



la strategia dell'eccellenza

Il vino? Parlerà indiano e cinese Il sogno della coop agricola

DI MARCO BENEDETTI

L'impresa è pionieristica. Si tratta di fondare una cantina in India e lì produrre vino per il mercato sub-asiatico secondo le regole e i crismi della tradizione vinicola italiana. Ideatrice del progetto è Terre Cortesi Moncaro, una cooperativa agricola che raccoglie mille produttori da 25 milioni di euro di fatturato nel 2011. E la cantina con i suoi 25 ettari di vigneti è già in fase di realizzazione presso Sangli, località nella regione di Maharashtra, 400 km a sud est di Mumbai, la zona a più alta vocazione vinicola del Paese. Una volta avviata produrrà 15 ettolitri l'anno. «La prima linea di bottiglie verrà varata fra due anni. Abbiamo previsto un *brand* specifico, destinato solo al mercato locale. Ma la nuova cantina sarà anche una piattaforma strategica per rafforzare il nostro export in India. I margini di sviluppo sono ancora ampi. Anche perché il mercato vinicolo locale cresce a ritmi del 20-30% annui», spiega Dorian Marchetti, presidente di Moncaro.

La sua azienda, nel 2011, ha realizzato in India un fatturato di 50mila euro e nel contempo è già ben presente in un altro ambitissimo mercato del Bric, quello della tigre cinese, dove ha fondato la Moncaro alcoholic beverage Bejin, una *joint venture* destinata alla commercializzazione e distribuzione dei vini Moncaro in tutte le province della Cina. Qui lo scorso anno l'azienda marchigiana ha venduto 300mila bottiglie, rosso piceno e rosso conero soprattutto, ma anche verdicchio.

Ora è il momento di rafforzarsi in India. L'azienda vinicola nel Maharashtra è figlia ancora di una *joint venture* fra quattro imprese. Prima Moncaro, al 40,1%. Poi le Cantine Mecella di Fabriano con il 12,5%. Il progetto è sostenuto al 37,3% anche da Simest, la società italiana per le imprese all'estero pubblico-privata, partecipata a maggioranza dal ministero dello Sviluppo economico. Una quarta impresa indiana detiene infine il 10,1%.

Mentre la nuova cantina viene ultimata, nella regione di Maharashtra la produzione di vino è già partita grazie ai raccolti di un podere preso in affitto intorno a Baramati. Le prime uve sono state spremute e le prime botti di vino italo-indiano vendute a degli acquirenti locali. «I risultati sono buoni. Il terreno è molto ferti-



le. Ogni ettaro produce dai 50 ai 70 quintali di grappi - spiega l'enologo di Moncaro, Giuliano D'Ignazi -. Però bisogna fare i conti col difficile clima tropicale. Al periodo dell'anno dei monsoni si alterna quello della forte siccità, dove l'acqua scarseggia e bisogna metterla da parte in pozzi e bacini quando possibile».

D'altro canto, per scongiurare il pericolo d'allagamento nella stagione delle grandi piogge, quando l'acqua piovana potrebbe inondare la

bottaia che è interrata, è stato progettato un ingresso rialzato, in cima a una rampa di scale rialzata sul livello del suolo. Lo stoccaggio delle bottiglie avviene sottoterra, dove il vino rimane fresco a temperatura ambiente, senza bisogno di installare un sistema di raffreddamento. «Il clima tropicale stimola anche l'iper-attività della vite che arriva a fruttificare due volte l'anno e bisogna potare, perché se non la pianta si impoverirebbe troppo», spiega ancora D'Ignazi. Nella produzione anche in India si utilizzano macchinari italiani, come pompe, presse e pigia diraspatrici.

«Ma di alcune tecnologie indispensabili in Italia qui non c'è bisogno, perché conviene usare il lavoro umano. Un bracciante chiede solo 2 euro a giornata», continua l'enologo. I vini già imbottigliati in India sono i rossi Shiraz e Cabernet Sauvignon e i bianchi Chenin Blanc e Sauvignon Blanc. «Ora andiamo nel Maharashtra solo due volte l'anno. Il grosso è gestito dagli indiani che ci spediscono dei campioni per avere consigli e valutazioni - racconta D'Ignazi -. L'attenzione che hanno per il vino è grande. Vogliono imparare il più possibile da noi italiani, e assorbire tutto il nostro *know how*».

**Dalle Marche
all'Estremo Oriente:
così la Moncaro
vuole «esportare» il
meglio del made in Italy**