

il casoROBERTO FIORI
SERRALUNGA D'ALBA

Ci sono Farinetti e Montenegro
Si sfilano i cuneesi

Ottanta ettari di vigna, 6,7 milioni di bottiglie tra vini e spumanti, un fatturato 2007 a 34 milioni di euro, il 2% in più rispetto al 2006, anno della sponsorizzazione delle Olimpiadi di Torino. È una storia che affonda le radici nell'800, i Savoia, e gli amori tra Vittorio Emanuele II e Rosa Vercellana, la Bela Rusin.

Tutto questo è Fontanafredda di Serralunga d'Alba. Dal 1932 è proprietà del Monte dei Paschi di Siena. Da oltre un anno la banca senese vuol vendere il suo gioiello di Langa e oggi sembra tutto pronto per dare il via a un'operazione da almeno 100 milioni di euro con una cordata che coinvolgerebbe in parti uguali cinque soggetti: la Fondazione Monte dei Paschi, l'imprenditore albeso Oscar Farinetti (fondatore di Eataly che recentemente ha già acquisito un'altra azienda storica, la Borgogna di Barolo), la Fondazione CrTo, la famiglia Seragnoli di Bologna (proprietaria dell'amaro Montenegro) e un quinto investitore ancora nell'ombra. Una cordata che scalerebbe i vigneti del Barolo con l'obiettivo di incrementare ancora l'investimento sul territorio e la presenza sui mercati mondiali e di ridare lustro alla tenuta ottocentesca con il suo ristorante e il centro congressi, trasformandolo in uno «Chateau».

Operazione delicata con qualche increspatura. La Fondazione Cassa di Risparmio di Cuneo, che fino a poche settimane fa sembrava essere partner sicuro dell'operazione, ha deciso di non aderire al progetto. «Ho comunicato ufficialmente ieri al Monte dei Paschi che non intendiamo far parte di questa società, perché non rientra nei nostri compiti e nella nostra missione» spiega il presidente Ezio Falco. «Un anno fa ci era giunta da Siena la proposta di entrare in "Demetra", un fondo di "private equity" che avrebbe dovuto operare nel comparto agroalimentare acquistando indirettamente anche Fontanafredda. Era un progetto di sviluppo del territorio importante, al quale avevamo aderito nel dicembre 2007. Ma ora la prospettiva è cambiata, la proposta si è trasformata in un'acquisizione diretta, che il nostro consiglio ha deciso all'unanimità di non accettare». E ad Alba non sono mancati sorpresa e mugugni.



Uno scorcio dei Tenimenti di Serralunga, una tenuta che fu dei Savoia e dal 1932 era del Montepaschi

Una cordata a 5 scala le colline di Fontanafredda

Ieri il doppio atteso sì da Roma

Docg per Barbera d'Asti e del Monferrato superiore

■ E' fatta: la Barbera d'Asti e la Barbera del Monferrato Superiore compiono il grande salto e diventano docg. La «garantita» si potrà applicare già dalla prossima vendemmia. La notizia è arrivata nella serata di ieri. Commentano soddisfatti il presidente della Provincia di Alessandria, Paolo Filippi, e l'assessore all'Agricoltura Davide Sandalo: «L'obiettivo raggiunto è storico: il nostro vino, bandiera del territorio alessandrino e astigiano, ha superato a pieni voti lo scoglio della Commissione nazionale Vini ottenendo giudizi positivi sia sui disciplinari sia dopo le pubbliche audizioni

tenutesi un mese fa ad Asti e Alessandria». Aggiunge l'assessore Sandalo: «La "superiore" alle due tipologie di Barbera è stata approvata all'unanimità. Dopo la pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale, dovranno trascorrere 60 giorni di tempo per la registrazione di eventuali osservazioni tecniche. Dunque entro l'estate il provvedimento verrà approvato definitivamente. La docg offrirà ai protagonisti del mondo del vino nuove e importanti opportunità. Secondo le Province interessate «ci sarà un enorme impulso alla campagna promozionale per favorire un risultato che fino a poco

tempo fa sembrava irraggiungibile». Da Asti aggiunge il presidente della Camera di commercio Mario Sacco: «E' stato grazie al lavoro svolto insieme, senza campanilismi dal parte dei produttori, che siamo arrivati a questo successo». Annota ancora Sacco: «Siamo soddisfatti perché si tratta di un risultato ottenuto con un modo di lavorare nuovo: attorno alle due docg si è creata una filiera con consorzi, produttori, vignaioli, cantine sociali, organizzazioni agricole e industriali, che insieme hanno lavorato superando i legittimi interessi di parte. Ora dobbiamo crederci». [G. L.]

