

## IL PERSONAGGIO

# STEFANO VACCARI: L'ENOLOGO SEMPRE PIÙ CONSULENTE GLOBALE DEL VINO

di Riccardo Cotarella

Per molti anni alla Direzione della Qualità e poi capo del Dipartimento Icqrf del Mipaaf, da poche settimane è direttore generale del Crea, il maggior ente di ricerca italiano nell'agroalimentare

**P**er chi produce vino l'opera dell'Enologo non è più confinata alla fase produttiva. L'Enologo è sempre più il consulente globale in cantina: a lui si chiede vino eccellente, etichette giuridicamente inappuntabili, soluzione di problemi normativi e fiscali, in Italia e sui mercati internazionali. La capacità del settore vitivinicolo italiano di reagire ai mercati e all'attuale crisi Covid passa anche per la figura dell'Enologo.

Ne ho parlato con Stefano Vaccari, enotecnico, attualmente a capo della Ricerca agroalimentare italiana e a lungo direttore dell'Ispettorato Repressione Frodi del Ministero dell'agricoltura.

**Vaccari, lei ha diretto tutte le branche del Ministero che riguardano il vino negli ultimi dieci anni: dalla Direzione della Qualità, ai controlli con l'Icqrf ora alla ricerca come Direttore generale del Crea, il maggiore ente di ricerca italiano nell'agroalimentare. Come vede l'attuale situazione?**

Attraversiamo un periodo complesso, ma meno incerto di quel che appare. Le tendenze del mercato mondiale del vino non sono cambiate; piuttosto alcuni segmenti, penso all'Horeca e all'attività di incoming, sono in necessario congelamento, ma rimarranno strategici non appena si disporrà di cure e vaccini per il Covid. Il vino era

un prodotto di successo nel 2019 ed è rimasto tale, pur nelle difficoltà, anche nel 2020.

**Quali sono stati gli elementi di difesa per i quali il vino sta reggendo la crisi?**

Analizziamo le figure chiave del settore: imprenditori, tecnici, burocrati. Gli imprenditori del vino sono i più dinamici dell'agroalimentare, quelli che hanno saputo meglio di altri guardare all'export e al marketing. La loro reazione alla crisi è stata esemplare: cura puntuale del cliente, ricerca di nuovi canali distributivi, miglioramento della logistica, crescita dell'e-commerce, comunicazione via web. I tecnici, a cominciare da Enologi ed Enotecnici, hanno fornito soluzioni ai bisogni del marketing: prodotti sempre più sostenibili, vicini al sentiment del cliente, rispettosi del terroir e della storia dei produttori. La burocrazia del vino è stata più flessibile e rapida che in altri settori: le certificazioni non si sono mai fermate e le soluzioni trovate per coniugare rispetto della legge e condizioni "Covid" hanno funzionato.

**Mi dà qualche dato?**

Nei primi sei mesi della pandemia, l'Italia ha certificato circa 8,6 milioni di ettolitri di vino di qualità, l'equivalente di circa 1,15 miliardi di bottiglie! Solo il Prosecco, nelle sue tre denominazioni, ha certificato l'equivalente di circa 240



## Chi è Stefano Vaccari

*Stefano Vaccari è direttore generale del CREA, Consiglio per la Ricerca e l'Economia Agraria, il principale centro italiano di ricerca per l'agricoltura. Fino all'ottobre 2020, è stato a capo dell'ICQRF, la principale autorità italiana di controllo anti-frode nel food e la maggiore autorità di controllo del mondo nel settore del vino. È stato anche direttore generale al Ministero dell'agricoltura e componente effettivo del Consiglio Superiore dei Lavori Pubblici, massimo organo tecnico consultivo dello Stato. Enotecnico e perito agrario, è laureato in Economia e Commercio e in Giurisprudenza.*

milioni di bottiglie. Uno sforzo straordinario accompagnato da un'informazione costante al mercato sugli stock esistenti.

Ricordo che l'Italia è l'unico Paese al mondo in cui tutti gli operatori conoscono settimanalmente gli stock di vino giacenti, per territorio, qualità e denominazioni.

