

Laurea Honoris Causa in “Economia e Management” a Riccardo Cotarella

Laudatio

di

Giuseppe Marotta e Concetta Nazzaro

Il vino nell’economia e nella società

Nel nostro paese quando si parla di tradizione e cultura solitamente si fa riferimento ai grandi artisti, agli umanisti e alle eccellenze del *Mady in Italy*, in particolare alla moda e all’agroalimentare. Negli ultimi anni il vino, in ragione del suo crescente carattere identitario con i territori di produzione, è stato riconosciuto come parte significativa di questo patrimonio culturale italiano.

Nel 2017 il vino si è confermato il settore più dinamico del *Made in Italy* agroalimentare, rappresentando la principale voce dell’export, sia in termini di valore che di volumi; un volano per l’economia italiana, con un fatturato stimato intorno ai 13 miliardi di euro, pari a circa il 10% dell’intero settore agroalimentare, e un’occupazione di circa 1,2 milioni di persone nell’intera filiera.

Il successo del vino è legato a diversi fattori, quali la forte propensione alla qualità delle imprese italiane, la passione degli operatori, la storia e la tradizione che caratterizzano le tante identità territoriali. Contestualmente, la politica europea dei marchi di origine ha reso strategici tali fattori e favorito, così, il significativo rinnovamento del settore, in risposta anche alla forte contrazione dei consumi interni. La netta riduzione dei consumi medi pro capite, infatti, ha orientato il settore vitivinicolo verso l’esplorazione di nuovi mercati e nuovi modelli di consumo, incrementando l’assortimento dei vini offerti ed elevandone la qualità, sempre più associata agli aspetti immateriali specifici dei territori di riferimento.

Il risultato è che, oggi, il vino rappresenta una sorta di prodotto “altro”, che va oltre il mero soddisfacimento di bisogni materiali. Nei paesi economicamente e socialmente più sviluppati, il vino non è più percepito come un genere di necessità,

rivolto a soddisfare un bisogno alimentare e calorico, ma si è trasformato in bene di consumo complesso e multidimensionale, a cui si associano attributi edonistici e culturali, elementi di connotazione sociale e identitaria.

La cura e la dedizione profusi dalle imprese del settore, in questi ultimi decenni, ha portato il vino ad elemento di conoscenza e di promozione della cultura italiana nel mondo, interprete delle diverse identità territoriali, che hanno assunto, col tempo, una significativa centralità nelle dinamiche economico-produttive e sociali della vitivinicoltura. I territori, infatti, in quanto reti di relazioni localizzate e patrimonio di conoscenze e di culture specifiche, sono diventati una delle principali fonti di vantaggio competitivo per le imprese, difficilmente imitabile e trasferibile, a cui i cittadini-consumatori rivolgono una crescente attenzione.

In questo quadro, la ricerca scientifica e la formazione hanno sviluppato nuove conoscenze, stimolando un profondo cambiamento tecnologico e organizzativo, che si è concretizzato in una significativa segmentazione della gamma dei vini prodotti, configurando un'offerta che ha saputo cogliere le rinnovate domande dei cittadini-consumatori, sempre più esigenti, eterogenei e volubili.

Il modello territoriale italiano è diventato, così, valore di offerta e di identità di marca. A questo hanno contribuito diverse discipline scientifiche, abilmente integrate, generando processi virtuosi che hanno fatto assurgere il vino a grande interprete delle specificità culturali dei nostri territori.

I principali processi di evoluzione dell'enologia moderna

Fra le varie discipline coinvolte nella produzione del vino, un ruolo cruciale l'ha avuto senza dubbio l'Enologia, la Scienza del Vino che, negli ultimi decenni, è stata interessata da importanti cambiamenti, in sintonia con l'evoluzione delle preferenze di consumo.

La nascita di una enologia moderna risale al XX secolo, quando prende il via un profondo processo di rinnovamento delle conoscenze agronomiche ed enologiche che porta ad una evoluzione delle tecniche tradizionali. La progressiva razionalizzazione

degli impianti, la selezione delle cultivar e delle forme di allevamento, rappresentano i primi passi verso una reinterpretazione del ruolo dell'enologia.

