

CONTROLLO QUALITÀ AL CONFERIMENTO

L'ESPERIENZA DELLA CANTINA DI SOAVE

PREMESSA: COME SI PAGA LA QUALITÀ?

Il modo in cui una cantina cooperativa, o un'industria, retribuisce le uve appartenenti a una data categoria (per esempio a una DOP) in base alle loro caratteristiche compositive e sanitarie (ma anche al rispetto di regole di produzione, in particolare i massimali dei disciplinari) è un nodo strategico fondamentale della politica di prodotto dell'azienda: infatti non incide soltanto sul reddito del viticoltore in quell'anno, ma soprattutto sulle sue scelte di medio e lungo periodo. Ognuno deciderà infatti, sulla base dei suoi risultati economici, se ritenersi soddisfatto o aspirare ad un miglioramento; se cercare di produrre di più oppure di meno; a quale livello curare la difesa sanitaria (non solo diretta ma anche indiretta, ad esempio con la potatura verde, la gestione del suolo, la concimazione etc.). In ultima analisi, partendo dal presupposto ormai scontato che la qualità si fa prima di tutto nel vigneto, è qui che si gioca la parte più importante della politica della qualità di una cantina.

GLI STRUMENTI

Prima che l'innovazione tecnica offrisse strumenti avanzati per il controllo della qualità l'unico parametro oggettivo di valutazione era il grado zuccherino. Spesso la retribuzione delle uve era una funzione lineare di tale parametro, cioè, per ogni varietà di uva, si moltiplicava il grado Babo per un determinato coefficiente e per il peso. Un metodo che non garantiva e non garantisce (dove ancora viene praticato) il perseguimento di un obiettivo di miglioramento qualitativo generale, ed anzi tende a generare il risultato opposto, perché produrre il doppio con due gradi babo in meno è, di solito, conveniente per il produttore ma non per la cantina. Questo perché,

in estrema sintesi, non si fa un buon vino con l'uva acerba o guasta semplicemente "aggiustandola" in cantina (a maggior ragione oggi, visto che l'arricchimento non gode più di finanziamenti pubblici e genera quindi alti costi). La suddivisioni in classi (per esempio meno di 16, da 16 a 17, da 17 a 18 e così



BRUNO TRENTINI

via), con applicazione di coefficienti di moltiplicazione differenti, è certamente un primo passo. Ce ne sono molti altri successivi, ma è il caso ora di farne uno da gigante e saltare quelli intermedi, per vedere come funzionano oggi le cose in una delle realtà più avanzate del mondo.