**Tra protocolli Covid e regolamentazioni di commercializzazione ed etichettatura sempre più complesse ed internazionali far uscire dalla Cantina una bottiglia in modo corretto è impresa eroica. Cosa ne pensa?**

Vero! All'Enologo viene chiesto di produrre non solo qualità enologica, ma anche qualità amministrativa e legale: la maggior parte delle cantine italiane ha nell'Enologo il consulente globale, colui che può affrontare in prima battuta tutti gli aspetti formali della commercializzazione.

Approfondire gli aspetti operativi della normativa, del commercio internazionale, delle autorizzazioni amministrative è divenuta la prassi quotidiana, come fanno i Soci dell'Assoenologi. E in questo è preziosa l'azione di assistenza tecnica svolta dall'Associazione. Io stesso, perito agrario ed Enotecnico, ho anche una formazione economica e giuridica per meglio affrontare le dinamiche del settore.

**L'Icqr in questi anni è diventato un punto di riferimento per il settore vitivinicolo, non solo perché è l'Autorità che fa le sanzioni. Cosa è cambiato nei controlli?**

Regole più chiare, strumenti di flessibilità e piattaforma tecnologica hanno reso i controlli italiani sul vino i migliori del mondo. Il Testo unico del vino, la diffida, il registro telematico hanno fatto fare al sistema vitivinicolo italiano un salto di qualità enorme, anche rispetto ai nostri competitor.

E l'ICQRF è stato la guida del cambiamento. Faccio un esempio: senza il registro telematico del vino non avremmo potuto garantire la sicurezza delle nostre esportazioni, anche in piena pandemia. Inoltre, la diffusione settimanale dei dati degli stock produttivi ha limitato i fenomeni speculativi. Insomma, sono molto contento dello stato dei controlli in Italia.



**Da qualche settimana lei è il direttore del Crea, l'Ente che guida la ricerca pubblica nell'agroalimentare, enologia e viticoltura inclusi. Dove sta andando la ricerca nel vino?**

Ottimizzazione delle risorse impiegate in vigna e cantina, caratterizzazione e miglioramento delle risorse biologiche (vite e microrganismi), so-

stenibilità in vigneto ed in cantina; Innovazione nei processi di tracciabilità di uva e vino. Queste sono le linee su cui ci muoviamo.

Il Crea eredita una tradizione di ricerca nella vite e nel vino che ha pochi paragoni a livello mondiale: scienziati del calibro di Ravizza, Mensio, De Astis, Martinotti, Cosmo, Dalmasco, Manzoni,

**Crea, il più importante Ente italiano di ricerca agroalimentare**



Nel 2015 nasce ufficialmente il Crea, il Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'analisi dell'economia agraria, nato dall'incorporazione dell'Inea da parte del Cra (in cui erano già precedentemente confluiti Inran ed Ense). Il nuovo ente venne presentato ufficialmente all'Expo, alla presenza del ministro delle Politiche Agricole Maurizio Martina e del presidente del Consiglio Nazionale delle Ricerche Luigi Nicolais. Il Crea dunque, con i suoi circa 2300 addetti, si pone come il più importante ente di ricerca dedicato all'agroalimentare e prevede, distribuiti in tutto il territorio nazionale, 12 Centri di ricerca, ciascuno con una o più sedi, di cui 6 disciplinari (genomica e bioinformatica, agricoltura e ambiente, difesa e certificazione, ingegneria e trasformazioni agroalimentari, alimenti e nutrizione, politiche e bioeconomia) e 6 di filiera (cerealicoltura e colture industriali, colture arboree cioè alberi da frutta, agrumi e olivo, viticoltura ed enologia, orticoltura e florovivaismo, zootecnia e acquacoltura, foreste e produzioni del legno).