Ma è a partire dall'inizio degli anni Ottanta che l'enologia intraprende un nuovo corso, avviando un processo di valorizzazione delle varietà autoctone e dell'origine, nonché orientando tecniche e processi produttivi verso una maggiore qualità, con l'offerta di vini meno strutturati, più leggeri ed eleganti.

In questi anni si affacciano sui mercati mondiali i paesi extra-europei, nuovi produttori emergenti, con una produzione caratterizzata da un utilizzo massiccio delle nuove tecnologie. La pressione concorrenziale di questi nuovi paesi, unitamente alla crisi dei consumi interni e all'attenzione verso la "riscoperta" della territorialità dei vini, apre l'enologia italiana a nuove sfide scientifiche sul fronte della genetica del vino e della sostenibilità ambientale e sociale, in una strategia di spinta differenziazione.

Prende, così, il via un approccio *green*, orientato alla sostenibilità sia in vigna - ovvero una enologia che mira alla valorizzazione del patrimonio genetico dei singoli vitigni al fine di esaltarne i caratteri differenziali in funzione dell'utilizzo dell'uva, alla riduzione dell'utilizzo della chimica, alla mappatura dei vigneti e alla realizzazione di interventi mirati - sia in cantina, puntando sul risparmio energetico, fino alla vitivinicoltura di precisione. In questo approccio, il ruolo dell'uomo, con le sue conoscenze formali e informali, il suo saper fare artigianale ed esperienziale, in tutte le fasi del processo di vinificazione, diventa il vero fattore distintivo che guida la "nuova" enologia.

Questo nuovo orientamento ha richiesto una reinterpretazione e ridefinizione del ruolo dell'enologo, da tecnologo a manager dell'intero processo di viti-vinificazione, che coniuga competenze tecnico-scientifiche, capacità imprenditoriali e di comunicazione. Una nuova figura che interviene nell'intero sistema produttivo, per orientare i processi microbiologici nel modo migliore, per ottenere vini di grande personalità ed estremamente riconoscibili, valorizzando le distintività e le unicità dei vitigni e dei territori di appartenenza. Aspetto quest'ultimo di straordinaria importanza, che in una società e in un mercato in continua evoluzione, ha consentito

all'enologo di contribuire all'affermazione del vino come espressione di qualità territoriali specifiche, uniche, come bene territoriale ad elevato contenuto di attributi immateriali.

L'enologo moderno, dunque, assume un nuovo modo di concepire il vino ed è in grado di interpretare gli inediti bisogni (immateriali) espressi dal cittadino-consumatore attraverso i suoi comportamenti di acquisto. Per il cittadino-consumatore, consapevole e responsabile, bere vino oggi significa ritornare ad un luogo di vita, celebrare una memoria, recuperare identità e relazioni, rifare un'esperienza di comunità. Sono questi aspetti che contribuiscono al riconoscimento del valore di pregio di un vino. La qualità sensoriale viene integrata da valori immateriali che sono espressioni di specificità produttive e culturali dei territori e degli uomini che li abitano.

Diventa fondamentale, allora, saper comunicare i valori di quel vino, “saper raccontare” la storia di quel vino, che va oltre il prodotto e coinvolge il produttore, i luoghi e le modalità di produzione, fornendo al cittadino-consumatore quegli elementi informativi che gli consentono di (ri)conoscere i legami fra tradizione e innovazione e di percepire la credibilità e l'affidabilità del produttore.

Sono la comunicazione e il racconto, infatti, che generano il desiderio di bere quel vino piuttosto che un altro, evocando emozioni che il cittadino-consumatore desidera vivere. È in questo quadro complesso e dinamico che il ruolo (nuovo) dell'enologo diventa strategico, assumendo una funzione di gestione complessiva del “prodotto vino” che va dalla vigna alla cantina e alla commercializzazione, fino alla comunicazione dei valori del vino.

In questo senso, l'enologo, come scrive Attilio Scienza (relazione al 71° Congresso Nazionale Assoenologi, 2016), diventa un ermeneuta, ovvero «*un interprete quotidiano dei cicli naturali della vite e dell'evoluzione del vino nella sua cantina, prevedendone il percorso sensoriale e attendendo il compiersi dei fenomeni biologici, senza le accelerazioni e i bruschi cambiamenti che la tecnica talvolta suggerisce*».