In breve

MONFORTE D'ALBA Riaperto osteria La Salita

Nuova gestione all'osteria «La Salita» di Monforte: lo storico locale, aperto da Emilio Zanardo, sarà ora condotto dalla famiglia Saffirio (foto) con papà Lorenzo, i figli Marco e Stefano con la moglie Monica. Socio è anche Mattia Biasioli. L'osteria riaprirà da domani sera con una cena per gli innamorati. Chiuso il martedì. Info: 0173/787196

NIZZA MONFERRATO Arte bacchica multimediale

Artisti, ispiratevi ai colori della «rossa»: è l'invito di «Barberart», il primo concorso internazionale d'arte sulla Barbera, per quadri, fotografie, grafica e arte digitale. Sarà abbinato a «Nizza è Barbera», rassegna in programma il 17 e 18 maggio. Promotori, Comune, la società «Edmond» e «Immaginecolore.com». Primo premio 4 mila euro. Iscrizioni (10 euro) entro il 2 aprile. Info: www.barberart.it. Info: 331/6465774, concorsi@immaginecolore.com. [F. M.]

DOGLIANI Il Dolcetto secondo il Censi

Sarà Fabio Taiti, presidente del Censis Servizi e curatore del rapporto annuale sul turismo del vino, a concludere il ciclo di incontri organizzati da Strada del Barolo e Unione di Comuni Colline di Langa e del Barolo. L'appuntamento è per domani alle 17 nel salone della Bottega del Vino Dolcetto di Dogliani, con una relazione dal titolo «Come sorprendere i turisti del vino». Info: 0173/440452. [R. F.]

TORTONA Premio Gavi a Top Wine

Alla rassegna «Alessandria Top Wine», che si è svolta a Tortona ha debuttato il Premio Gavi Luigi Cambiaso, in ricordo di Carletto Bergaglio. E' stato aggiudicato a Carlo Macchi, direttore della rivista on line Winesurf. [G. L.]

Giro di viteSERGIO
MIRAVALLE

IN BARBERA VERITAS DITELO PURE IN LATINO

Papa Ratzinger non c'entra e la messa in latino neppure. A Castagnole Lanze per il 30° della loro festa della Barbera, in cartellone il 4 maggio, hanno deciso di evocare Ovidio, Tacito e magari scomodare perfino Virgilio o Cicerone. La singolare idea del sindaco Marco Violardo e che di vino si può tornare a scrivere in latino. Una paginetta di prosa o poesia per partecipare al «Barbera domina vinorum».

E' un certame bacchico che ai vincitori renderà premi in denaro e cantinette. Il bando è scritto in italiano e ovviamente in latino. Unica concessione alla modernità i testi vanno scritti al computer e spediti al Comune di Castagnole Lanze entro il 6 aprile. Una ricerca su internet fa scoprire che il latino non è poi una lingua così «morta». Ci sono numerosi siti che esaltano la lingua degli antichi romani e la usano come strumento di comunicazione. Si trovano in latino le traduzioni dei fumetti di Paperino, Asterix e Tin Tin e le pagine dei quotidiani (www.latinotatis.com). La radio nazionale finlandese trasmette Nuntii Latini, un quotidiano quotidiano redatto e letto in latino (non è dato di sapere l'audience che raccoglie tra il popolo delle renne). Ma ci sono comunità religiose e laiche che dall'Argentina alla Polonia, dall'Etioopia all'Australia dialogano in latino.

