

[SPECIALE CVA CANICATTÌ]

A CURA DELLA PKSUD

Cva, nuovo record produttivo e di vendita

Il 2018 per la cooperativa fondata nel 1969 è stato l'anno della definitiva consacrazione nel gotha delle aziende italiane

Il 2018 di CVA Canicattì, la cooperativa fondata nel 1969, è stato l'anno della definitiva consacrazione produttiva. In meno di un decennio, grazie a una visione imprenditoriale lungimirante centrata sul consolidamento del mercato, questo magnifico esempio di cooperazione costruito attorno ad un progetto fondato sulle peculiarità produttive della Sicilia Sud Occidentale, ha raggiunto un posto di assoluto rispetto nel gotha delle aziende italiane per reputazione enologica e fiducia dei consumatori.

Dietro questo percorso virtuoso c'è il lavoro di squadra di circa 300 vigneroni che hanno raccolto la sfida della qualità, puntando ad ottenere già nel vigneto una materia prima di grande eccellenza. Oggi le etichette di questa cantina godono di un grande consenso grazie ad una produzione moderna e fortemente identitaria, in grado di trasmettere pienamente l'autenticità della Sicilia del vino. A dirlo chiaramente sono proprio numeri, che descrivono un aumento del fatturato del 7% rispetto al 2017 a fronte di una produzione che ha raggiunto quasi un milione di bottiglie.

Questo dato diventa ancora più significativo in relazione all'aumento del prezzo medio a bottiglia e



I SOCI DI CVA CANICATTÌ. A DESTRA IL PRESIDENTE GIOVANNI GRECO

alla crescita della vendita delle etichette più importanti, premio ad una qualità ormai riconosciuta e globalmente apprezzata che si fonda su precise scelte culturali centrate ad esprimere nel bicchiere sempre più

territorialità.

“Anche questo per noi vuol dire fare impresa – afferma Giovanni Greco, Presidente di CVA Canicattì – remunerando i nostri viticoltori in maniera sempre più coerente al loro lavoro



certosino in vigna”.

Tra i vini più apprezzati di CVA Canicattì tirano la volata le etichette bandiera come il Fileno e il Centuno, che prendono vita rispettivamente da uve di Grillo e Nero d'Avola, con 40.000 bottiglie prodotte per ciascuna etichetta. Segue l'Aquiline Grillo Bio, che ha toccato quota 30.000 e il Satari, petillant ottenuto con uve autoctone che ha sfiorato le 35.000 bottiglie prodotte e vendute. Inoltre sono andate esaurite anche l'annata in commercio, la 2014, dei cru Aynat (poco più di 6000 bottiglie prodotte con una selezione di uve di Nero d'Avola da vecchie vigne) e Diodoros (3.600 bottiglie, tutte numerate pro-

dotte con le uve a bacca rossa del vigneto posto sotto il Tempio di Giunone in un'area demaniale data in gestione dal Parco della Valle). Questi vini, inoltre, mettono in evidenza co-

La qualità ormai globalmente riconosciuta e apprezzata si fonda su precise scelte culturali centrate ad esprimere nel bicchiere sempre più territorialità

me CVA Canicattì con la propria gamma di etichette è in grado di saper soddisfare le esigenze espresse da una fascia di consumatori trasversale che va da quelli che scelgono vini più complessi e strutturati a quelli che li preferiscono più freschi e di pronta beva, senza dimenticare coloro che prediligono i vini provenienti da agricoltura biologica certificata.

“Ad essere premiato dal consenso del pubblico e della critica – conclude Giovanni Greco – è il modello imprenditoriale centrato sul binomio qualità territorio con una filosofia produttiva che ha reso i nostri vini riconoscibili per stile produttivo e territorialità”.

La tavola delle feste con i sentori autentici di Sicilia



La vendemmia 2018 per CVA Canicattì è stata più che positiva. La nuova annata porterà in dote vini intensi e piacevoli, ideali compagni per gustosi abbinamenti cibo-vino da condividere in famiglia e con chi volete

La vendemmia 2018 per CVA Canicattì è stata davvero più che positiva. Il buon andamento climatico, decisamente opposto a quello dell'annata precedente, ha permesso alle uve di raggiungere la piena maturità nei tempi previsti e di arrivare in cantina pronta per la vinificazione in condizioni eccellenti.

La nuova annata porterà in dote vini intensi e piacevoli, ideali compagni per gustosi abbinamenti cibo vino da condividere in famiglia e con gli amici.

Le festività natalizie portano le giuste occasioni per godere di alcune delle più blasonate etichette di CVA Canicattì in abbinamento ai grandi piatti classici delle feste, per portare in tavola i sentori autentici della Sicilia del vino, a partire dal Nero d'Avola che proprio in queste terre esprime il massimo delle sue potenzialità.

