

La Cantina Sociale "Sambuca di Sicilia" per il rilancio del vino siciliano

La cantina è un valido strumento di progresso per la migliore utilizzazione delle uve e per la difesa dei produttori. - Attrezzature tecniche adeguate alle esigenze della massa dei consumatori orientati verso tipi di vino delle caratteristiche costanti - Intervista al Presidente della cantina Avv. Enzo Di Filpo.

La Cantina Sociale di Sambuca di Sicilia è una realtà. Sorta con scetticismo da parte di alcuni, ma con piena fede da parte dei fondatori, rappresenta adesso un polo determinante per promuovere e favorire l'incremento e il miglioramento della viticoltura sambucense, mediante la conservazione, lavorazione e trasformazione in comune delle uve ricavate dai vigneti dei soci.

La forma associativa delle cantine Sociali può considerarsi ormai strumento utile, e direi indispensabile, in agricoltura e si è fatta strada perfino in quelle regioni, come la Sicilia, ove ogni tentativo di lavorazione in comune dei prodotti agricoli sembrava, in passato, condannato alla più assoluta sterilità. I motivi di successo delle cantine sono da ricercarsi nei gusti sempre più raffinati che si vanno formando in campo enologico.

E' incontestabile che il gusto odierno del consumatore si orienta verso un tipo di vino che abbia caratteristiche, di anno in anno, costanti.

Al singolo produttore riesce difficile, tranne poche eccezioni, adeguare le proprie attrezzature alle nuove esigenze, mentre lo sforzo collettivo di una cantina sociale consente investimenti finanziari più massicci che trovano riscontro in una attrezzatura (locali, apparecchi, macchine) più completa e perfetta. Sotto il profilo tecnico, quindi le cantine sociali consentono di preparare masse di vino sano e serbatoio e indirizzare la lavorazione verso l'ottenimento di tipi maggiormente richiesti nel mercato. Ma non è tutto. Esse consentono di realizzare un maggiore sfruttamento delle uve attraverso una migliore utilizzazione dei sottoprodotti della vinificazione ai quali di solito il piccolo proprietario non dà quel valore commerciale che essi posseggono (raspi, vinaccioli, fece, vinacce). Dal punto di vista economico quindi esse rappresentano un valido baluardo di difesa dei produttori.

Concentriamo l'attenzione sui seguenti due punti: collocamento del prodotto e liquidazione dei ricavi delle vendite.

E' risaputo che il viticoltore, dopo una lunga annata di sacrifici, quasi sempre arriva alla vendemmia con l'acqua alla gola: è costretto a vendere subito la produzione, a cedere alle pressioni del commerciante il quale può così fare il bello ed il cattivo tempo nello stabilire il compenso da corrispondere.

La cantina sociale è l'unico mezzo con cui i produttori possono difendersi contro gli eccessi della speculazione e contro l'oneroso ed inutile gravame degli intermediari. La maggiore tranquillità nasce dal fatto di poter contare subito sulla liquidazione di un anticipo, commisurato al monte gradi zuccherini conferiti e, successivamente, dalla sicurezza che la vendita del prodotto non è realizzata con il primo venuto, ma scaglionata nel tempo.

Detto del vantaggio generale delle cantine, per parlare in particolare della cantina di Sambuca di Sicilia e per fornire notizie più precise abbiamo creduto opportuno intervistare il Presidente Avv. Enzo Di Filpo, che con competenza e rara passione porta avanti da alcuni anni il discorso delle cantine e della cooperazione agricola.

D. - In quale anno è stata costituita la cantina sociale di Sambuca di Sicilia? Chi sono i soci fondatori? Lo Stato aiuta il sorgere e la diffusione delle cantine sociali, attraverso agevolazioni finanziarie, creditizie e tributarie. Ci può dire l'ammontare del contributo concesso dallo Stato a fondo perduto e con mutui a basso tasso di interesse per la realizzazione della cantina?

R. - La Cantina Sociale è stata costituita verso la fine del 1969. Nell'agosto del 1970 fu presentato alla Cassa per il Mezzogiorno il progetto per la costruzione dello stabilimento e se ne ottenne il finanziamento nel settembre del 1971 per un ammontare di L. 900.000.000 circa, di cui il 50% con

fondo perduto e l'altro 50% con facoltà di contrarre un mutuo agevolato al tasso del 3%.

I soci fondatori sono stati, oltre al sottoscritto, il Dott. Matteo Amodei, il Prof. Faustino Di Giovanna, il Sig. Bono Baldassare, il Sig. Campisi Giuseppe, il Sig. Falco Michele, il Dott. Vito Gandolfo, il Dott. Calogero Maggio, il Barone Guglielmo Inglese, l'Avv. Ignazio Fiore, il Prof. Giovanni Bechina, il Sig. Di Giovanna Salvatore, il Sig. Campisi Antonino, il Sig. Fiore Giuseppe, il Sig. Vetrano Vincenzo, il Sig. Cacioppo Giuseppe, il Sig. La Genga Leonardo, il Sig. Ciacchio Antonino, il Sig. Lombardo Giuseppe, il Dott. Francesco Vinci, il Rag. Matteo Fiore, il Sig. Gulotta Antonino, il Sig. Mangiaracina Antonino, il Sig. Bivona Giuseppe, il Sig. Arbis Rosario, l'Ins. Mangiaracina Salvatore, il Sig. Bilello Nicolò, il Prof. Agostino Mangiaracina.