Il ruolo di Riccardo Cotarella nella nuova enologia

In questo mutato scenario dell'enologia italiana, Riccardo Cotarella si è distinto. Egli ha contribuito all'affermazione di una rinnovata cultura enologica, interpretandola nel modo migliore, facendo evolvere le sue tecniche e i suoi saperi verso la ricerca totale delle qualità uniche, distintive, dei territori. Il percorso professionale che ha portato a raggiungere questo obiettivo ha segnato il suo grande successo come enologo e come manager dei processi di produzione del vino.

Originario di un piccolo borgo umbro, Monterubiaglio, studia alla Scuola di Enologia di Conegliano Veneto dove consegue, nel 1968, il titolo di enologo.

Alla fine degli anni Settanta costituisce, con il fratello Renzo, l'azienda vinicola Falesco s.r.l., nata con l'obiettivo di recuperare gli antichi vitigni del territorio umbro e, nel 1981, dà vita alla società di consulenze viticole ed enologiche Riccardo Cotarella s.r.l., della quale è presidente.

Docente di Viticoltura ed Enologia presso l'Università della Tuscia, accademico aggregato dell'Accademia dei Georgofili, nel 2011 riceve la laurea ad honorem in Scienze Agrarie dall'Università della Tuscia, è presidente di Assoenologi e dell'*Union Internationale des Enologues*.

Molti i riconoscimenti alla carriera ottenuti negli ultimi vent'anni.

Alla professione di enologo ha costantemente affiancato l'impegno sociale, accompagnando, nel processo di recupero e di formazione agro-vinicola, i giovani della Comunità di San Patignano, partecipando al progetto "*Wine for Life*" della Comunità di Sant'Egidio e seguendo in Palestina la cantina Cremisan, una delle più importanti comunità di sacerdoti Salesiani. In queste esperienze, Cotarella ha dimostrato il valore multidimensionale del vino che può diventare "mezzo" di riscatto e di rinascita, di inclusione e di rivitalizzazione di comunità.

La sua prima esperienza, come enologo, a soli ventidue anni, è alla guida della cantina dei conti Vaselli, anni in cui pone le premesse di quella filosofia alla quale ispirerà ogni sua scelta futura. Dopo tredici anni al timone delle cantine Vaselli, Cotarella è chiamato alla presidenza della Cantina Sociale di Monterubiaglio, oggi la

Monrubio. Trecento soci che ha accompagnato in un processo di innovazione, attraverso un modello di partecipazione e condivisione delle decisioni della cooperativa, del tutto inedito in quegli anni, con la produzione di vini di grande pregio e la crescita di tante piccole aziende in un contesto territoriale interamente dedicato all'economia viticola. La dedizione e l'impegno morale nei confronti della cooperativa, e di un intero territorio, hanno fatto sì che per la prima volta le strategie e gli sviluppi dell'impresa stessa si identificassero con un intero sistema territoriale.

Cotarella ha vissuto l'epoca del rinascimento dell'enologia italiana, dando vita a vini di grande qualità. Le sue sperimentazioni, di elevato valore scientifico, e le innovazioni d'avanguardia, hanno contribuito allo sviluppo di approcci collettivi nella gestione delle diverse fasi produttive e di una cultura imprenditoriale che ha generato effetti virtuosi non solo sulla crescita aziendale ma anche sui sistemi territoriali di riferimento.

Nella produzione del vino, grazie al prezioso contributo di Cotarella, ha assunto crescente centralità la "gestione del vigneto". I nuovi approcci al vino hanno spostato, infatti, l'attenzione a monte del processo di vinificazione, associando la qualità del vino a quella dell'uva. Quest'ultima dipende da una molteplicità di fattori materiali e immateriali che spaziano dalle caratteristiche dei suoli, alle specificità dei vitigni, alle pratiche colturali fino alle condizioni pedoclimatiche prevalenti nel sistema locale di produzione.

Fattori valorizzati e portati ad esprimere la massima sinergia e potenzialità dal sapiente lavoro degli uomini che curano il vigneto durante tutto il ciclo di produzione, realizzando il miglior prodotto possibile, l'uva appunto, date le condizioni di sistema e di contesto. Questo rappresenta l'assunto fondamentale del nuovo paradigma sulle "qualità uniche del vino", ispirato da Riccardo Cotarella, che trova nel vigneto, e nella qualità delle relazioni sociali e umane, le principali determinanti.