DICIASSETTE PARAMETRI CONTROLLATI

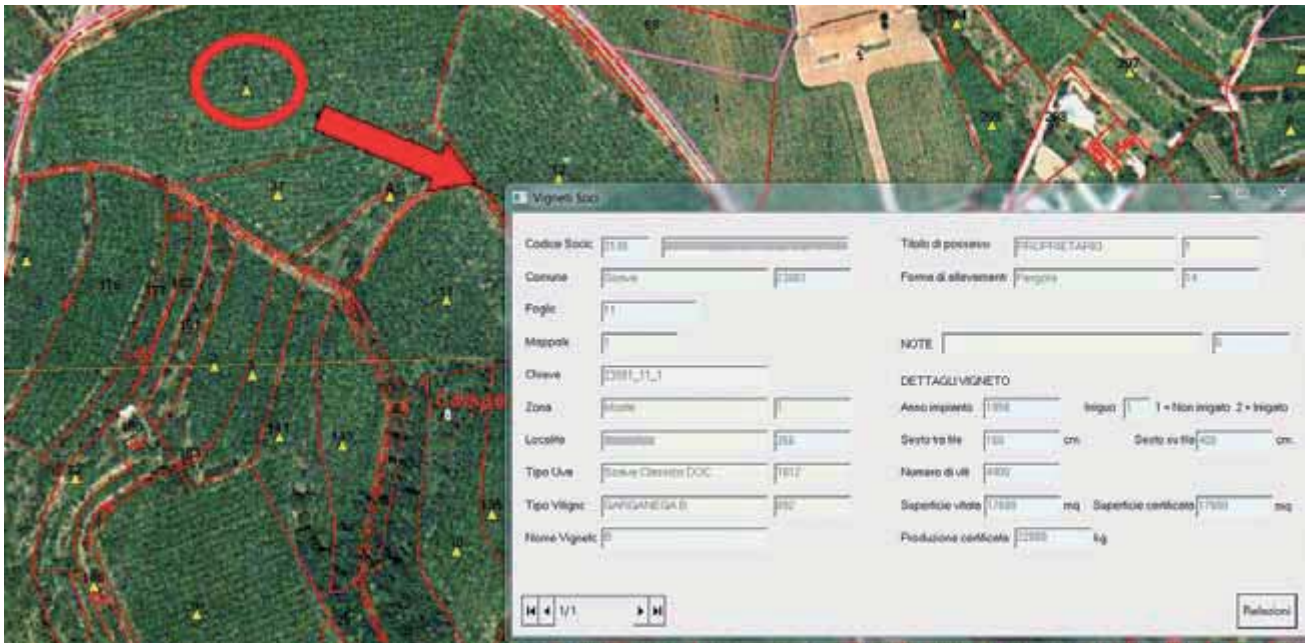
La Cantina di Soave, provincia di Verona: una grande cooperativa con cinque stabilimenti di produzione, leader per quantitativi lavorati (ma non solo) sia nella produzione del Soave che del Valpolicella. Ci sono stato a maggio e mi sono trovato, a dispetto di ancora pensa che aziende così grandi tendano a massificare il prodotto, di fronte a un'azienda dotata di un sistema di controllo e valorizzazione della qualità ai livelli più alti che si possano oggi immaginare.

"Ogni carico di uva che entra in uno dei nostri stabilimenti – spiega il direttore generale **Bruno Trentini** – viene valutato sulla base di diciassette parametri compositivi. Per fare questo ci siamo dotati di analizzatori rapidi multiparametro, otto su cinque cantine di conferimento, perché negli impianti più grandi ce ne sono due che lavorano in parallelo. Ogni campionamento e analisi dura un minuto.

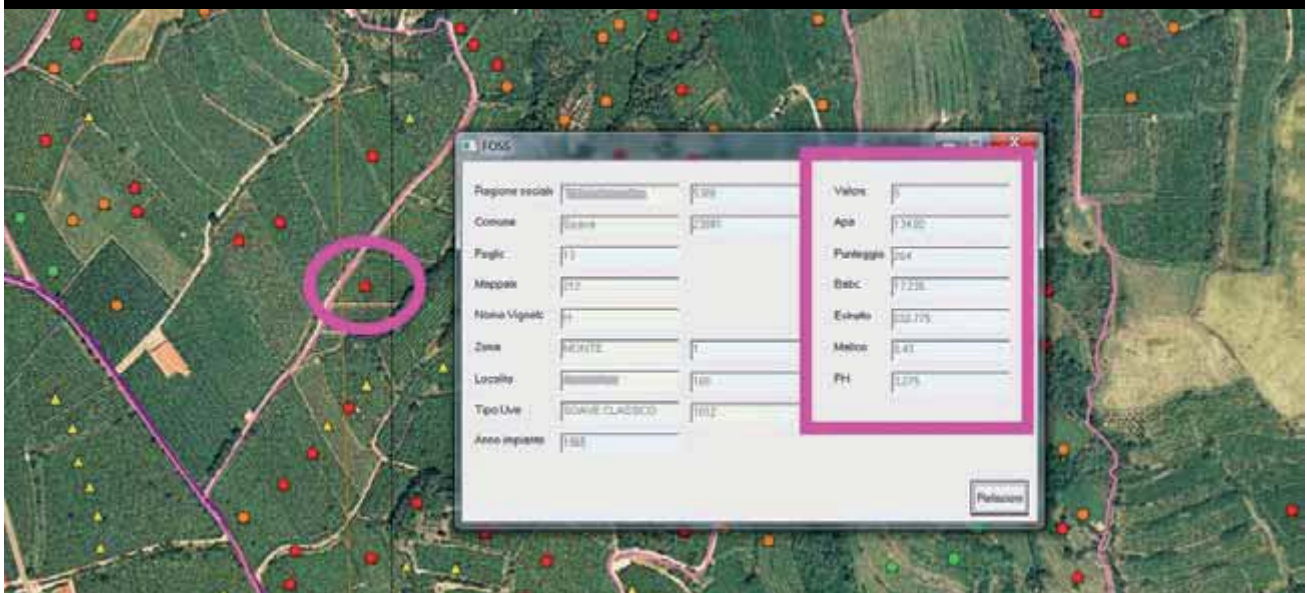
Siamo partiti otto anni fa con la fase sperimentale. All'inizio il punto che più ci stava a cuore era quello di una valutazione oggettiva della sanità. La messa a punto dell'intero sistema è stata impegnativa ed è stata seguita da tutto lo staff tecnico, guidato dall'enologo **Filippo Pedron**, Direttore Tecnico della Cantina. Da cinque anni è collaudato e in linea. Dopo la lettura del campione il software elabora il dato e stampa un report consegnato immediatamente al viticoltore: sopra c'è scritto il numero della linea dove dovrà scaricare l'uva. La segmentazione qualitativa è immediata e la tracciabilità del prodotto è quindi totale, poiché si spinge ad ogni singolo carro. Quindi, per esempio, se ritiriamo uva che proviene dalla zona del Soave classico, quella con le caratteristiche migliori di equilibrio acidi/zuccheri, estratti maggiori e sanità ottimale saranno immediatamente destinate al vino del segmento più alto, quelle con molto malico e pH basso alla produzione di spumanti e così via. Questo ci consente anche di avere, ad ogni fine giornata, un'idea precisa delle caratteristiche compositive dei mosti contenuti in ciascuna vasca, grazie alle medie ponderate dei vari campionamenti"