D. - Quanti sono attualmente i soci?

R. - I soci attualmente sono 524.

D. - Da chi è composto il Consiglio di Amministrazione ed il Collegio dei Sindaci?

R. - Il Consiglio di Amministrazione è composto dai Sigg.: Avv. Enzo

Di Filpo - Presidente; Dott. Vito Gandolfo - Vice Presidente; Prof. Faustino Di Giovanna, Sig. Bono Baldassare, Sig. Campisi Giuseppe, Sig. Falco Michele, Dott. Calogero Maggio, Sig. Inglese Guglielmo, Avv. Ignazio Fiore - Consiglieri.

Il Collegio Sindacale è composto dai Sigg.: Dott. Francesco Vinci, Sig. Mangiaracina Antonino, Sig. Di Giovanna Salvatore.

D. - Quanti quintali di uva sono stati ammassati nella vendemmia 1972 e 1973?

R. - Durante la vendemmia del 1972 sono stati ammassati ql. 25.000 circa di uva. Lo stabilimento, a quell'epoca, era ancora in fase di costruzione e la capienza a disposizione non raggiungeva neanche la metà dell'intero.

Durante la vendemmia del 1973 sono stati ammassati ql. 68.753,15 di uva, di cui ql. 9.993 di uva nera e in particolare 1.000 ql. circa di Barbera e ql. 400 circa di Sangiovese.

D. - Che capacità, in vasi vinari, ha la cantina?

R. - La cantina ha una capacità in vasi vinari di hl. 80.000 circa.

D. - Può dirci le cifre del bilancio 1972-73? A quale prezzo, al quintale, è stata liquidata l'uva ammassata nel 1972?

R. - Il bilancio 1972-73 dovrà ancora essere presentato alla assemblea per l'approvazione, per cui le cifre definitive saranno comunicate in quella sede. Posso comunque metterLe a disposizione lo schema del bilancio approvato dal Consiglio che porta i seguenti dati:

ATTIVITA'		P A R T E I	
Immobili	605.782.315		
Macchinari	232.573.279		
Mobili e arredi	2.152.210		
Laboratorio chimico	288.450		
Attrezzatura industriale	513.860		
Partecipazioni	300.000		
Depositi cauzionali	500.000		
Soci C/ prelevamento vino	19.900		
Rimanenze vino	13.217.400		
Cassa	175.315		
Cassa di Risparmio V.E. c/c	10.325.259		
Cassa di Risparmio V.E. c/gestione	2.128		
Cassa Rurale ed Artigiana c/c	16.242.461		
Clienti	41.181.846		
Fornitori c/anticipi	669.742		
Totale attività	923.944.165		
PASSIVITA'			
Fornitori	207.425		
Cambiali passive	174.500.000		
Mutui passivi	338.464.000		
Depositi diversi	2.265.000		
Soci c/ ammasso	41.633.532		
Capitale sociale	2.110.000		
Fondo contributo CASMEZ	354.564.000		
Fondo Ammortamento industriale	10.000.000		
Fondo ammortamento mobili e attrezzi	161.000		
Avanzo di esercizio	39.208		
Totale Passività	923.944.165		
P A R T E II - CONTO ECONOMICO			
Ricavi		Costi	
Vendite	240.012.972	Ammasso uva	229.414.962
Proventi vari	7.513.188	Spese generali	31.289.390
Rimanenze vino	13.217.400		
Totale	260.743.560	Totale	260.704.352
		Avanzo eserc.	39.208
Totale a bilancio	260.743.560		260.743.560

e confermarLe che il conguaglio per l'uva ammassata dai Soci nel 1972 sarà di L. 33 per Kg. e quindi complessivamente, comprendendo gli anticipi già dati, l'uva conferita farà realizzare ai soci L. 98 al Kg.

A tale cifra deve aggiungersi il contributo regionale di L. 7 per Kg. e per le uve nere ancora 8 lire in più al Kg. rispetto alle uve bianche. Le cifre innanzi dette, che andranno a liquidare ad ogni socio dopo la approvazione del bilancio, sono le più alte realizzate da qualsiasi altra Cantina della zona.

D. - La capacità della Cantina è sufficiente per i vigneti di Sambuca? Si prevede eventualmente lo possibilità di un ampliamento?

R. - La capacità della Cantina, allo stato, è sufficiente per recepire le uve prodotte dai vigneti di Sambuca. Il continuo aumento degli impianti, però, ci fa già pensare ad un ampliamento. Ritengo che l'anno prossimo

l'ammasso delle uve supererà, anche se di poco, le capienze a nostra disposizione.