La filosofia cotarelliana considera il lavoro degli uomini e delle donne uno dei pilastri fondamentali nella costruzione della qualità del vino: attraverso i saperi formali e informali interagiscono nella gestione del vigneto, trovando il migliore

equilibrio tra i molteplici fattori che influenzano la qualità dell'uva, nel pieno rispetto dei cicli biologici della vite, riducendo il ricorso alla chimica in favore del compiersi dei processi naturali.

Il sistema scientifico di gestione del vigneto viene adattato, personalizzato in funzione delle dinamiche naturali di quel determinato contesto territoriale e del vino obiettivo. In sostanza, la qualità dell'uva diventa frutto dell'interazione "uomo-vigneto-natura", ovvero assume una caratterizzazione multidimensionale in cui la passione e il saper fare dell'uomo, nell'interazione con i cicli biologici delle piante, possono fare la differenza e, conseguentemente, gli elementi immateriali diventare decisivi.

Alla base di tale paradigma c'è "l'unicità dell'uva". Lo stesso vitigno coltivato in un sistema territoriale diverso darà luogo ad un prodotto con caratteristiche organolettiche assolutamente diverse; coltivato nello stesso sistema territoriale, ma con una "gestione del vigneto" finalizzata alla produzione di un determinato vino obiettivo, e con un diverso capitale umano, darà luogo a una diversa qualità dell'uva. La corretta interazione "uomo-vigneto-natura" porta, quindi, a una "qualità unica" e desiderata dell'uva. Questa è la prima tappa del percorso che porterà al vino ispirato da Riccardo Cotarella.

L'uva segue poi la fase della vinificazione e del successivo affinamento, ovvero la fase di cantina, dove entrano in gioco le tecniche della moderna enologia, associate ancora una volta alle conoscenze e alla passione degli uomini che si integrano con il "compiersi dei processi naturali senza accelerazioni tecniche".

L'imbottigliamento e l'etichettatura rappresentano le ultime tappe prima dell'immissione sul mercato. La scelta del tipo di bottiglia e del tipo di etichetta sono importantissime, rappresentano quello che in un libro è la "veste editoriale", vale a dire quell'insieme di elementi materiali ed evocativi che stimolano la curiosità, suscitano emozioni e suggestioni che possono portare o meno all'acquisto del prodotto.

Tutto il percorso di costruzione della "qualità unica" del vino, nell'enologia cotarelliana, è il risultato, quindi, di una continua e appropriata interazione dell'uomo

con il vigneto, con la cantina e con il contesto di riferimento, integrando conoscenze scientifiche ed esperienza, che si traducono in un determinato “sistema di gestione del vigneto” e in un determinato “sistema di vinificazione”, nei quali il fondamento rimane il rispetto dei processi naturali. Il prodotto finale di tale processo, la bottiglia di vino, racchiude, così, un insieme unico di valori materiali e immateriali, che riflette identità sociali e territoriali, elementi culturali specifici, facendone assumere le caratteristiche di un vero e proprio prodotto culturale. E allo stesso modo di un libro, la bottiglia di vino, per poter sprigionare tutte le sue potenzialità emotive e culturali, necessita di un preliminare percorso di avvicinamento, fatto di comunicazione e di racconto, finalizzati a far conoscere e pregustare i valori interpretati dal contenuto della bottiglia.

La comunicazione e il racconto diventano nell’approccio di Cotarella due momenti distinti. La prima accompagna la fase di immissione sul mercato del prodotto e la scelta di acquisto. Il secondo accompagna, invece, la fase più importante, quella della degustazione del vino, facilitando la comprensione degli elementi caratterizzanti la “qualità unica” del vino e rendendo straordinario il momento esperienziale, come momento di meditazione e di arricchimento culturale.

Questa filosofia, sinteticamente richiamata nelle pagine precedenti, ha orientato l’enologia di Cotarella portandolo a scoprire e valorizzare anche territori con potenzialità inespresse, apparentemente meno vocati, come produttori di vini di grande pregio. Si ricorda il “Montevetrano” dal quale ha inizio la straordinaria avventura professionale di Cotarella, apprezzato poi a livello internazionale, e il “Terra di Lavoro”, per citare qualcuno dei grandi vini nati dal suo intervento in territori che sembravano estranei a vocazioni viticole.

