



Zonin: la sfida americana e la conversione verde in Sicilia

Emanuele Scarci

Continua il nostro viaggio nei vini della Sicilia profonda in occasione di Sicilia En Primeur.

La sfida americana di Zonin e la conversione al biologico “Spostare il baricentro degli investimenti dall'Italia agli Stati Uniti.

Con un rafforzamento della produzione e della distribuzione”: prende lentamente forma il progetto americano del gruppo Zonin1821 secondo le anticipazioni del suo presidente, Domenico Zonin, alla vigilia di Sicilia En Primeur (28-29 aprile).

I dettagli dovrebbero essere annunciati in occasione di Vinexpo, in giugno a Bordeaux.

Oggi però si sa che il gruppo di Gambellara ha un ambizioso piano strategico per gli Stati Uniti: centrare l'obiettivo dei 100 milioni di dollari di fatturato con 1 milione di casse vendute.

Partendo dai 64 milioni del 2016 realizzati dalla controllata americana e da Barbourville Vineyards (7 milioni di dollari).

Ma la strategia complessiva di Zonin è di più ampia portata, puntando sul maggior valore dei propri vini più che sulla crescita delle bottiglie: nel 2018 i ricavi saranno di 235 milioni di euro, partendo dai 193,3 milioni (87% all'estero) del 2016, un Ebitda di 14,3 milioni e un utile di 5,1 milioni.

La cantina veneta punta anche a una progressiva transizione al biologico.

“E' necessario – sottolinea Zonin – spostarsi nella fascia medio-alta del mercato: oggi i vini dei competitor sono mediamente buoni e il solo confronto sulla qualità non basta più.

Dobbiamo dare sempre di più, compreso il biologico”.

La forza della Sicilia “Intanto già da quest'anno – annuncia Antonio Paolo Froio, direttore ed enologo del Feudo Principi di Butera - abbiamo eliminato i diserbi da sottofila: utilizziamo solo zolfo e rame e dal 2018 avvieremo la conversione al biologico.

Oltre alla transizione, ormai molto avanzata, verso vini autoctoni, con un parallelo e progressivo abbandono degli internazionali, come Cabernet e Merlot”.

En primeur: viaggio nei vini della Sicilia profonda Il Feudo Principi di Butera si trova in provincia di Caltanissetta, nella Sicilia più profonda: la parte immobiliare della tenuta, con la torre merlata, è stata completamente rifatta rispettando la storia e la tradizione di questo lembo di Sicilia, compreso l'arredamento e le suppellettili (con le straordinarie ceramiche di Caltagirone).

Il resto della tenuta comprende 320 ettari di terreni, di cui 180 vitati, prevalentemente Nero d'Avola



ma con una presenza significativa di Insolia e Grillo.

E una piccola testimonianza di Nerello Mascalese.

Delle 900mila bottiglie di produzione, oltre la metà è di Nero d'Avola, il vitigno più rappresentativo della Sicilia.

Ma nel perimetro aziendale sono compresi anche 4mila ulivi.

Lombardo: la sfida del Catarratto nel cuore di Sicilia L'ultima novità di casa Zonin è il Neroluce Brut Principi di Butera.

Si tratta di uno spumante da uve Nero d'Avola ottenuto con il metodo Charmat-Martinotti.

Perché questo nome insolito? "E' un termine che contiene una contraddizione – spiega Froio – evocativa della peculiarità di questa bollicina: l'unione di luce e buio.

Insomma, la sintesi della straordinaria luce del Feudo Principi di Butera e la notte".