I dati analitici hanno un riscontro agronomico?

"Oltre a fornirci informazioni utili sul



INFO VIGNETO SOCIO



INFO QUALITÀ DELLE UVE

piano enologico, il sistema fornisce importanti spunti di valutazione dei vigneti, che si traducono in migliore conoscenza del territorio, osservazioni di eventuali anomalie e infine in consigli agronomici. Per esempio, se tra le uve di una certa zona compare un carico con un contenuto di potassio anomalo rispetto alla media di quel territorio, il servizio agronomico, che già ha inquadrato quel vigneto su una mappa digitale (*vedi ultimo paragrafo*), cercherà di capire se ciò è dovuto a una concimazione squilibrata o ad altri errori colturali e consiglierà al viticoltore come porvi rimedio”.

Quali parametri vengono considerati nella valutazione economica?

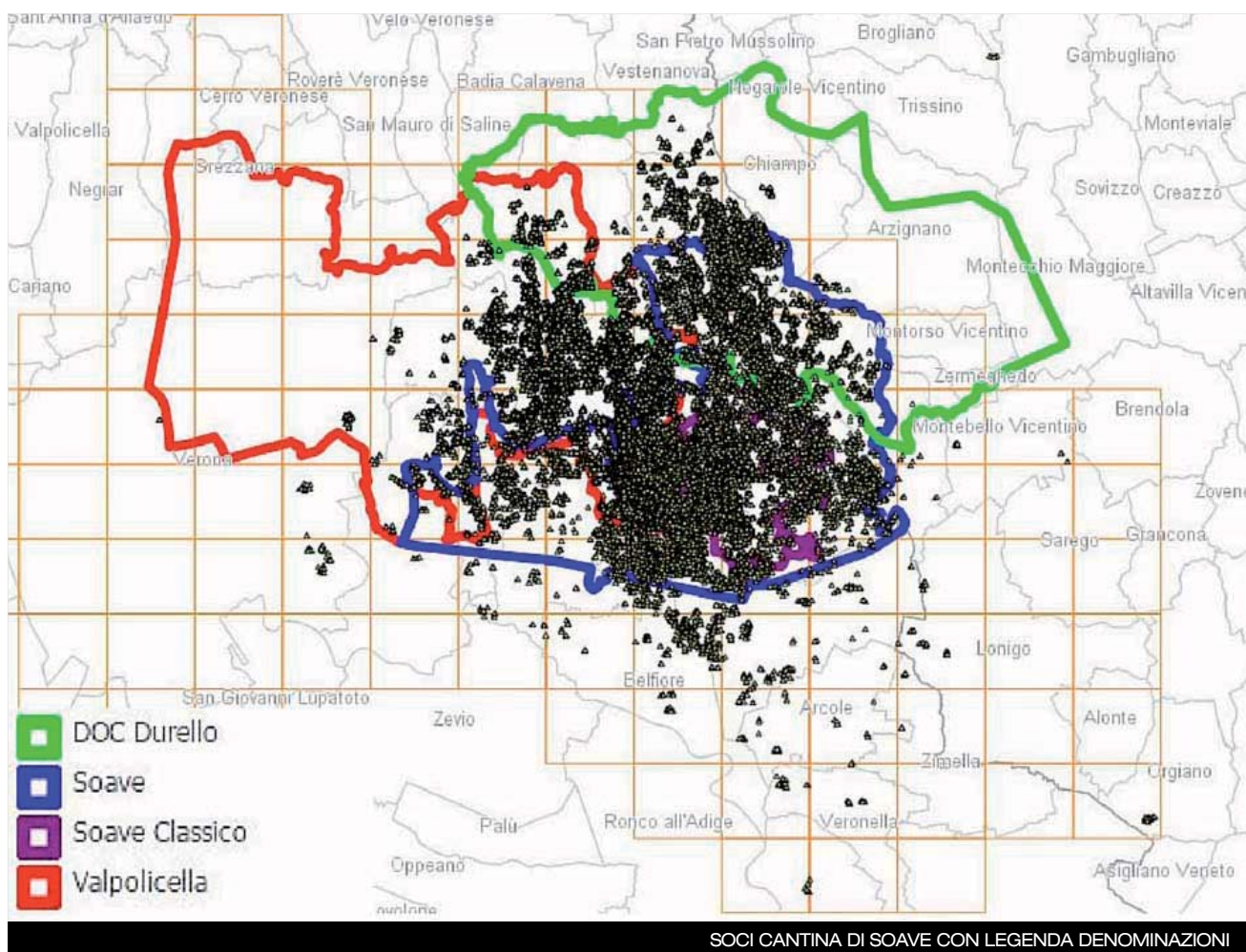
“Da 5 anni abbiamo introdotto inoltre

l'indice di sanità, che misura l'incidenza dei marciumi, basato sul contenuto di acido gluconico e di altri componenti. Una sanità insufficiente comporta forti penalizzazioni. Quando abbiamo introdotto questa innovazione abbiamo dovuto affrontare una vera bagarre! Un dato analitico oggettivo che poteva comportare penalizzazioni del 25% o più voleva dire per qualche socio un totale stravolgimento delle sue aspettative: quindi protestava vivacemente e portava poi le sue ragioni in assemblea. Abbiamo affrontato i conflitti senza arretrare dalla nostra linea, e nell'arco di un paio d'anni la cosa è stata completamente digerita. Nessuno più protesta, anzi l'impegno dei viticoltori per consegnare delle uve in ottimo stato sanitario è massimo. E molte altre cantine stanno

seguendo il nostro esempio o ci stanno pensando.”

Effettivamente in molte cantine la dirigenza vorrebbe migliorare la scala retributiva, ma poi si ferma per paura di affrontare il conflitto ...

“La cosa importante è essere coerenti e in grado di dimostrare che ciò che si fa è corretto e funzionale a ottenere qualità. Per questo prima di mettere a regime il sistema abbiamo fatto molti anni di prove. Per noi poi la cosa è particolarmente impegnativa perché abbiamo cinque stabilimenti di conferimento e dobbiamo garantire l'assoluta uniformità di trattamento: per questo ogni mattina un operatore fa il giro degli



impianti e ripete la calibrazione di tutti gli strumenti”.

Quindi attualmente quali sono i parametri che incidono sulla liquidazione?

“In questo senso ci sarà una evoluzione nel prossimo futuro. Per ora sono varietà, grado zuccherino, indice di sanità, denominazione di origine e zona di provenienza. Quindi non solo, per esempio, Soave DOC, ma Soave di pianura, di collina e della pedemontana, sulla base di una zonazione che esiste da trenta anni.