Riccardo Cotarella e il Sannio

Nel progetto enologico di Cotarella il Sud ha avuto sempre un ruolo di primo piano, mostrando un’attenzione particolare per territori e vitigni ricchi di storie, valorizzando il rapporto, talvolta simbiotico, tra vino e *terroir*. I "suoi" vini nascono

da un legame particolare che l'enologo instaura con i territori, diventandone interprete della storia, della cultura, dell'economia locale.

In questo rapporto, per così dire, preferenziale con il Mezzogiorno, Cotarella ha dato, e sta dando, un significativo contributo anche alla viticoltura campana e, in particolare, a quella del Sannio, avendo avuto il merito di aver portato ai massimi livelli una delle più grandi cooperative vitivinicole del Mezzogiorno d'Italia: "La Guardiense".

"La Guardiense" agli inizi del millennio si presentava come una realtà aziendale con grandi potenzialità inesprese. Potenzialità derivanti dal territorio vocato, da una viticoltura di qualità, da vitigni secolari, da una comunità coesa. L'incontro della Cooperativa con Cotarella, avvenuto circa tredici anni fa, ha rappresentato un momento cruciale per l'avvio di un processo di rinnovamento e crescita dell'azienda che ha trovato nella sua figura un vero e proprio leader di questa fase storica, che avrà riflessi positivi sull'intero Sannio.

Sotto la sua guida sono stati avviati investimenti significativi, introdotte innovazioni di eccellenza (agricoltura di precisione), nel segno di una forte impronta di sostenibilità e responsabilità sociale, ma si è anche rinnovata la relazione cooperativistica con le aziende socie, portandole alla condivisione di obiettivi e percorsi sperimentali e favorendo la creazione di un nuovo approccio all'azienda-cooperativa. L'Aglianico e la Falanghina sono le varietà autoctone oggetto del progetto enologico di Cotarella nel Sannio, di cui "La Guardiense" ne è il principale attuttore, fino a portare la Falanghina ad essere vino di riferimento nel panorama enologico campano e nazionale e a valorizzarla anche come base per spumanti che sono stati vere rivelazioni per l'enologia italiana.

Nell'implementazione di questo progetto, che ha portato ai "Mille per l'Aglianico" e ai "Mille per la Falanghina", due sperimentazioni che hanno avviato la scalata al successo de "La Guardiense", ci sono i due pilastri dell'approccio Cotarella: l'uomo e le sue pratiche esperienziali e il rispetto dei cicli biologici lungo l'intero processo di produzione del vino.

I vini nati da questi progetti possono essere annoverati come la più alta espressione culturale di un territorio, densa di umanità, di saperi condivisi e di identità recuperate, divenuti fattori di successo sul mercato e vettori di sviluppo dell'economia locale. La sinergia tra innovazioni tecnico-scientifiche, meccanismi di *governance* collettiva e condivisione dell'intero processo di produzione del vino ha consentito, in poco più di un decennio cotarelliano in Guardiense, il raggiungimento di significativi risultati economici e il riconoscimento di premi prestigiosi, come l'Oscar del vino nel 2013, per la prima volta attribuito a una cooperativa.

L'approccio manageriale e condiviso nella produzione del vino si è tradotto anche nel miglioramento e nella crescita della reputazione, in primo luogo de "La Guardiense", diventata impresa-territorio, modello di riferimento per gli operatori del settore, ma anche dell'intero sistema vitivinicolo "Sannio", motore enologico della Campania e dell'intero Mezzogiorno, che oggi viene celebrato a livello internazionale come "Città Europea del vino 2019".

Conclusioni

Cotarella, quindi, ha reinterpretato il ruolo dell'enologia secondo una visione culturale e imprenditoriale, che possiamo definire, "umanistico-naturalistica". Egli è stato un ricercatore innovativo e un imprenditore illuminato che ha contribuito allo sviluppo di un approccio manageriale e interdisciplinare del tutto inedito nel processo di produzione del vino, nella cultura e nell'economia dei territori, aprendo scenari di sviluppo dei sistemi locali, nuovi e insperati, incentrati sulla sinergica e contestuale centralità della scienza, dell'uomo e della natura.