

Entro il mese di luglio la Comunità Montana raccoglie le adesioni Vendemmia 2011, si procede ... cantiere Tav permettendo

CHIOMONTE - Vinificazione consortile in Valle di Susa: un'esperienza che cresce e guarda avanti. La Comunità Montana infatti raccoglie entro il mese di luglio le adesioni per la vendemmia 2011. Di che cosa si tratta? Proviamo a ripercorrere le tappe di un'interessantissima sperimentazione. La Comunità Montana Valle Susa e Val Sangone ha finanziato nella vendemmia 2010 per il terzo anno consecutivo una prova sperimentale che prevedeva il conferimento presso una cantina "consortile" di uve provenienti da piccoli viticoltori privati e la successiva vinificazione controllata comune, attraverso la scelta delle uve da conferire, l'acquisto e il trasporto delle uve, la vinificazione e l'imbottigliamento comprensivo dell'etichettatura. Lo scopo è quello di trovare alternative ai piccoli produttori che non possono oggi affrontare da soli le spese per attrezzare una cantina a norma; ci sono ancora pregiudizi e scarse conoscenze tecniche di lavorazione, per cui spesso il prodotto finale non rende giustizia alla qualità delle uve di montagna. Inoltre si alimen-



ta la prospettiva futura di produzione e commercializzazione per i possessori di piccoli vigneti, contrastando l'abbandono del patrimonio viticolo locale.

Venerdì 22 luglio scorso, nella cornice della chiesetta di Santa Caterina a Chiomonte, è stato presentato e degustato "Ansema 2010": il vino risultato della prova che ha visto coinvolti quindici vi-

ticoltori del territorio e Kg 10987,50 uva conferita, con vinificazione presso la cantina della Cooperativa Clarea di Chiomonte e supporto tecnico in vigna e cantina di Andrea Turio della azienda Clarea e di Maurizio Forgia, enologo della Enoagri di Almes. E proprio l'enologo Maurizio Forgia illustra il vino: "Anche l'Ansema 2010, come i precedenti, risulta di

buona qualità: di buon colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei; profumo intenso, fine, elegante con note di mirtillo e susina ed un discreto corpo". E allora si guarda avanti come conferma l'assessore all'agricoltura della Comunità Montana Gigi Giuliano: "Visto il successo e l'apprezzamento dell'iniziativa abbiamo deciso di confermare il progetto per la



Produttori e vinificatori durante il lancio della vendemmia 2011

vendemmia 2011; si tratta di una decisione importante, che travalica il semplice valore economico del prodotto ottenuto: è un segnale immediato a tutti che le cose vanno avanti nel solco della tradizione, che occorre mantenere il territorio così com'è con le sue vocazioni storiche, che bisogna insistere sui valori ambientali e culturali della nostra seppur marginale viticoltura di valle e non annientarli in nome del progresso".

Nel corso dell'incontro la Comunità Montana ha rilanciato la possibilità di ripetere il progetto per la vendemmia 2011. Sono dunque aperte le adesioni da parte dei piccoli produttori del territorio che, nell'impossibilità o difficoltà di vinificare correttamente in proprio, vogliono cogliere l'opportunità per migliorare la qualità del proprio vino. Per iscriversi ci si può rivolgere nei prossimi giorni al

settore agricoltura della Comunità Montana al numero di telefono 0122/642800; il tutto entro fine mese di luglio; seguirà un incontro con gli aderenti in cui verrà spiegato in dettaglio il progetto e saranno concordate le reciproche azioni.

L'assessore Giuliano aggiunge: "In un momento critico per le produzioni valsusine, si lavora per dare una prospettiva futura di produzione e commercializzazione anche per i possessori di piccoli vigneti, si contrasta l'abbandono del patrimonio viticolo locale e si cerca di aumentare la produzione della Doc Valsusa". Il vino è degustabile ed acquistabile presso la Cooperativa Clarea di Chiomonte in via Vittorio Emanuele 69 alla cascina Maddalena. Il costo del vino sfuso è di 1,60 Euro/litro; il vino imbottigliato costa 3 Euro/bottiglia.

LUCA GIAI