Uno sfizioso banchetto di fine anno potrebbe aprirsi ad esempio con un gustoso antipasto composto da un calamaro scottato in padella su una crema di ceci al timo da abbinare all'ottimo Fileno, un grillo in purezza che esprime con modernità e piacevolezza le migliori tipicità di questo importante vitigno della tradizione siciliana.

A seguire uno dei grandi ed im-

mancabili classici delle feste, la lasagnetta di pasta fresca, proposta in questa versione con zucca gialla e asparagi, da abbinare al vino Diodoros, blend di nero d'Avola, nerello cappuccio e nerello mascalese, che prende vita nei vigneti posti sotto il tempio di Giunone e frutto di un progetto condiviso dall'Ente Parco della Valle dei Templi di Agrigento con CVA Canicattì per rilanciare la produzione agricola nelle aree demaniale dell'incantevole e vasta Valle dei Templi.

La trama di questo vino affascinante, ricco di frutto e di grande struttura, ben si adatta a questa portata aromatica e dalla partico-

lare tendenza dolce tipica della pasta all'uovo.

Ed ora il piatto più importante del ricco banchetto abbinato ad uno dei vini più interessanti della produzione a marchio CVA Canicattì: un succulento arrosto di spalla di vitello ben salsata è la portata ideale per il Centuno, un nero d'Avola in purezza intenso che si lascia scoprire con modernità e fascino, grazie ad un'equilibrata struttura avvolgente e ai tannini eleganti.

In chiusura, un panettone siciliano da abbinare a Sciuscia, vendemmia tardiva di Nero d'Avola, un vino di grande struttura con un finale caldo e persistente.

Cresce il numero dei Paesi esteri serviti da Cva Canicattì

Bilancio e prospettive per l'immediato futuro scandiscono gli ultimi giorni di lavoro di quest'anno che, per CVA Canicattì, conferma il trend di crescita registrato nell'ultimo quinquennio.

“Il 2018 – afferma Giovanni Greco – è stato importante perché ha consolidato la nostra maturità produttiva ma ci aspetta un nuovo anno di intenso lavoro dove saranno tanti i progetti che punteranno a rafforzare quanto fatto in questi anni e ad accrescere l'appeal del nostro brand”.

La visione a lungo raggio del cda di CVA Canicattì punta innanzitutto a consolidare la propria presenza sul territorio.

“Valorizzeremo ulteriormente il Progetto Diodoros – continua Giovanni Greco – che sarà al centro della

nostra comunicazione in forza all'aumento della produzione delle sue bottiglie che saranno ricavate anche dalle uve di un nuovo vigneto di due ettari, sempre all'interno del Parco delle Valle dei Templi, in un'area limitrofa alla vigna che abbiamo in gestione dal 2012. Un grande progetto produttivo, per essere sempre competitivo e puntare a incrementare le proprie performance, ha bisogno di costanti aggiornamenti che devono riguardare tutti gli ambiti dell'azienda. Dopo gli investimenti fatti lo scorso anno sulle tecnologie produttive – spiega il presidente di CVA Canicattì – il prossimo rinnovamento toccherà altri settori dell'azienda, a partire dalla riorganizzazione della nostra rete vendita che vedrà l'ingresso di due capi area

che ottimizzeranno la distribuzione delle nostre etichette”.

Sul fronte del mercato, la produzione di quest'anno è stata suddivisa equamente tra Italia e Export. Anche grazie alle iniziative promozionali e strategiche messe in campo con The Wine Net - Italian Co-Op Excellence, il network che insieme a CVA Canicattì raccoglie altre cinque importanti cantine sociali di tutta Italia. La cooperativa siciliana ha migliorato così la propria performance nel canale Ho.Re.Ca. e ha potenziato la distribuzione delle sue etichette nel Centro-Nord della penisola. Sul versante export, il lavoro sinergico con la rete delle cooperative, ha permesso a CVA Canicattì di ampliare il numero dei paesi esteri serviti che, con gli ingressi di Thailandia e

Cuba, ha raggiunto quota 25. Tra questi, i mercati maggiormente serviti sono la Germania, l'Inghilterra, la Francia e la Svizzera mentre Extra UE le vendite sono migliorate negli Stati Uniti (dove da poco è iniziato un percorso con nuovi distributori negli stati del Massachusetts, Nord Carolina e New York) in Cina e in Canada (dove prossimamente CVA Canicattì esordirà anche nelle province del Québec e della British Columbia).

Nel 2019 CVA Canicattì festeggerà il 50° anniversario della sua fondazione: “Ci stiamo preparando al meglio a questo importante traguardo – conclude il presidente – che festeggeremo con una serie di iniziative e con il lancio di due nuovi vini, un rosso e uno spumante”.

Nel 2019 la cooperativa festeggerà il cinquantenario della fondazione con l'uscita di due nuovi vini

