

Una cantina sempre più verde

SANTA MARGHERITA Il gruppo ha completato il piano di autosufficienza energetica. Un altro traguardo per celebrare i 50 anni del Pinot Grigio e i 60 del Prosecco.

Il gruppo Santa Margherita ha chiuso il 2011 con un fatturato in crescita del 6% a 91,3 milioni. La produzione ha toccato il record di 16,2 milioni di bottiglie di cui il 60% all'estero (85 Paesi). La maniera migliore per festeggiare gli appuntamenti con la propria storia. «L'anno scorso abbiamo celebrato i cinquant'anni del Pinot Grigio che ha reso famosa la nostra azienda e ancora oggi rappresenta il fulcro delle esportazioni in Usa» dice **Ettore Nicoletto**, amministratore delegato del gruppo. Nel 2012 Santa Margherita celebra i sessant'anni dall'inizio della spumantizzazione del Prosecco, fino ad allora ancora conosciuto come tipologia di vino. Proprio per ricordare l'avvenimento l'azienda ha chiamato «52» il suo Prosecco Superiore più importante e rappresentativo. «Nel corso dell'anno sono programmate diverse iniziative riguardanti il Prosecco Superiore Santa Margherita» aggiunge Nicoletto, «che avranno il loro fulcro durante il tradizionale appuntamento a Vinitaly». Il messaggio si manterrà anche nel 2013 quando, oltre a presentare la sessantesima vendemmia, prenderà forma il progetto di valorizzazione della tenuta di Refrontolo che dalla fine del 2009 consolida la presenza di Santa Margherita a Conegliano Valdobbiadene, culla del Prosecco.

Il Vinitaly sarà anche l'occasione per presentare interessanti novità di prodotto, tra le quali spicca l'estensione della linea dei classici che proporrà un nuovo Gewürztraminer in affiancamento ai tradizionali vini di successo: Pinot Grigio, Chardonnay e Müller Thurgau. Verrà inoltre proposto un nuovo Malbec, vitigno piuttosto insolito sul territorio italiano, che Santa Margherita propone da più di vent'anni come interessante espressione dei vigneti di proprietà nell'area del Veneto orientale. Un ruolo sempre più rilevante verrà riservato ai marchi delle aziende agricole, orientati ai canali tradizionali e alla ristorazione: Kettmeir in Alto Adige e Lamole di Lamole nel Chianti Classico.

Kettmeir in particolare è stata protagonista di una notevole crescita qualitativa che l'ha portata a raggiungere nel 2011 livelli di assoluta eccellenza con il Müller Thurgau Athesis 2010, premiato con il massimo riconoscimento dalla *Guida ai vini de L'Espresso 2012*, con le due referenze Metodo Classico, Brut e Rosé, tra i più apprezzati e riconosciuti del territorio Alto Adige, nonché per il Pinot Nero Maso Reiner che ha raggiunto una notevole maturità espressiva. Andando oltre l'approccio al mercato, Santa Margherita ha completato a gennaio di quest'anno un ambizioso progetto di sostenibilità energetica che la rende completamente autosufficiente «Un traguardo di cui siamo molto orgogliosi» aggiunge Nicoletto, «perché pone il gruppo all'avanguardia sotto il profilo ambientale». Il risultato è ottenuto dall'apporto degli impianti a energia fotovoltaica installati sui tetti e alla centrale alimentata a biomasse adiacente alla cantina, entrata a regime da pochi mesi.



ETTORE NICOLETTO
Amministratore delegato dell'azienda che al Vinitaly presenta diverse novità tra cui un nuovo Gewürztraminer e un Malbec.