

VITICOLTORI FRIULANI LA DELIZIA

LA NUOVA SEDE DI ZOPPOLA CONSOLIDA

IL PRIMATO TRA LE CANTINE DEL FRIULI VENEZIA GIULIA

Viticoltori Friulani La Delizia, la più grande cantina del Friuli Venezia Giulia, raddoppia la sua forza nell'anno dell'85° anniversario dalla fondazione: il 19 agosto l'apertura della nuova area produttiva di Orcenico Inferiore di Zoppola, unita alla sede storica di Casarsa della Delizia che rimarrà pienamente operativa, ha portato alla nascita del più grande polo per la vinificazione e spumantizzazione regionale nonché di uno dei maggiori d'Italia. "La logica con cui si è sviluppato questo nuovo sito - ha spiegato il presidente de La Delizia **Flavio Bellomo** di fronte a un nutrito pubblico con presenti quasi tutti i 450 soci della cantina - è stata quella di affrontare nell'immediato le esigenze produttive e logistiche conseguenti a questi anni di crescita, ma è una logica legata anche ad una visione a medio e lungo termine, cercando di predisporre il tutto per uno sviluppo razionale e organico che può avvenire nei prossimi anni. Questo nuovo stabilimento deve essere un punto di partenza per costruire il nostro futuro, fedeli alle radici del nostro passato che ha come punti di forza la produzione di vino di qualità che racconta il territorio friulano in cui nasce e la presenza nei mercati esteri".



Presidente Flavio Bellomo

L'ESPANSIONE. Il direttore de La Deliza **Pietro Biscontin** ha poi illustrato il progetto dello stabilimento di Zoppola. Con un investimento di 12,5 milioni di euro La Delizia ha avviato la nascita di questa nuova area produttiva in posizione strategica sulla strada statale Pontebbana. Un progetto che rappresenta un volano per l'economia locale (nel cantiere hanno operato in questa prima fase 12 aziende) nonché la riqualificazione di un'area industriale dismessa per diversi anni (quella dell'ex cantina Friulvini). Su un'area di 80 mila metri quadri totali, attualmente sono 11 mila i metri quadri coperti (un'ampiezza di quasi due campi da calcio), nei quali trova spazio un impianto di vinificazione e stoccaggio da 90 mila ettolitri di Pinot Grigio e Prosecco, i vini più richiesti del momento. Cuore dell'impianto i 50 "giganti", serbatoi dalla capacità di 1.900, 1.600 e 900 ettolitri e alti 12 metri, realizzati in acciaio inossidabile austenitico e dotati di un moderno sistema di controllo della temperatura, gestibile anche in remoto dalla sede di Casarsa. Lo sviluppo della sede di Zoppola, che sarà utilizzata già dalla vendemmia 2016, proseguirà nei prossimi anni prevedendo, tra i futuri step, anche la gestione logistica dei vini imbottigliati a inizio 2017.

GLI INTERVENTI. "Un esempio di qualità e coraggio imprenditoriale": così la presidente della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia **Debora Serracchiani** ha definito durante la cerimonia di inaugurazione la cantina La Delizia di Casarsa, aggiungendo che "questa è la più grande cantina del Friuli Venezia Giulia che oggi aumenta notevolmente la propria produzione grazie alla sua espansione avvenuta con il recupero di un vecchio stabilimento. Un'azienda sana, con un fatturato assolutamente positivo e un export estremamente interessante, esempio di qualità sia per i mercati in cui opera sia per la capacità di compiere nuovi investimenti, grazie ai 12,5 milioni di euro utilizzati che inevitabilmente si ripercuotono positivamente tanto nel territorio quanto nei soci". Secondo il vicepresidente regionale e assessore alle Attività produttive **Sergio Bolzonello** questa realtà rappresenta un'eccellenza perché "è capace di comprendere che la forte dinamicità dei mercati si può affrontare solo attraverso importanti investimenti. E quello compiuto a Orcenico - ha aggiunto Bolzonello - è straordinario non solo per il valore economico ma

