60 conferiva le uve a Sincarpa – racconta a *Virtù Quotidiane* **Lorenzo Pesolillo** -. Abbiamo sempre vinificato una piccolissima parte delle nostre uve per servire i clienti dell'agriturismo. A un certo punto abbiamo iniziato a ragionare sul progetto di renderci indipendenti e dal 2018 abbiamo smesso di consegnare alla cooperativa. Sono 20 anni che proviamo a valorizzare il territorio con l'agriturismo. Il vino è uno degli aspetti che fa parte di questo progetto e la logica della cooperativa cominciava a starci stretta”.



Pesolillo, che quest'anno ha partecipato al suo primo Vinitaly da produttore autonomo, ne fa una questione di filosofia aziendale: “È ovvio che un prodotto è diverso da quello che viene fuori a 30 chilometri di distanza. Il nostro lavoro è sempre stato orientato a conservare al meglio il grappolo sulla pianta fino alla sua maturazione. In una cantina sociale poi però tutte le uve vengono accomunate, senza alcuna differenza. Se le cooperative andassero a remunerare il produttore che fa qualità con una modalità premiante, si andrebbe a favorire tutta la filiera. Invece non avviene e dunque non si consente nemmeno di lavorare con una bassa resa per ettaro”.

“Noi non vedevamo più il risultato del nostro lavoro”, continua Pesolillo che fa parte della neonata Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti Abruzzo e Molise. “Non avevamo il controllo del nostro prodotto sul mercato”.

Pierluigi De Lutiis, dal 2008 proprietario della sua Fattoria Teatina, con 18 ettari di vigne tra Chieti e Torrevecchia Teatina, per anni è stato persino socio di una cooperativa. “Mi sono sganciato – dice -. Conferivo circa 2 mila quintali di uve, ma nel 2008 ho deciso di staccarmi e l'anno dopo ho cominciato a vinificare tutto il mio prodotto. Volevo differenziare il mio lavoro e dentro una cooperativa non era più possibile”.

La goccia che ha fatto traboccare il vaso e indotto De Lutiis ad abbandonare il mondo delle cooperative è stata “la crisi del mercato delle cisterne nel 2008 – ricorda -. I prezzi erano bassissimi. Per una cooperativa l'importante è svuotare le cisterne per fare posto al vino

dell'annata successiva. I prodotti sono buonissimi, ma poi vengono messi in vendita a prezzi stracciati e questo rovina tutto il mercato. Noi come privati possiamo differenziarci, puntare sul biologico, sulla qualità. Staccarci dalla massa e valorizzare il nostro territorio”.

