



La Delizia “vola” con il Prosecco

Vendite della Cantina di Casarsa in crescita del 30%. Biscontin: troppi 8 Consorzi, meglio una sola Doc

di Domenico Pecile

► CASARSA DELLA DELIZIA

Cinquecento soci produttori, 2.000 ettari di vigneti, 300 mila quintali di uva lavorata, 15 milioni di bottiglie ogni anno con circa il 65 cento destinate all'estero: Usa, Inghilterra, Germania, Russia e Canada in primis. Il fatturato dovrebbe raggiungere quest'anno i 33 milioni di euro, vale a dire un più 30% rispetto allo scorso anno. «Insomma - come spiega il direttore dei Viticoltori friulani “La Delizia”, Pietro Biscontin - dopo anni di semina stiamo raccogliendo. E stiamo crescendo sia in Italia, sia all'estero». Numeri, dunque, che non hanno bisogno di commenti.

Il momento magico - spiega ancora - va ascritto anche al forte impulso che è arrivato soprattutto dal Prosecco, «un fenomeno nuovo che fino a pochissimi anni fa non esisteva». La prossima vendemmia, sarà la quinta del Prosecco. «La pianura - argomenta Biscontin - si è buttata a capofitto sul Prosecco perché si trovava a fare i conti con tanti vitigni, soprattutto rossi, non remunerativi. Il Prosecco è stata un'occasione irripetibile per il Friuli perché ha consentito che molti vigneti in perdita oggi facciano reddito. È chiaro che nel realizzare un vigneto di Prosecco servivano e servono investimenti, ma un ettaro di Merlot che dava un reddito di circa 4-5 mila euro per ettaro col Prosecco è balzato da 13 a 15 mila euro per ettaro».

Già, un fenomeno nuovo e vincente quello del Prosecco, non solo in Italia ma in tutto il mondo. Lo scorso anno “La Delizia” ha vendemmiato 600 mila quintali di uva che sono diventati 400 mila ettolitri di vino. Oggi il Prosecco del Friuli (vite che può essere coltivata solo in Friuli e in Veneto) rappresenta il 15 per cento della produzione doc (esclusa dunque la docg), ma viene commercializzato in bottiglia soltanto poco più del 3%. «Questo significa - spiega ancora Biscontin - che il restante viene venduto al Veneto. Ora il nostro vero obiettivo è fare in modo che la maggior parte del Prosecco finisca nelle nostre botti-

glie. E questo sarà possibile soltanto se aumenteremo la capacità di spumantizzazione o accrescendo gli attuali impianti oppure creandone di nuovi. Dobbiamo fare in modo che tutto il valore aggiunto di questa risorsa sia di beneficio ai produttori friulani».

Ma Biscontin si spinge oltre. E auspica che si arrivi in tempi brevi a una Doc Friuli. «Oggi - insiste - abbiamo un frazionamento grandissimo, ci sono circa 8 Consorzi doc più due aree docg. Una regione piccola con la produzione del 2 per cento di vino rispetto al totale nazionale non può frazionarsi in questo modo perché si rischia che nessuno ci riconosca come territorio. Ma l'iter è partito e se tutto andrà liscio entro due anni ci sarà un'unica Doc Friuli. Una scelta, peraltro, voluta anche dagli altri Consorzi».



Il direttore dei Viticoltori friulani La Delizia Pietro Biscontin



Una storia aziendale nata nel 1931 Precursore nell'esportazione di vini

Risale al lontano 7 maggio 1931 la sottoscrizione dell'atto costitutivo della Cantina Sociale cooperativa Destra Tagliamento, ora Viticoltori Friulani La Delizia quando 70 pionieri decisero di unire le proprie forze per creare insieme una grande cooperativa. Una storia che inizia all'epoca dei "masari" (tenutari dei terreni), quando il vino era ancora considerato un corrispettivo della moneta; continua con la ricostruzione del 1945 e gli ampliamenti della fine degli anni '50, con l'aggiunta del nuovo grande padiglione destinato agli impianti di imbottigliamento; prosegue con l'innovazione dell'automazione degli stessi a metà degli anni '60, mentre nel '70 si affaccia sul mercato internazionale con i primi approcci all'esportazione. Dal 2000 in poi viene prestata sempre più attenzione alla promozione formativa rivolta alla base sociale e agli operatori. Il centro di raccolta, vinificazione ed imbottigliamento è posto al centro della zona Doc "Friuli Grave" e "Prosecco", che ha una tradizione secolare di storia vitivinicola. I vigneti vengono costantemente seguiti e diretti dai tecnici della cooperativa.