Da Castagnole Lanze cercheranno di stimolare partecipazioni da tutto il mondo. Un gruppo di professori (Lucio Bertelli e Ermanno Malaspina dell'Università di Torino, Enrico Cico del liceo Classico «Alfieri» di Asti e Carolina De Bonis dello scientifico «Alessi» di Perugia) giudicherà.

Nunc est bibendum.

COOPERATIVE. UNIFICATE DUE REALTA' CHE FORMANO ORA UN SOLO POLO ENOLOGICO

Cercasi nome per maxi cantina

Al lavoro esperti di comunicazione e marketing
Colosso monferrino

Sarà la cantina sociale più grande del Piemonte e nasce dalla fusione di quella di Mombaruzzo (104 anni di vita, la più antica della regione) e la «vicina di casa» di Ricaldone. Giovane, rispetto alla consorella, con i suoi sessant'anni di vita. Asti e Alessandria unite dunque, per affrontare meglio il ciclo produttivo e il mercato. L'eno-polo avrà in totale oltre 480

soci e 1.300 ettari di superficie vitata. Ogni anno, a seconda dell'andamento della vendemmia, saranno lavorati circa 140 mila quintali d'uva (Barbera, Moscato, Brachetto tra le principali).

Tutto pronto insomma, tranne per un particolare: mettendo da parte ovvi campanilismi o ardite arrampicate letterarie (Mombaruzzo, piuttosto che Ricaldone), quale nome avrà la nuova cantina? Il problema se lo sono posto entrambi gli organismi dirigenti, diretti da Franco Zoccola (Ricaldone) e Francesco Bertalero (Mombaruzzo). Con la collaborazione dello studio di Maurizio Gily, stanno selezionando varie possibilità: «Abbiamo già

una rosa di una quarantina di nomi - racconta Gily - che sottoporremo ad una giuria composta da esperti di marketing, comunicazione, giornalisti e importatori». Prosegue Gily: «Pensiamo infatti, che sia fondamentale trovare una denominazione che possa anche essere spendibile facilmente all'estero, dove spesso i nomi delle aziende, pur caratteristici, sono complicati da decifrare». Dal gruppo di lavoro nessuna anticipazione: se ne saprà di più tra un mese a cose fatte.

Dietro le quinte della fusione intanto, sono al lavoro i due staff di cantina: «Siamo a buon punto - ricorda la direttrice di Mombaruzzo Daniela Pesce - entro la primavera ci sarà il do-

cumento finale». Soddisfatto Francesco Bertalero, da molti anni alla guida della cantina di Mombaruzzo: «Quella che sta per nascere, utilizzando anche i finanziamenti previsti dalla legge regionale sulla cooperazione, sarà una realtà in grado di reggere alla sfida dei mercati e di continuare a remunerare bene le uve conferite dai soci». Da parte del presidente di Ricaldone, Franco Zoccola, si punta l'accento su un ulteriore miglioramento della qualità di base, il risparmio sulle spese di trasformazione. Resteranno le due sedi, con specializzazioni diverse: lavorazione di uve bianche e aromatiche a Ricaldone e «regno» dei rossi a Mombaruzzo. [E. CE.]

Mombaruzzo e Ricaldone insieme

| | |
|--|---|
| 226 | 250 |
| Soci ■ Sono di Mombaruzzo, Fontanile, Quaranti, Castelletto M., Gamalero. Presidente è Francesco Bertalero. | Soci ■ Hanno aziende a Ricaldone e dei paesi vicini sulle colline digrandanti verso Acqui Terme. Presidente Franco Zoccola. |
| 550 | 730 |
| Ettari ■ La superficie vitata è in maggioranza coltivata a Barbera (37% del totale) | Ettari ■ La superficie vitata è suddivisa in Moscato, Barbera, Brachetto, Cortese. |
| 67 mila | 75 mila |
| Quintali ■ Uve vinificate durante l'ultima vendemmia. L'eno-polo di Mombaruzzo produce Barbera, Moscato, Brachetto, Dolcetto d'Asti. | Quintali ■ E' la capacità di vinificazione media della cantina. Il 55 per cento del totale del vino lavorato è Moscato, al secondo posto c'è la Barbera d'Asti. |