

In evidenza

# CVA Canicattì nel network internazionale di eccellenza delle cantine cooperative

di: Redazione

11 aprile 2018



L'adesione al network *The Wine Net – Italian Co-Op Excellence*, le nuove annate e la testimonianza straordinaria del vigneto nel parco della Valle dei Templi: ecco il *Vitaly 2018* di CVA Canicattì, tra innovazione mirata e conferme di qualità

**CVA Canicattì** modello d'eccellenza per il mondo delle **cantine sociali**, si presenta al **Vinitaly 2018** con un'importante novità di rilievo. Dalla seconda metà dello scorso anno, infatti, l'azienda siciliana è entrata a far parte della rete di imprese **The Wine Net – Italian Co-Op Excellence**, il **network di cantine cooperative** nato un anno fa e che oggi raccoglie sei tra le realtà italiane più importanti. Un'unione innovativa che vuole, da un lato, aumentare la percezione sul mercato del valore qualitativo oggi raggiunto in Italia dal sistema cooperativo, e dall'altro dare vita a strategie commerciali e di promozione comuni nei principali mercati internazionali. Oltre a CVA Canicattì, fanno parte di questo sistema Cantina Valpolicella Negrar, Cantina Produttori di Valdobbiadene – Val d'Oca, Cantina Pertinace, Cantina Frentana e Cantina Vignaioli Scansano, aziende che annoverano produzioni d'eccellenza come l'Amarone, il Prosecco, il Barolo, il Barbaresco, il Montepulciano d'Abruzzo, il Morellino di Scansano e appunto il Nero d'Avola.

Il network, che ha già debuttato in azioni di promozione comuni in Estremo Oriente e al recente **Prowein** di Dusseldorf, sarà al centro di un incontro con la stampa e gli operatori dal titolo **"The Wine Net – Italian Co-Op Excellence; un anno dopo, tre nuove cooperative"**, domenica 15 aprile alle 13.00, presso lo stand di Cantina Valpolicella Negrar (Hall 5, Stand C3) dove saranno illustrati i risultati delle prime iniziative e delineate le prossime strategie future.

*"L'adesione a questa rete d'impresa – spiega Giovanni Greco, presidente di CVA Canicattì – ci ha consentito, da un lato, l'ottimizzazione dei costi, soprattutto nel versante della promozione all'estero, e dall'altro ci ha fornito uno slancio per accrescere la visibilità del nostro brand e dei nostri vini, associati ad alcune denominazioni italiane più conosciute al mondo. Nelle azioni congiunte con gli altri partner – continua Greco – abbiamo la possibilità di presentare un quadro d'insieme delle migliori produzioni enologiche italiane, una grande occasione per comunicare in maniera più specifica le nostre peculiarità grazie alla condivisione di una strategia che ci consente, in maniera ragionata, di puntare a quei consumatori capaci di comprendere e apprezzare le caratteristiche delle nostre declinazioni di Nero d'Avola".*

---

il presidente di CVA Canicattì –  
Giovanni Greco

Come l'**Aquilaie Nero d'Avola Bio** che, insieme al fratello bianco, l'**Aquilaie Grillo Bio** (Miglior vino bianco in assoluto al **Concours Mondial de Bruxelles 2016**), sarà presentato ad operatori e winelovers sua ultima annata. Stesso discorso per tutti i vini della collezione di CVA Canicattì, a partire dal resto delle produzioni a bacca bianca: **Catarratto, Chardonnay e Grillo**, sempre della linea Aquilae; **Inzoliadella** della linea La Ferla e il **Fileno**, un Grillo considerato tra i migliori per spessore enologico e fedeltà varietale. Alla Fiera di Verona, sarà anche possibile degustare presso lo stand di CVA (Padiglione 2, Stand G106) le ultime annate dei rosati **La Ferla** e il **Delicio**. Sul fronte dei vini rossi, ci saranno il **Centuno** (Nero d'Avola), il **Calio** (Nero d'Avola e Nerello Cappuccio), lo **Scialo** (Nero d'Avola e Syrah) e lo **Sciuscia** (vendemmia tardiva di Nero d'Avola). Per la linea Aquilae, saranno presenti invece **Nero d'Avola, Cabernet, Syrah e Merlot**, etichette che per CVA Canicattì costituiscono le fondamenta del proprio fatturato grazie ad un imbattibile rapporto qualità/prezzo. Infine, non potrà mancare l'**Aynat** (Nero d'Avola), punta di diamante dell'intera produzione di CVA Canicattì, espressione autentica di un grande territorio, quello che parte da Agrigento e si estende fino alla provincia di Caltanissetta, dove in quasi 1.000 ettari di vigneto 300 vigneroni condividono un progetto produttivo e di mutualità davvero unico nel suo genere, per partecipazione, attaccamento e senso di orgogliosa appartenenza.

E, a proposito del territorio dove opera CVA Canicattì e delle sue ricchezze, non possiamo dimenticare l'incantevole paesaggio tra storia e mito che si dispiega dal vigneto ai piedi della Valle dei Templi, frutto di un progetto condiviso con l'Ente che si occupa della gestione del parco: *"Il recupero del vigneto sotto il Tempio di Giunone – conclude il presidente Giovanni Greco – ha contribuito a tenere viva una cultura agricola millenaria, oggi espressa dal vino della Valle Diodoros, blend elegante e armonioso di Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio e Nero d'Avola che anche in quest'edizione del Vinitaly sarà simbolo non solo della nostra cooperativa, ma anche dell'identità di una terra da sempre consacrata alla viticoltura".*

**CVA Canicattì sarà presente al padiglione 2 stand G 106**

[www.cvacanicatti.it](http://www.cvacanicatti.it)

