

L'emergenza ci spinge a trovare nuove soluzioni, ma non deve sviarci dagli obiettivi a lungo termine

RICOMINCIAMO DALLA SOSTENIBILITÀ

Online, territorio e una nuova cantina, le risposte di Zorzettig

DI IRENE GREGUOLI VENINI

Nuovi sbocchi di vendita, dal mondo digitale ai servizi di consegna, e promozione del territorio, senza dimenticare la sostenibilità in vigna e in cantina: secondo Zorzettig, azienda vinicola friulana, sono queste le sfide del futuro, in uno scenario che oggi pone non poche incertezze.

La storia della famiglia Zorzettig nell'ambito del vino inizia più di un secolo fa, sulle colline di Spessa di Cividale, nel cuore dei Colli Orientali del Friuli, diventando, grazie al lavoro dei tre fratelli Zorzettig, una delle realtà più importanti del Cividalese; fino a quando, nel 1985, i fratelli decidono di intraprendere strade indipendenti, con tre marchi diversi: sarà Giuseppe a collegare il nome della famiglia al marchio aziendale e, insieme alla moglie Antonietta e ai tre figli, a creare un'impresa solida, conosciuta anche al di fuori dei confini regionali. Oggi a guidarla è **Annalisa Zorzettig**, affiancata dal fratello Alessandro, responsabile della conduzione agronomica, e dalla figlia Veronica. La proprietà, situata in un luogo



Annalisa Zorzettig

caratterizzato da un terroir e un microclima ideali per la viticoltura conta su 120 ettari vitati, con una produzione di circa 800 mila bottiglie annue, il 50% delle quali destinate all'export, con una presenza storica in Austria e Germania e una penetrazione crescente in diversi mercati, dall'Asia agli Stati Uniti, dall'Australia al nord Europa. Tra le eccellenze del marchio c'è la Malvasia Myò, grazie al vigneto di Malvasia Istriana messo a dimora nel 1933 nel comune di Premariacco, ma anche il Picolit dei Colli Orientali del Friuli e gli autoctoni, come la Ribolla gialla e il Friulano, della Linea Myò Vigneti di Spessa. L'attuale emergenza sanitaria,



è arrivata fin qui, ma non ha trovato l'azienda impreparata. «Abbiamo colto l'occasione innanzitutto per fare un approfondimento con il nostro responsabile di sicurezza sul lavoro, in particolare un focus sui dispositivi di sicurezza personale e sulle nuove direttive generali per il 2020. Il lavoro nei vigneti procede in funzione della stagione primaverile ed estiva, pertanto il personale di campagna è impegnato a pieno regime», spiega Annalisa Zorzettig. «Gli operatori in cantina seguono regolarmente le fasi di imbottigliamento, stabilizzazione e affinamento, utilizzando i dispositivi di protezione individuale e mantenendo il più possibile

le distanze. La parte commerciale risente di questa fase di flessione, ma lo viviamo come un momento da sfruttare per pianificare le migliori strategie del prossimo periodo, in particolare per quanto concerne la comunicazione». Uno scenario, quello che si prospetta, ricco di sfide. «Siamo chiamati ad approfondire nuovi sbocchi di vendita e promozione, come per esempio lo sviluppo dell'online e del delivery diretti agli amanti del vino, seppure con delle nuove dinamiche da valutare. Al netto, ovviamente, del settore HoReCa che registra performance negative dell'85%. Appena sarà possibile, ci concentreremo anche sulla promozione territoriale

e culturale allo scopo di accogliere i turisti e offrire loro la migliore esperienza possibile della nostra terra», sottolinea l'imprenditrice.

Uno dei progetti più importanti per il futuro rimane migliorare la propria impronta ambientale in vigna e in cantina. «In linea con tale obiettivo a lungo termine è la costruzione della nuova cantina, Cantina Viva, nella quale unire tutto il percorso del vino, dall'arrivo delle uve alla vinificazione, dalla maturazione nelle botti all'affinamento in bottiglia, fino alla degustazione negli spazi dedicati all'ospitalità. I nuovi ambienti sono pensati per raccontare le tradizioni locali, i colori della terra e la luce che caratterizzano questi luoghi», spiega la titolare dell'azienda. «Il progetto ricerca un dialogo tra architettura e paesaggio collinare. Gli interventi interessano edifici già esistenti, riprogettati in chiave di efficientamento energetico e basso consumo di risorse ambientali. Lo stato di emergenza deve trovarci attivi nel trovare nuove soluzioni e spunti di miglioramento ma non deve sviarci dai nostri macro-obiettivi, da tempo focus del nostro lavoro». (riproduzione riservata)