

VINITALY A VERONA

L'AGRONOMO

DA MARIANO BINI HA PRESO IL NOME UNO DEI PARCHI DELLA CITTA' DI EMPOLIA DOVE PRIMA SORGEVA UN SUO PODERE

IL CONSULENTE

ABBIAMO RINNOVATO COMPLETAMENTE LA FILIERA, DALL'UVA ALLA BOTTIGLIA INVESTENDO NELLA COMMERCIALIZZAZIONE

Agricoltura: puntiamo tutto sui giovani e

L'esemplare storia della Fattoria Bini nata ai primi dell'Ottocento e per la prima

sull'innovazione

volta in Fiera con prodotti propri



VINITALY 2011 Foto di gruppo allo stand del Circondario; a sinistra la Fattoria Bini, a destra Emanuela Tamburini di Varna



DEGUSTAZIONI I vini della nostra zona hanno destato un'ottima impressione fra i primi visitatori della rassegna di Verona

FRANCESCA CAVINI

— VERONA —

SI PUÒ amarla o meno, ma il Vinitaly resta una manifestazione dove chi si occupa di vino, lo produce o lo commercializza deve essere se ha qual cosa da dire o da dare. E il direttore del Circondario Alfiero Ciampolini lo ha ribadito appena arrivato, che la presenza alla kermesse veronese per l'Empolese Valdelsa non è né casuale né di routine. «Siamo qui per contribuire non solo a promuovere i nostri vini, che hanno già ricevuto riconoscimenti importanti e sono apprezzati un po' ovunque, ma anche e forse soprattutto per incoraggiare le nuove leve, quei produttori che stanno crescendo, che con coraggio in un momento difficile come l'attuale hanno scelto di investire e di scommettere sul territorio. Chi innova e si rinnova c'è e va incoraggiato. Nel Piano regionale di sviluppo sono indicati due punti fondamentali, che sono

l'agricoltura e l'imprenditorialità giovanile. Mi auguro e credo che nessuno dei due si proforma ed è proprio perché entrambi sono così importanti per l'Empolese Valdelsa che siamo al Vinitaly, per rafforzarli e sostenerli».

E LA FATTORIA Bini di Empoli, presentando lo stand del Circondario, sembra la contraddittoria e perfetta esemplificazione di questo concetto. L'azienda, che ha la sede in piazza Guido Guerra e i terreni fra Monterappoli e Vinci, partecipa per la prima volta al Vi-

IL SONDAGGIO VINITALY - CONFCOMMERCIO

Solo il 40% degli italiani beve vino tutti i giorni e lo fa soprattutto in casa

AL VINITALY (fino a lunedì 11 a Verona fiera), presentato lo studio di Confcommercio «Ma gli italiani amano ancora il vino? Le ragioni del consumo interno». Dal campione di consumatori emerge che: il vino si beve essenzialmente a casa, mentre il ruolo di ristoranti, pub ed enoteche è marginale per una buona fetta di consumatori. Appena il 40% degli italiani beve vino tutti i giorni; il 28,3% due, tre volte a settimana. Un terzo del campione beve vino assai più raramente. Analizzando questi dati per classi di età emerge un consumatore abituale sopra i 50 anni.

nitaly, anche se le sue origini sono così antiche da aver lasciato un segno nella toponomastica cittadina. «Mariano Bini — racconta l'agronomo Andrea Ciattini — comprò la fattoria nel 1802, la sua era la Fattoria dei cento poderi e aveva circa mille ettari di terreno che col tempo si sono ridotti e sparpagliati nei vari comuni (fino ai 400 attuali) ma la sede storica è rimasta sempre la stessa, tanto è vero che nei nostri uffici ci sono gli affreschi alle pareti. Una parte di quei terreni, inoltre, ancora non è edificata e ci è sorto un parco». Il parco di Mariano Bini, cioè il «Mariano Bini».

«L'ESSERE nuovi — spiega il consulente tecnico Leonardo Bandinelli — sta nel fatto che la Fattoria Bini fino a due anni fa produceva soltanto e conferiva il proprio prodotto all'esterno, in una cantina sociale. Oggi, invece, produce, vende e commercializza

direttamente i propri prodotti. La proprietà ha deciso di andare in controtendenza e rinnovarsi completamente completando per intero la filiera, dall'uva alla bottiglia in tavola del cliente, e investendo molto per commercializzare i propri prodotti. Per noi il Vinitaly rappresenta un inizio, il trampolino di lancio per farci conoscere. La proprietà ha deciso di rischiare anche se il momento è difficile, anche sulla spinta di altre realtà che ha creato sempre legate alla produzione agricola: un agriturismo, un ristorante e un maneggio». Fedeli a questa scelta, alla Fattoria Bini hanno creato un vino rosso di alta gamma, il Terrajo, a base di cabernet e merlot, che passa 18 mesi in legno prima di essere messo in commercio, e lo hanno affiancato con un Chianti e un Igt, il Gheppio, oltre a un vinsanto e a un bianco sempre Igt, l'Albicante. Non male per un'azienda che fino a due anni fa produceva soltanto.