

Agricoltura

ENOLOGIA

È uno dei rari settori che può generare un buon reddito nell'agricoltura italiana, tanto da richiamare l'interesse di molti giovanissimi

CANTINE E VIGNE MESTIERE VINO

di **Luciano Ferraro**

bientale, le politiche di marketing, anche attraverso l'utilizzo dei social, e il rapporto con i consumatori, con i giovani vignaioli che prendono in mano le redini delle aziende imprimendo una svolta innovatrice».

Per preparare i nuovi professionisti sono nati in tutta Italia master universitari. I prossimi dedicati al Food & Beverage saranno quelli di Rcs Academy, la scuola del gruppo che edita

questo giornale: un corso su Digital & social media marketing, part time per professionisti (dal 13 marzo 2020) e un corso post laurea in management (5 mesi full time più uno stage di 4 mesi, dal 26 ottobre 2020).

Anche le cantine si mobilitano per la formazione. La prima è stata quella della famiglia Cotarella. Dominga, figlia del presidente degli enologi Riccardo, ha aperto Intrecci, un campus



ILLUSTRAZIONE DI LUCA BARDI

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato



Stapperò una bottiglia di Chardonnay». Lo scrittore austriaco Peter Handke, nella prima intervista rilasciata dalla sua casa francese dopo aver vinto il Nobel della letteratura, ha risposto così alla domanda su come intendesse festeggiare il Premio.

Un annuncio come questo può provocare uno scossone nel mondo del lavoro legato al vino. Da qualche anno le cantine che più hanno investito su comunicazione e marketing possono trasformare quella frase in un'occasione di visibilità. Qualche esempio? Un produttore francese potrebbe presentarsi alla porta della casa di Handke offrendo il proprio Chardonnay, un altro potrebbe impostare una campagna con il messaggio «Lo Chardonnay che piace anche ai Nobel», un terzo potrebbe invitare lo scrittore ad una degustazione storica di Chardonnay in una antica cantina.

Per cogliere al volo queste occasioni che arrivano dalle notizie servono

professionisti preparati. Il mondo del vino, da qualche anno, li sta formando. Anche in assenza di dati ufficiali, è facile immaginare che un settore in forte espansione di fatturato (l'export delle cantine italiane nel 2018 ha toccato quota 6,2 miliardi di euro) sia pronto ad assorbire nuove energie. Anche perché negli ultimi 30 anni si è passati da un modello aziendale basato sulle capacità del vignaiolo di raccontarsi alla necessità di team che si occupino di social media ed eventi.

Nell'agricoltura italiana, il pianeta vino è uno dei rari settori che può generare buon reddito. Anche per questo c'è stata una corsa al primo dei mestieri in questo ramo, il vignaiolo. Secondo i dati presentati all'ultimo Vinitaly di Verona da Coldiretti, negli ultimi 12 mesi c'è stato un aumento record di ragazze e ragazzi fino ai 25 anni che sono tornati alla terra nel settore viticolo. Sono già 1.200 i proprietari junior di cantine. Lavoro, il «ritorno alla vigna» è già realtà: boom di giovani produttori under 25. «L'elemento che caratterizza maggiormente la nuova stagione del vino

italiano — sostiene Coldiretti — è l'attenzione verso la sostenibilità am-

a Castiglione in Teverina, che plasma professionisti del servizio in sala: 25 ragazzi l'anno che trovano impiego nei ristoranti stellati. Ogni studente ha due tutor sommelier e una cantina con 900 etichette a disposizione. «Abbiamo ricevuto domande per quattro volte i posti disponibili», spiegano a Intrecci. Un modello che presto sarà replicato anche a New York e in India.

Più di cento giovani del vino, tra produttori, comunicatori ed esperti di marketing, si sono ritrovati l'11 ottobre scorso a Milano nel un forum dedicato a loro, organizzato dall'Agivi e dalla Milano Wine Week. «È stata la prima riunione di questo tipo al mondo, ed è indicativo che sia avvenuto in Italia, testimonia la vitalità del settore», dice Federico Terenzi presidente di Agivi e produttore di Morelino di Scansano. «Da voi mi aspetto innovazione e unità», ha spronato la platea Emilio Pedron, amministratore delegato di Bertani Domains. E ha

ricordato che «durante il primo lavoro, in Valtellina, avevo l'obbligo di cambiare marciapiede se incontravo in paese il mio ex compagno di classe assunto in un'azienda concorrente». L'enologo Luca D'Attoma ha indicato la nuova frontiera della sostenibilità, oltre il biologico: l'omeopatia in vigna. E Riccardo Illy ha raccontato la sua storia: «Iniziai a 22 anni, direttore delle vendite a Roma, con due soli clienti, una pizzeria e un ristorante». Regalando ai ragazzi due suggerimenti: «Puntate sull'enoturismo, come abbiamo fatto noi con un resort nella cantina Mastrojanni a Montalcino, valorizza l'immagine e aiuta a vendere; e se non avete la possibilità di creare una rete di distribuzione per la vostra cantina puntate sull'e-commerce, esistono buoni portali come Wineowine, dedicati ai piccoli vignaioli».

Wineowine è una startup realizzata da due ragazzi. Il fronte delle piccole società innovative nel vino è sempre più affollato. L'ultima nata, a Milano, è Blockwine, «l'app che certifica la storia del vino», grazie alla tecnologia blockchain, già utilizzata in alcune cantine, come quella dell'attore Michele Placido in Puglia.

© RIPRODUZIONE RISERVATA