anche per la qualità di ciò che viene messo a disposizione di un sistema vitivinicolo regionale che qui ora ha a disposizione la più grande realtà nel campo della vinificazione". Parole di elogio sono giunte anche da Carlo Dalmonte, presidente di Caviro (la più grande cantina cooperativa italiana) che ha rilanciato sulle sinergie già in essere tra le due realtà vitivinicole intervenendo all'interno della tavola rotonda sulla cooperazione agricola condotta dal direttore del *Messaggero Veneto* **Omar Monestier**. Le comunità di appartenenza della Cantina, Casarsa e Zoppola, sono state rappresentate nel loro saluto rispettivamente dalla sindaca **Lavinia Clarotto** e dalla sindaca **Francesca Papais**. Presente anche il presidente del Consiglio regionale del Friuli Venezia Giulia **Franco Iacop**, numerosi consiglieri regionali, sindaci e amministratori del territorio nonché i rappresentanti delle categorie economiche.



I PREMI. Nell'occasione sono stati consegnati dei riconoscimenti ad alcune persone che rappresentano la storia di questa realtà divenuta, grazie all'impegno loro come di tutti gli altri soci, amministratori e dipendenti, tra le più importanti dell'intero Friuli Venezia Giulia, sia dal punto di vista economico che sociale: a Mara Nacci per i suoi 36 anni di lavoro nella Cantina, dipendente donna da più tempo all'interno de La Delizia; a Paolo Bertolin per i suoi 38 anni di lavoro nella Cantina,

dipendente uomo da più tempo all'interno de La Delizia; a Giocondo Bozzetto nato come i Vini La Delizia nel 1931 e socio conferitore della Cantina da più tempo (66 anni ininterrotti); e infine al cavaliere Noè Bertolin per i suoi 29 anni da presidente dei Vini La Delizia, fondamentali per la crescita internazionale e la modernizzazione della Cantina. Don Ugo Gaspardo parroco di Orcenico Inferiore e don Roberto Stefanon (già cantiniere della stessa La Delizia) hanno impartito la benedizione al nuovo stabilimento prima del taglio del nastro (presente durante la cerimonia pure don Lorenzo Camporese parroco di Casarsa).



Autorità , taglio del nastro

LA PRODUZIONE. Il direttore de La Delizia Pietro Biscontin ha inoltre presentato i positivi dati della cantina. Nella vendemmia 2015 sono stati lavorati 2 mila ettari di vigneti (compresi quelli dell'Azienda speciale regionale di Pantianicco gestita dalla cantina) nelle zone Doc Friuli Grave e Prosecco (per quest'ultima gli ettari lavorati sono 500), per una produzione di 300 mila quintali di uve. Da esse sono stati prodotti 22

milioni di litri di vino, di cui 8 milioni di Prosecco Doc e altri spumanti, sempre più richiesti dal mercato. L'ultimo bilancio è stato chiuso con un fatturato di 45,5 milioni di euro, +20% rispetto all'anno precedente. Numeri che, per la vendemmia 2016 pronta a partire a fine agosto, sono previsti in crescita visto anche l'avvio della nuova Doc Friuli. Attualmente La Delizia propone 6 linee di vino (Naonis, Naonis Collection, Sass Ter, La Delizia, La Delizia Aquila, Vigneti) con 42 etichette. Inoltre è stata lanciata un'anticipazione sul ritorno nel mercato del marchio Friulvini.



Autorità, Dirigenti Cantina (da sin. Presidente regionale Assoenologi, enol. Rodolfo Rizzi etc.)

I MERCATI. Il 55% della produzione de La Delizia è richiesto all'estero, dove viene venduto in 30 Paesi. Oltre ai canali distributivi consolidati in Usa, Canada, Germania e Regno Unito (dove recenti statistiche di mercato indicano come il Prosecco sia richiesto tanto quanto lo champagne francese), altre aree del mondo stanno iniziando a premiare la cantina friulana come l'Europa dell'Est (con la Russia in primis) e la Cina, alle quali si aggiungono mercati vinicoli emergenti dal Messico al Sudest asiatico. Il

45% della produzione destinata al mercato nazionale è richiesta principalmente dal canale Horeca (Hotellerie-Restaurant-Café) e dalla grande distribuzione.

