

Territori Palestinesi



UN VINO CHE ABBRACCIA TUTTO IL MEDIO ORIENTE

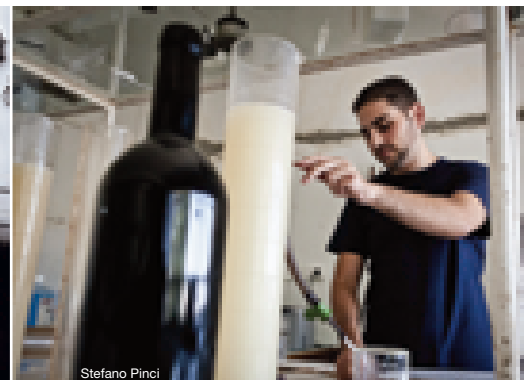
*a cura di Emanuela Chiang, VIS - Desk Territori Palestinesi
e.chiang@volint.it*



Stefano Pinci



Stefano Pinci



Stefano Pinci

Il 16 luglio 2012 rappresenta per il VIS una data importante: una tappa fondamentale di un progetto a cui teniamo molto, quello dello Sviluppo e del rilancio della Cantina di Cremisan nei Territori Palestinesi. Ricorderemo questo giorno per la Laurea in Viticoltura ed Enologia di Fadi Batarseh e Laith Kokaly, due ragazzi provenienti da Gerusalemme e da Beit Sahour (nei pressi di Betlemme) che per oltre tre anni si sono impegnati negli studi, con ammirevole sforzo, dapprima presso l'Istituto Agrario di S. Michele all'Adige per un corso base, poi presso l'Università di Trento e infine all'Università di Udine. Fin dall'avvio del progetto di rilancio della cantina (2009) si è puntato sulle risorse umane locali e si è scommesso su di loro, che dopo poco più di tre anni fanno ritorno a Cremisan per assumere il ruolo di assistente enologo e assistente agronomo, al fianco di tecnici italiani inviati dal VIS e sotto la consulenza dell'enologo Riccardo Cotarella e del suo staff.

Nel frattempo il progetto è andato avanti: la cantina è stata ristrutturata, nuove attrezzature sono state ac-

quistate e installate, ulteriori ettari di vigneto impiantati.

Ma soprattutto nuovi vini sono stati prodotti e la loro qualità non ha nulla da invidiare ad altri ben noti italiani.

Il progetto ha puntato a dei nuovi vini che valorizzassero il patrimonio vitivinicolo palestinese. I primi vitigni autoctoni locali ad essere vinificati sono: Hamdani e Jandali (a bacca bianca), Dabouki (a bacca bianca) e Baladi (a bacca rossa). Oltre a questi tre vini, la produzione dei prodotti Top comprende anche un Cabernet Sauvignon, noto vitigno internazionale.

Per raggiungere questi risultati, sono state coinvolte diverse famiglie di agricoltori locali, i quali hanno messo a disposizione le loro terre, che altrimenti sarebbero state soggette a rischio di esproprio da parte israeliana e annesse a Israele.

Sono stati avviati rapporti con l'Università di Hebron, che in partnership con l'Istituto Agrario di

S. Michele all'Adige sta portando avanti una ricerca triennale sul patrimonio viticolo locale; è stata coinvolta la facoltà di Agraria dell'Università di Sassari, per lo studio delle colture locali, la prosecuzione della formazione e l'aggiornamento dei contadini palestinesi.

I risultati raggiunti finora rappresentano per tutti dei traguardi importantissimi, ma il percorso non è ancora finito: i prossimi passi da compiere, oltre al perseguimento di ulteriori miglioramenti dal punto di vista agronomico ed enologico e l'inserimento del nuovo personale, riguardano il lancio dei nuovi prodotti sul mercato locale e internazionale, nonché l'ammmodernamento e il miglioramento dell'assetto aziendale.

Tutto ciò non ci spaventa, anzi, ci sprona ad andare ancora avanti tutti insieme, fino alla completa riuscita del progetto. Prosit! ■

- Acquisto barbatelle (giovani viti da impiantare): **25 euro**
- Impianto di 10 nuove viti: **50 euro**
- Acquisto materiali per la lavorazione della terra: **100 euro**
- Acquisto materiali per la lavorazione delle uve in cantina: **200 euro**

Per sostenere l'Azienda Vitivinicola Cremisan
 puoi effettuare un bonifico bancario presso **Banca Etica**
IBAN IT 70F0501803200000000520000
 oppure
 un versamento sul **CCP n. 88182001**
 intestato a VIS Volontariato Internazionale per lo Sviluppo

Causale: Azienda Vitivinicola Cremisan



Stefano Pinci