Usseglio-Tomasset, Di Stefano, solo per fare qualche nome, hanno lavorato nei centri che ora fanno capo al Crea. Oggi portiamo avanti la ricerca offrendo linee di élite per molti vitigni italiani nelle diverse regioni con resistenze ai maggiori patogeni fungini (peronospora e oidio), ottenute con tecniche di miglioramento genetico tradizionale, tramite ibridazione tra vitigni resistenti ed autoctoni in Veneto (Glera, Raboso), Toscana (Sangiovese), Piemonte (Barbera, Nebbiolo), Lazio (Bellone, Cesanese e Malvasia del Lazio) e Puglia (Primitivo e Aglianico), ma anche studi, per fare un esempio, sulla riduzione dei solfiti. Stiamo lavorando per estende-



re le ricerche ad altre regioni di grande potenziale vitivinicolo, specie nel Sud Italia che, va ricordato, è una culla dell'enologia mediterranea.

**Ha citato la sostenibilità, un tema di punta per i produttori e il marketing.**

La sostenibilità è sempre più un prerequisito del prodotto, ancor prima che un valore aggiunto.

Il Centro Crea di viticoltura ed enologia, guidato da Riccardo Velasco, lavora all'obiettivo generale di corretta e avanzata conduzione del vigneto tramite la diffusione di protocolli validati dal Crea, per: a) ridurre l'utilizzo di fitofarmaci, diserbanti, concimi chimici; b) ottimizzare l'uso dell'acqua e dei fertilizzanti in vigneto; c) favorire la sostenibilità ambientale contrastando la perdita di sostanza organica dei suoli vitati; d) ridurre l'input chimico ed energetico in cantina, attraverso la selezione di ceppi idonei, test di prototipi strumentali e metodi di riduzione della solforosa, gestione più efficiente degli scarti e dei sottoprodotti.

I protocolli validati dal Crea possono aiutare i produttori a comunicare in etichetta lo sforzo che il Vigneto Italia sta facendo per offrire un vino di eccellenza, anche sotto il profilo della sostenibilità complessiva.

**Un'ultima battuta: ce la faremo a brindare di nuovo in giro per il mondo?**

Sicuramente! Il vino aiuta come poche altre cose a connettere le persone. Stanno avendo grande successo anche le degustazioni on line: appena avremo vaccini e cure torneremo a condividere direttamente l'emozione del vino.

La ricerca ci aiuterà a riempire di nuovi contenuti i nostri calici, e l'Italia può essere la guida mondiale del Bere sostenibile. Prepariamoci a un nuovo Rinascimento! ■

**Il vino dei 150 anni dell'Unità d'Italia creato da Assoenologi e imbottigliato dal CRA di Asti**



Quaranta vitigni autoctoni per realizzare un vino rosso e uno bianco, summa delle 20 regioni d'Italia e che hanno rappresentato ufficialmente la ricorrenza della fondazione dello Stato italiano. Il vino contenuto nella "Bottiglia dei 150 anni dell'Unità d'Italia" venne creato, da Assoenologi, da un blend di 20 vitigni a bacca rossa e 20 a bacca bianca, uno per ogni regione, scelti in base alla rappresentatività dagli Assessorati regionali all'agricoltura. I lavori di assemblamento e imbottigliamento vennero svolti presso il Cra di Asti, sotto la direzione del Prof. Ubigli. Questi i vini: Petit rouge, Barbera, Croatina, Rossese di Dolceacqua, Raboso, Teroldego, Refosco dal peduncolo rosso, Sangiovese, Cesanese di Affile, Sagrantino, Lacrima, Montepulciano, Tintilia, Negroamaro, Aglianico, Aglianico del Vulture, Gaglioppo, Nero d'Avola e Carignano ottenuti in annate comprese tra il 2005 e il 2009, anche affinati in legno per il vino rosso. Prié blanc, Cortese, Trebbiano di Lugana, Garganega, Weissburgunder, Friulano, Pignoletto, Vernaccia di San Gimignano, Grechetto, Malvasia, Verdicchio, Trebbiano, Falanghina, Fiano, Greco, Greco bianco, Grillo e Vermentino della vendemmia 2009 non passati in legno per il vino bianco.