Per quanto riguarda il grado zuccherino negli ultimi anni alcune cose sono cambiate. Quando divenni direttore, tredici anni fa, l'obiettivo era avere uve bene mature, più “gradavano” e meglio era. Allora c'erano molte partite di Garganega con gradazioni molto basse che era giusto penalizzare. Ma negli ultimi anni, anche grazie al cambiamento climatico, le gradazioni sono salite a volte anche troppo, e alcuni viticoltori tendono a spingere le uve in sovraturazione per avere una migliore liquidazione, ma questo non porta vantaggio alla qualità.

Abbiamo quindi fissato per ogni uva un tetto massimo al grado zuccherino, oltre il quale la curva retributiva non cresce più. Anche questo ha generato discussioni, e anche in questo caso sono poi state superate”.

Acidità e pH entrano nella valutazione?

“Già da tempo era nostra intenzione utilizzare questi parametri. Nasce però un problema quando, nel 2008, incorporiamo la Cantina di Montecchia. Ci rendiamo conto che, a parità di grado zuc-

cherino e sanità, le uve di quelle zone sono diverse dalle nostre, e da quelle di Illasi e di Cazzano, rispetto all'acidità fissa, che è più alta e con pH più bassi. A questo punto introdurre criteri di penalizzazione o valorizzazione sulla base di questi parametri diventa complicato perché si rischia di creare tra i soci una sperequazione difficile da motivare. Per il momento quindi stiamo utilizzando tali parametri solo per basi spumante provenienti da una zona omogenea, perché il pH è un dato veramente importante. Oggi i clienti dello sfuso vogliono vini bianchi con pH non superiore a 3,20, magari è una moda destinata a cambiare ma per ora è così. In verità, anche se ci lavoriamo da dieci anni, siamo ancora all'inizio rispetto allo sfruttamento di tutto il potenziale che la tecnologia mette oggi a disposizione per quanto riguarda la valutazione della qualità”.

6000 ettari sono tanti. Il sistema di valutazione viene applicato su tutta la produzione?

“Esatto, con un'unica eccezione: la linea Rocca Sveva, che rappresenta circa il 2% della produzione (20.000 ql). Per



la linea più alta della cantina il processo è diverso perché i vigneti sono scelti e seguiti settimanalmente dagli agronomi, le uve conferite nel giorno stabilito all'impianto di Rocca Sveva sulla base delle analisi a campionamento, quindi non servirebbe un ulteriore controllo approfondito al conferimento. Tutta la filiera di Rocca Sveva è autonoma e indipendente dal resto della produzione, dalla raccolta, effettuata tutta in cassette, all'imbottigliamento.

Per quanto riguarda il restante 98 % della produzione sì, ogni singolo carro viene campionato e analizzato per i 17 parametri di cui abbiamo parlato e con quelle modalità. Ogni scarico inoltre viene fotografato per memoria e archivio, anche se la fotografia non costituisce un elemento di valutazione".

E invece per quanto riguarda, a parità di varietà di uva, la distinzione tra uve per DOC, IGT, vino comune, come funziona il sistema?

"Siamo stati i primi a fare il catasto viticolo, quindi di ogni socio abbiamo la situazione aggiornata. Ogni socio è dotato di un "badge", una piccola scheda elettronica su cui sono caricate le sue superfici e le sue iscrizioni agli albi. Spiegherò come funziona con un esempio concreto: Gily ha un ettaro di Soave DOC e mezzo ettaro di Garganega vino bianco. Arriva al conferimento, dichiara che ha portato l'uva per il Soave, passa il "badge" sopra un lettore digitale, il carro viene campionato, lui si

sposta alla seconda stazione dove esce il cartellino che gli dà il numero della linea dove scaricare. A questo punto può capitare che sul monitor compaia un messaggio di questo tipo: la tua uva non arriva a 14,60 Babo, quindi era sì Soave, ma il Soave non lo puoi fare, e ti offro due opzioni alternative: declassa a IGT o declassa a vino comune. Il socio sa benissimo cosa significa, schiaccia il tasto scelto e va a scaricare alla piattaforma indicata. Quando torna sulla pesa per la tara una nuova stampata gli presenta una sorta di "estratto conto": avevi 150 quintali potenziali di Soave, ne hai portati 40 ma non avevano i requisiti, te ne restano 110".