LA STORIA. Il 7 maggio del 1931 settanta viticoltori decisero di unire le forze in una cooperativa che gli permettesse di dare un futuro stabile alle proprie famiglie: come soggetto unico avrebbero così potuto gestire meglio sia le fasi di produzione che di commercializzazione del vino. Nacque così l'allora Cantina Sociale Cooperativa Destra Tagliamento. Capace di superare sia le prove della Seconda guerra mondiale, nella quale fu bombardata, che quelle del terremoto del 1976 con la rottura dei serbatoi, la cantina continuò a crescere per tutta la seconda metà del Novecento cambiando nome a partire dagli anni Ottanta in Viticoltori Friulani La Delizia dopo l'incorporazione di altre cantine. Investimenti continui nella qualità e tecnologia di produzione hanno infine portato La Delizia a essere una realtà capace di commercializzare il proprio vino a livello internazionale.



I SOCI E I DIPENDENTI. Dai pionieri di 85 anni fa si arriva ai 450 soci attuali, le cui vigne coprono un territorio che va da Pordenone fino a Cervignano del Friuli. Tutti aderiscono al percorso tecnico-agronomico della cantina che punta alla qualità del prodotto e alla gestione rispettosa e mirata dell'ambiente e del territorio. Al loro fianco 60 dipendenti della cantina, che ogni giorno operano con impegno dai controlli in vigna alla vinificazione, dalla spumantizzazione all'imbottigliamento fino alla commercializzazione del prodotto.



DATI STORICI

Presidenti: Luigi Castellarin (1931-1933); Arturo Brinis (1933-1934); Giobattista Burovich (1934-1936); Pietro Fabris (1936-1941); Alessandro Colussi (1941-1942); Pietro Fabris (1942-1946); Vincenzo Fantin (1946-1947); Alessandro Colussi (1947-1951); Pietro Fabris (1951-1954); Vincenzo Fantin (1954-1959); Ottavio Agosti (1959-1960); Vincenzo Fantin (1960-1961); Agostino Colussi (1961-1967); Carlo Colussi (1967-

1976);

Noè Bertolin (1976-2004); Giuseppe Colussi (2004-2006); Renzo Colussi (2006-2008); Denis Ius (2008-2015); Flavio Bellomo (2015-in carica).

Cronistoria Cantina: 1931 fondazione: nei primi anni le produzioni erano di 8 mila quintali di uve conferite; 1945 danneggiata dai bombardamenti della Seconda Guerra mondiale a marzo: già a luglio i soci decidono di ripartire con l'attività; 1954 trentamila quintali di uve conferite; 1961 centomila quintali di uve conferite; 1965-1967 inaugurazione nuovo impianto di imbottigliamento e magazzino; 1970 riconoscimento della Doc Friuli Grave: si acquisiscono nuove aree produttive e c'è l'inaugurazione negli anni successivi delle nuove linee di pigiatura; 1976 danneggiata dal terremoto che colpisce il Friuli: con impegno riesce a riaprire poco dopo il sisma; 1981 inaugurazione nuovo impianto di spumantizzazione: continua a crescere l'export verso Europa, Usa e Canada; Anni Novanta: si aprono i mercati dell'Est Europa prima e della Cina poi; Anni 2000: sempre più attenzione alla formazione della base sociale e degli operatori per una coltivazione e lavorazione delle uve che abbiano il massimo rispetto dell'uomo e dell'ambiente; 2009 riconoscimento della Doc Prosecco; 2013 inaugurazione del nuovo impianto di imbottigliamento da 10 mila bottiglie l'ora; 2016 riconoscimento della Doc Friuli e inaugurazione seconda sede di Orcenico Inferiore di Zoppola.

dfcomunicazione@gmail.com

info@claudiofabbro.it