



## Pico Maccario (Barbera e altri vini) allarga gli orizzonti all'Est europeo e consolida l'export

Pico Maccario (Barbera e altri vini) allarga gli orizzonti all'Est europeo e consolida l'export : Adriano Moraglio Guarda all'Est europeo, per consacrarsi sempre di più come azienda vitivinicola dagli orizzonti internazionali, la Pico Maccario di Mombaruzzo (Asti), che vive giorni di entusiasmo anche per il riconoscimento dei "tre bicchieri" della Guida "Vini d'Italia" del Gambero Rosso alla sua Barbera superiore "Epico" del 2015. Pico Maccario, fondata esattamente vent'anni fa dai fratelli Pico e Vitaliano Maccario (la cantina porta il nome del primogenito come da tradizione in molte famiglie agricole, entrambi nella foto), vende già tra il 60 e il 70% dei suoi vini all'estero, con Stati Uniti, Norvegia, Olanda e Belgio, Svizzera, Germania (e alcune aree dell'Asia) come principali mercati di sbocco. E se, come assicura Vitaliano Maccario (nella foto), c'è seria determinazione nel cercare sbocchi di vendita in Paesi dell'Est europeo come Polonia, Croazia, Repubblica Ceca, Albania e Romania, ciò non significa che nei prossimi anni l'azienda trascurerà i mercati già acquisiti, anzi, sono previste strategie d'attacco che ne permettano il consolidamento. Come è avvenuto, per esempio, con la Norvegia, Paese che nel giro di poco tempo è salito dal quinto al secondo posto tra le aree di export più rilevanti dell'azienda. <http://www.picomaccario.it> L'internazionalizzazione è punto fisso nelle strategie aziendali: l'export è cominciato nel 2001, frutto di missioni personali dei proprietari della cantina, il cui sforzo (coinciso con moltissimi viaggi all'estero) ha portato oggi a una rete vendita costituita da trenta importatori, "grandi agenzie con enormi fatturati nei loro Paesi", sottolinea Vitaliano Maccario, e cento distributori. Un impegno che sta dando risultati importanti in termini di fatturato e di occupazione. L'azienda di Mombaruzzo conta di chiudere il 2017 a quota 3,3 milioni, contro i 3 milioni del 2016 e i 2,7 del 2015. "Il nostro obiettivo – aggiunge Vitaliano Maccario, quarta generazione di vignaioli, con il fratello, ma primi in famiglia a produrre con un progetto imprenditoriale – è di arrivare a ricavi per 4 milioni nell'arco dei prossimi tre anni, e solo con vini prodotti da nostre uve". Il mercato italiano è seguito da Massimiliano Diotto (nella foto), mentre l'export da Roberto Fossati (nella foto). L'enologo è Roberto Olivieri (nella foto). Pico Maccario dà lavoro a una quindicina di persone, tra operatori in vigna e in cantina, commerciali, logistica e amministrazione. In Italia la rete di vendita è composta da 40 agenti che servono principalmente il canale Horeca (ristoranti, bar, hotel, il 60% delle vendite totali), quello alimentare (drogherie, enoteche e grossisti specializzati, il 30%) e il canale dei privati (10%). La società opera su 85 ettari di vigneto a corpo unico, nel cuore della Docg Barbera d'Asti e conta, tramite future acquisizioni di terreni, di arrivare a poter operare su 100 ettari: "Sarebbe perfetto", dice convinto Vitaliano Maccario. Attualmente una sessantina di ettari sono dedicati alla Barbera, il resto vede impianti di Merlot, Cabernet Sauvignon, Chardonnay e Sauvignon Blanc, oltre che di Freisa e Favorita. La cantina produce circa 900mila bottiglie l'anno. La produzione è divisa in due linee: la Pico Maccario, di cui fanno parte due Rossi (Barbera d'Asti Lavignone e Barbera d'Asti superiore Tre Roveri), un bianco (Monferrato Bianco Estrosa) e un Rosé (Lavignone Rosato) e la linea Top di Gamma, di cui fanno parte Vita (un Sauvignon Blanc in purezza) e Epico (la Barbera d'Asti superiore premiata dal Gambero Rosso). "La rosa – spiega Vitaliano Maccario – è da sempre il simbolo dell'azienda: 4.500 piante di rose a clone unico hanno la duplice funzione di indicare il punto iniziale di ogni filare e di segnalare in anticipo, come da tradizione, le malattie che di lì a poco potrebbero cogliere le viti. La presenza delle piante di rosa rende la passeggiata tra i nostri filari un'esperienza da vivere. L'affinamento dei vini avviene in acciaio, botte grande o barrique, perseguendo sempre la direzione della massima ricerca della qualità e del rispetto per i tratti originari del frutto". La cantina Pico Maccario dedica una grande parte delle proprie risorse alle innovazioni tecnologiche e alla ricerca in vigna, con la convinzione che ogni "cambiamento, se ben calibrato, può essere l'origine di una sempre maggiore qualità dei vini". Vitaliano Maccario ha partecipato nei giorni scorsi a una degustazione all'Iqos Embassy di Philip Morris a Torino dove con **Franco Morando, amministratore delegato dell'azienda**

vitivinicola Montalbera di Castagnole Monferrato (insieme nella foto qui di seguito), sono stati presentati la Barbera di Pico Maccario e il Ruchè Laccetto 2016 (si veda <http://adrianomoraglio.blog.ilsole24ore.com/2017/11/03/il-ruche-laccetto-2016-di-montalbera-vince-i-tre-bicchieri-e-parte-in-tour-nel-mondo/>) insigniti dei “tre bicchieri”. Il tuo indirizzo email non verrà pubblicato