R. - Le linee di lavorazione collocate in Cantina sono tre, in condizione di lavorare ognuna mediamente 400 ql. l'ora di prodotto.

La prima linea viene usata per la lavorazione delle uve nere, la seconda per la lavorazione delle uve Trebbiano e la terza per la lavorazione di altri tipi di uve bianche. I macchinari sono quanto di più moderno oggi esistente sul mercato.

D. - A quale enologo è affidata l'assistenza tecnica?

R. - La direzione tecnica ed enologica dello stabilimento è affidata all'enologo Bruno Burdese di Alba.

D. - Quali sono i progetti per l'avvenire? Si prevede la creazione di un vino tipico e relativo imbottigliamento?

R. - Quando si iniziò a Sambuca l'operazione vigneto, lo scopo princi-

pale che ci si prefisse fu quello di creare una viticoltura moderna sia sotto il profilo dell'allevamento della vite sia sotto il profilo delle nuove varietà da introdurre e ciò perchè si pensava di realizzare un prodotto che si diversificasse da quello normalmente esistente nelle zone della Sicilia Occidentale dove quasi il 100% del prodotto era ed è rappresentato da vini da taglio. I fatti, possiamo oggi dire, ci hanno dato ragione.

Siamo additati ad esempio e non esagero nel dire che la nostra viticoltura è avanti di venti anni rispetto a quella di altre zone della Sicilia. Siamo riusciti ad ottenere dei prodotti che hanno avuto ottimi apprezzamenti e che sono stati giudicati degni di essere messi in bottiglia.

Contiamo senz'altro di poter fare, fra non molto, un vino tipico e, ove del caso, ottenerne la denominazione ad origine controllata. Possiamo quindi dire di essere sulla buona strada per la realizzazione di quanto, cinque o sei anni fa, sembrava una cosa al di là da venire.

Già sin da quest'anno prevediamo di imbottigliare un piccolo quantitativo di vino per incominciare ad introdurlo sui mercati anche sotto questa forma. Contiamo altresì di portare vieppiù avanti una commercializzazione che ci faccia uscire dalla ristrettezza dei mercati siciliani. I presupposti li abbiamo già creati.

Mi auguro che il viticoltore sambucense sappia difendere questo grande patrimonio che è stato creato con intelligenza e perseveranza e sappia soprattutto guardare al futuro con mente aperta a tutto ciò che le nuove tecniche e le esigenze di mercato richiedono.

Mi auguro ancora che lo spirito cooperativistico che sin qui ci ha guidati si affini ulteriormente con la convinzione che solo dalla unione o soprattutto dal modo aperto e moderno di vedere e valutare i problemi potrà nascere la certezza di un avvenire sicuro e prospero. Il segreto sta, come ho avuto modo di dire spesso ai Soci della Cantina e che voglio ancora ripetere, in due massime semplici, ma alle quali bisogna rigorosamente attenersi: « Tenere lontana la politica e amministrarsi con criteri imprenditoriali avanzati ». La cooperazione, per la sua prosperità, non può non inserirsi in maniera vigorosa, valida ed originale nel mondo economico e non può non organizzarsi adeguatamente per rispondere a precise esigenze di mercato. Ne va della sua sopravvivenza.

I due principi innanzi ricordati non sono mai stati elusi dalle iniziative cooperative italiane ed estere che vengono oggi additate ad esempio di efficienza e di capacità realizzatrice.

E vorrei chiudere citando una frase di Bourdier che mi sembra vada degnamente ad avvalorare il senso di questo nostro colloquio: « Il viticoltore deve essere un uomo di domani, in caso diverso il progresso lo porrà prima ai margini, poi lo fagociterà, perchè il progresso, come la vita, è amorale, non ha cuore ed ignora le ragioni degli sprovveduti e dei disarmati ».

In base alla intervista del Presidente, ci sembra che le Cantine siano orientate verso un sicuro avvenire.

Infatti è incoraggiante il fatto che la Regione Siciliana, con recente legge, ha provveduto per far sì che le Cantine Sociali possano mantenere nella misura di 9.000 lire al quintale le anticipazioni per le uve ammassate. Questa presa di posizione della Regione contribuirà ad affermare ulteriormente la decisiva funzione delle Cantine Sociali, il cui numero dovrebbe essere aumentato ed evitare che un'ottima vendemmia, come quella di quest'anno, a causa della mancanza di sufficienti vasi vinari da parte delle Cantine, dia la possibilità agli speculatori di accaparrarsi il prodotto a cisterne intere, con evidente crollo del mercato.

Da qualcuno infine si è prospettata l'ipotesi di conquistare i mercati esteri direttamente da parte delle Cantine. E' una ipotesi che può trovare pratica realizzazione qualora le Cantine escano dal chiuso dei campanilismi e qualora si decidano, come quella di Sambuca di Sicilia, a produrre vini pre-

NICOLA LOMBARDO