Chiaro. Mettiamo ora che il socio Gily torni con un secondo carico di Soave, le uve questa volta hanno i requisiti tecnici, ma il peso è di 120 quintali contro i 110 che poteva ancora portare. Cosa capita?

"Semplice. Va in supero, quindi quella sua superficie di un ettaro a Soave viene declassata. Può scegliere, sempre usando il monitor, se declassare a IGT o a vino comune. Può sembrare complicato per un viticoltore farsi carico di tutti questi calcoli per ottimizzare il suo risultato economico e interagire con un computer, ma posso garantirti che invece non sbagliano di una virgola! E la scelta avviene a priori, per cui i casi di non conformità da risolvere a posteriori, come quelli che abbiamo descritto, non sono poi così frequenti nella realtà".

LA GESTIONE DEL VIGNETO

Concludo la mia visita alla cantina di Soave nella sede storica di Via Roma, entro le mura medievali della bella cittadina, dove ha sede l'ufficio soci. Qui lavora, da diciotto anni, l'agronomo **Giuseppe Rama**, che i soci li conoscono uno per uno, e altrettanto si può dire per i loro vigneti. Sono venuto per vedere con i miei occhi, sullo schermo di un computer, come funziona questa specie di "Grande Fratello" posto a controllo di 6000 ettari che spaziano dai Monti Lessini fino al Lago di Garda. "Il programma che usiamo si chiama PROVIT – spiega Giuseppe mentre sullo schermo compare una cartografia da veduta aerea del territorio – è stato messo a punto a partire dal 1997, oggi è un programma commercializzato da ABITAT ma fu sviluppato dalla softwarehouse direttamente su nostro incarico e poi costantemente aggiornato con nuove funzioni. I confini tracciati delimitano le singole UVO, unità viticole omogenee. I dati sono incrociati con lo schedario viticolo veneto ufficiale, che è venuto parecchio tempo dopo di noi... Quindi nessun problema di discordanza. L'archivio digitale di ogni appezzamento contiene tutte le principali informazioni, anche di tipo tecnico e vocazionale. Prima di ogni vendemmia ogni socio riceve un riepilogo dei vari appezzamenti, con le varie denominazioni e i limiti massimi di produzione per ciascuno. Questi dati sono archiviati sul badge elettronico che poi il socio porta in cantina quando conferisce l'uva.

Il nostro ufficio ha il compito di dialogare con i soci per tutto ciò che riguarda le attività di campagna: estirpi e reimpianti, cessioni e acquisizioni, trattamenti, calendari di vendemmia. Disponiamo di 10 stazioni meteorologiche elettroniche per il monitoraggio del clima e dei relativi modelli previsionali per le malattie, più altre 6 di proprietà di altre strutture (Collis e Cantina di Monteforte) con cui condividiamo i dati in rete. I viticoltori passano sovente da noi e noi da loro, ma oltre a questo comunichiamo con tutti i mezzi disponibili: il sito, le email, gli sms e locandine affisse in quindici bacheche sul territorio.

LACANTINA DI SOAVE IN NUMERI

Anno di fondazione: 1898
 2200 soci conferenti
 6000 ettari di vigneto tra cui:
 Soave DOC, 48% dei vigneti iscritti
 Soave Classico DOC, 43% dei vigneti iscritti
 Valpolicella DOC, 49% dei vigneti iscritti
 Lessini Durello DOC, 70% dei vigneti iscritti
 6 sedi operative: Soave sede storica, Soave sede principale, Soave Rocca Sveva, Cantina di Cazzano di Tramigna, Cantina di Illasi, Cantina di Montecchia di Crosara, a cui si aggiunge Cantina di Soave USA a Boston per la commercializzazione in Nord America
 163 addetti
 Fatturato: 102 milioni di euro
 Bottiglie prodotte: 30 milioni