

## LA NOVITA'

A PARTIRE DAL 2013 SARA' MESSO IN COMMERCIO ANCHE L'ULTIMO NATO DELLA PRODUZIONE DEL RINNOVAMENTO, CIOE' LO SPUMANTE CHE E' STATO IMBOTTIGLIATO LO SCORSO GENNAIO

# La Fattoria Bini e i suoi gioielli

## E investe nonostante la crisi

### Presentati i vini che porta al Vinitaly e in Usa

di FRANCESCA CAVINI

«TRE ANNI FA non pensavamo che saremmo arrivati fino qui, ma l'entusiasmo che tutti ci mettono fa andare avanti veloci e senza sentire la stanchezza». In effetti, Simone Mainardi, amministratore delegato della Fattoria Bini, e tutto lo staff dell'azienda qualche motivo per essere contenti ce l'hanno.

In un periodo in cui la maggioranza delle imprese si contrae o peggio chiude, sono davvero pochi quelli che decidono di affrontare la crisi rinnovando profondamente la propria produzione e proponendosi al mercato con una gamma completa di prodotti di nicchia che va dalla grappa, all'olio, alla birra. Fermo restando che ducentodieci anni di convivenza col vino non solo non si cancellano, ma continuano a essere il cuore produttivo della Fattoria Bini. Il *Gheppio* e il *Terraio* sono i prodotti di punta che porteranno al Vinitaly e che ieri l'enologo Stefano Di Blasi ha presentato 'in casa' insieme al Chianti 2011, appena imbottigliato.

«Fare l'enologo con annate dal clima sempre più imprevedibile — ha detto Stefano Di Blasi — è molto stimolante, perché quando piove si deve lavorare come se fossimo in Trentino e

quando poi fa caldo, come l'anno scorso quando abbiamo avuto un settembre con temperature eccezionalmente alte, come se fossimo in Sicilia. L'obiettivo, comunque, è mantenere una produzione di livello costante». Per l'anno in corso cosa prevede? «L'annata presente spaventa un po', ma le valutazioni si potranno fare solo dal 10 ottobre in poi. Il tempo, ormai, è davvero imprevedibile».

I programmi della Fattoria Bini, co-

## PROGETTI

**Insieme al Consorzio del Chianti un tour di eventi promozionali anche a Mosca e San Pietroburgo**

munque, vanno oltre il Vinitaly.

«SIAMO un'azienda fra tradizione e innovazione — ha spiegato Mainardi — e vogliamo rilanciare il territorio dove viviamo sia a livello nazionale sia internazionale. Per questo siamo entrati nel Consorzio del Chianti, che sta lavorando molto per rilanciare il prodotto, e con loro parteciperemo al Vinitaly e poi a un tour di eventi promozionali negli Stati Uniti, passando per New York e San Francisco, e in Russia, a Mosca e San Pietro-

burgo. Fa sempre parte di questo percorso di rilancio del territorio a livello internazionale anche l'adesione al progetto Temporary Management della Regione Toscana, per il quale siamo stati selezionati insieme ad altre quattro aziende e che porterà un manager esterno fra i nostri tecnici per potenziare la struttura sotto il profilo della promozione internazionale. Non crediamo di poter fare tutto, ma vogliamo dare una gamma completa di prodotti di settore. Abbiamo 35 ettari di vigneto e potremmo fare 350.000 bottiglie ma ne facciamo solo 25.000 perché selezioniamo la migliore uva per i nostri vini. Le uve residue le vendiamo. E proprio per questo la grande distribuzione per ora è completamente fuori dai nostri programmi».

**NEL FUTURO** prossimo, nel 2013, c'è il lancio di un altro prodotto, lo spumante. «Sì lo abbiamo imbottigliato a gennaio e sarà in commercio nel 2013. Da quest'anno, invece, vendiamo anche il nostro olio monocoltivare e siamo entrati nel Consorzio dell'Igp Toscano. Abbiamo 26 ettari di olivi e, come succede per il vino, imbottigliamo la parte migliore e vendiamo il resto a società terze».



**LA SCELTA**  
Nelle foto sopra, la presentazione alla Fattoria Bini dei vini che porterà in anteprima al Vinitaly. Nella foto accanto, l'enologo Stefano Di Blasi (a sinistra) e l'amministratore delegato della Fattoria Bini Simone Mainardi



**VINITALY** Un momento della manifestazione nazionale che si tiene a Verona

**VERSO IL VINITALY** INTERESSATE SOPRATTUTTO LE IMPRESE DI MINORI DIMENSIONI, FACILITATE NELLA PARTECIPAZIONE

## A Verona torna lo stand del Circondario dell'Empolese Valdelsa

A DIECI giorni dal Vinitaly, le aziende dell'Empolese Valdelsa sono ormai pronte a partire per la mostra mercato più importante dell'anno. Il Circondario sarà presente con un proprio stand dove troveranno di volta in volta ospitalità iniziative e degustazioni e dove sette produttori porteranno il meglio della loro offerta. Come l'azienda agricola Casolare di Luggiano a Vinci: «Portiamo il nostro Chianti Igt — racconta Camilla Biancalani

Lippi — e presentiamo per la prima volta un Igt 2008 e un passito. E' il secondo anno che partecipiamo al Vinitaly e ci torniamo con il Circondario perché è una soluzione molto conveniente per noi visto che siamo un'azienda piccola, giovane e a conduzione familiare. Prima vendevamo ai grossisti e ora imbottigliamo e il Vinitaly ci è servito per orientarci nel mercato della vendita in bottiglia». Francesco Corbucci dell'omonima azienda di

Gambassi Terme, produce vino sfuso e 50 mila bottiglie l'anno, soprattutto vini rossi: «Torno al Vinitaly — spiega — perché l'anno scorso mi ha portato bene e ho aperto un canale commerciale con la Cina. Il nostro prodotto di punta, il *Corba Nero*, è un cabernet sauvignon in purezza che va solo nelle enoteche ed in piccolissima produzione. In Cina, però, mi chiedono il Chianti tradizionale, ma va benissimo così».

F.C.

**Presentando questo coupon**

100% discreti quando indossati

## Prova di ascolto gratuita

dei **PRIMI** ed **UNICI** apparecchi acustici discreti, personalizzati e senza fili **range INTRA**

Solo Audibel può garantirti apparecchi acustici **wireless** e **infinitamente comodi** perché realizzati con la forma del tuo canale uditivo!

**Chiama subito per fissare la tua prova gratuita!**

**800.500.500**

**PRIMI ed UNICI**  
anche nel prezzo: tuoi a meno di **89 EURO** al mese\* **TUTTO INCLUSO**

\*Promozione valida su specifici modelli e salvo approvazione della finanziaria Consumiti

Centri Audibel in Toscana: • AREZZO (6 centri) • GROSSETO (4 centri) • FIRENZE (5 centri) • LIVORNO • LUCCA • MASSA (3 centri) • PISA (4 centri) • PISTOIA • PRATO • SIENA (2 centri)