

COMUNICATO STAMPA

Verona 23 ottobre 2015

Banco Popolare finanzia le scorte certificate di Amarone e Recioto

Innovativo accordo, primo in Italia, con il Consorzio Tutela Vini della Valpolicella e Siquiria Spa

Banco Popolare ed il **Consorzio Tutela Vini della Valpolicella**, in collaborazione con **Siquiria Spa**, hanno sottoscritto un innovativo accordo per il finanziamento delle scorte certificate di **Amarone e Recioto**.

L'intesa, prima in Italia, nasce dall'esigenza di tutelare l'esclusività, ormai riconosciuta in tutto il mondo, del Recioto e, in particolare, dell'Amarone. Complice, infatti, un'estate quasi perfetta per le esigenze dei vitigni del territorio, l'annata 2015 presenta tutte le caratteristiche per imporsi come una stagione eccezionale, in qualità e quantità.

Proprio per salvaguardare l'unicità del prodotto e non svalutarlo, vista la generosa produzione che il 2015 garantirà, grazie al finanziamento "Vendemmia 2015" le aziende vitivinicole associate potranno essere supportate sostenendo il ciclo di affinamento dell'Amarone, il grande rosso. In particolare potranno finanziare la loro attività dando piena visibilità, ed in tempo reale, tramite il Consorzio e Siquiria, alla banca creditrice della consistenza e dell'andamento delle scorte di Amarone e Recioto, custodito nella propria cantina, senza essere obbligati a venderlo anzitempo per ottenere la liquidità necessaria all'ordinaria attività aziendale, tutelandone così ed al contempo il prestigio ed il valore.

Il finanziamento prevede una durata massima di 60 mesi con un preammortamento, appositamente calibrato al ciclo naturale del vino, fino a 30 mesi. L'importo finanziabile sarà pari al 70% del valore della produzione dell'annata 2015 di "Vino Atto" – viene così definito il vino in attesa della certificazione DOC o DOCG – ed il rimborso del prestito prevede rate trimestrali posticipate.

L'intesa richiede l'indispensabile ruolo come "organo tecnico di controllo" di Siquiria Spa, società leader nel controllo della qualità e della rintracciabilità degli alimenti, incaricata ufficialmente della certificazione dell'Amarone e del Recioto della Valpolicella DOCG con Decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (MIPAAF) su proposta del Consorzio di Tutela dei Vini della Valpolicella. L'attività di Siquiria comprende la verifica dei vigneti, delle operazioni di appassimento delle uve, di vinificazione, di controllo analitico chimico fisico e sensoriale dei prodotti ottenuti, fino alla supervisione delle operazioni di imbottigliamento. Un iter certificato a tutela dei consumatori e, in questo caso, dell'istituto di credito che concede il finanziamento.

*"L'accordo sottoscritto raccoglie il recente invito del Presidente del Consorzio, Christian Marchesini, alle banche per aiutare i produttori dell' Amarone a tutelare uno dei prodotti più esclusivi del nostro territorio. – commenta **Carlo Fratta Pasini, Presidente del Banco Popolare** – il Banco Popolare e' da sempre uno storico interlocutore del settore primario, questa iniziativa al fianco dei produttori del Valpolicella crea i presupposti per aiutare le aziende a valorizzare ulteriormente uno dei migliori prodotti della nostra terra".*

*"Con questo accordo si è aperta una grande possibilità per la filiera vitivinicola Valpolicella - sottolinea il **Presidente Christian Marchesini** - Le aziende associate avranno la possibilità di affrontare con meno affanno gli oneri economici derivanti dal lungo affinamento in cantina dei nostri grandi rossi."*

Relazioni con i media

T +39 045 8675048 / 867 / 381 / 121
ufficio.stampa@bancopopolare.it

*“Siquria, che è figlia di questo territorio - dichiara **Guido Giacometti, Direttore generale Siquria SpA** - è ben felice di poter mettere a disposizione del sistema vitivinicolo veronese il proprio know how tecnico attraverso questa importante iniziativa, particolarmente sintonica rispetto alla propria mission: garantire non solo la sicurezza e la coerenza alle specifiche tecniche dei prodotti che certifica, ma anche assicurarne il valore nel tempo, che nel caso dell’Amarone è unico ed esclusivo”.*