

Intervista a Nicola Balter presidente dei produttori autonomi

L'agricoltura e il turismo con gli occhi del Vignaiolo

Il roveretano **Nicola Balter** è il nuovo presidente dell'associazione che riunisce i vignaioli del Trentino. La loro caratteristica è la "tuttologia" che li vede sempre direttamente impegnati a coltivare la terra, condurre la cantina e, infine, a commercializzare il prodotto. Tutto passa attraverso le loro mani, secondo una linea imprenditoriale che proprio per la sua atipicità risalta come "tipica" almeno nel mondo contadino provinciale e si trova a riflettere con ragionamenti improntati ad una più diretta iniziativa sul problema dell'uso dei prodotti tipici locali negli alberghi e nei ristoranti trentini.

Quanto incide la vostra produzione vinicola?

"Come percentuale dell'uva trentina, la produzione dei Vignaioli rappresenta poco meno del 6%, spiega Balter – ma la percentuale aumenta nel numero di etichette presentate sul mercato. Ciò deriva dal fatto che ciascun vignaiolo interpreta già



La famiglia Balter. A fianco, la cantina.

la lavorazione della terra e della vite a modo suo e prosegue in questo stile personale nelle tecniche applicate in cantina nella vinificazione. Sul mercato arriva una gamma più vasta di offerta e questo aumenta l'interesse dei consumatori. Se siamo relativa-



mente pochi è perché in Trentino la superficie vitata è molto frammentata. Quindi chi ha la fortuna di disporre di un minimo di ettari coltiva, trasforma e vende in conto proprio mentre chi opera su superfici ridotte si associa alle cooperative".

Le ragioni del buon vino in difficoltà commerciale?

"Oggi su una congiuntura economica difficile si innesta un'attenzione negativa particolare, quasi una sorta di terrorismo nei confronti del consumo di vino e derivati. La paura del ritiro della patente ne è l'espressione più temibile. Non nego – prosegue il presidente Balter – problematicità, che del resto esistono in numerose aree di consumo. Ma rimane anche un giusto modo di approcciarsi al vino, è possibile bersi un buon bicchiere nei modi e nei tempi giusti.

Dare indicazioni sulle forme del giusto bere, in collaborazione con chi il vino lo mesce al bar

Il sudore e il guadagno nei campi trentini

Sono 10 mila le aziende agricole professionali in Trentino con circa 20 mila contadini part-time.

Vino: Negli ultimi cinque anni il liquidato medio ai viticoltori (cooperativi) ha visto una perdita di remunerazione del 37%. Le quotazioni del 2009 sono inferiori dal 10 al 20% rispetto all'anno precedente.

Mele: il prezzo medio pagato ai frutticoltori trentini è sceso a 39 cent/kg dopo i 48,8 dell'anno precedente. **Latte:** nel 2007 ha toccato i 48,1 cent/kg e mantiene un andamento regolare anche se sempre su valori bassi. E si avvicina la fine delle quote latte a livello europeo.

Cosa fa l'Europa? La Provincia di Trento è al 2° posto dopo quella di Bolzano in Italia nell'utilizzo dei fondi comunitari per l'agricoltura. Al 31 dicembre 2009 la PAT ha superato il 100% delle capacità di spesa, investendo con un anno di anticipo tutte le risorse attivate nel gennaio 2008. Dal 2011 al 2013 gli interventi ricadranno sul bilancio provinciale.

o al ristorante, è uno dei nostri impegni. Dotare i punti di ristoro di un etilometro potrebbe essere una prima risposta. Poi mi chiedo anche se si debba proprio vivere senza disporre nemmeno di mezz'ora per un pasto tranquillo che lascia spazio anche ad un bicchiere di vino".

Di questi ritmi non sono vittime solo i vignaioli. Ma perché prendersela tanto con gli albergatori?

"Al di là di qualche frase che può a volte scappare, io faccio un ragionamento più generale. Tutti vendiamo un territorio, nessuno fa un piacere a qualcun altro, si partecipiamo tutti ad un investimento comune. L'albergatore ha la propria azienda e così il contadino. Al centro c'è il turista. Se viene in Trentino non è solo per far vita di albergo, ma anche per respirare un po' l'ambiente che è fatto anche di quei prodotti che il sole favorisce grazie alla gente che vi abita".

Qualche indicazione più concreta?

"Si potrebbe cominciare dalle carte dei vini. Sono sempre più lunghe. Per renderle interessanti e qualificate agli occhi del turista non si può concentrarle al 90% sui vini trentini. Però i nostri dovrebbero essere prevalenti, poi integrati con altri che il cliente conosce e può richiedere".

Cosa esce da un confronto tra "i nostri e i loro"?

"Il vino trentino ha standard qualitativi alti, quotazioni migliori di altre regioni, un rapporto qualità-prezzo a prova di concorrenza. Se arriva negli alberghi meno di quanto merita, non è questione di prezzo e nemmeno di difficoltà di approvvigionamento".

Di che cosa, invece?

"A volte si crede di dare maggior lustro alla carta vini inserendo etichette esterne che magari vanno di moda. È più fa-



cile presentare quello che è già conosciuto che far conoscere quello che siamo noi. Ma facendo così si rischia spesso l'autogol. Per altri aspetti è il mondo vitivinicolo a dover guardare in casa propria. In un mondo dove l'informazione è totale, anche fuori dai nostri confini è risaputo che in Trentino si imbottiglia quasi più vino proveniente da fuori che non prodotto in casa. L'ha dichiarato anche nel recente

convegno sull'agricoltura il presidente della Camera di Commercio Adriano Dalpez. Chi deve promuovere la tipicità trentina del vino, albergatore compreso, può avere qualche problema e ci andiamo di mezzo tutti".

Altrove non succede?

"Forse sì, però con stile diverso. Ad esempio in Alto Adige ogni categoria dice brava a se stessa e anche alle altre, si dichiarano stima reciproca. E non sono solo parole. C'è anche un sistema operativo dove ogni centro di raccolta di grosse dimensioni ha una propria precisa identità insieme alla consapevolezza che ognuno deve fare il suo meglio nei limiti del possibile".

Aiuterebbero gli 007 di Mellarini?

"Penso che l'assessore volesse in realtà dire che intende prendere di petto il problema. Poi è chiaro che sarebbe meglio per tutti poter fare a meno di controllori".

Quali iniziative si stanno realizzando?

"Per quanto riguarda i vignaioli ci confermiamo disponibili ad accordarci con gli alberghi per serate o giornate del vino trentino, ad aprire le nostre cantine alle visite ovviamente trovando formule di interesse reciproco. Se poi si riesce a realizzare qualcosa di più organico, ben venga", conclude Balter.

Il tessile che fa ambiente



tendaggi



moquette



biancheria



VIA DEL COMMERCIO, 8 • TRENTO • TEL. 0461 827132 • FAX 0461 432051 • info@hoteliergallizioli.com • www.hoteliergallizioli.com