

AZIENDE IN PRIMO PIANO

L'aceto di vino, interpretato nella sua forma più pregiata, è un prodotto dalle caratteristiche peculiari, che affonda le sue radici nella migliore tradizione vinicola regionale, come quella piemontese. Non a caso, da più di ottant'anni Varvello è fedele depositaria di quest'autentica arte: fondata nel 1921 a Torino, l'azienda si tramanda ormai da tre generazioni la cura e la passione per l'aceto di vino. Tanto da aver conquistato la fiducia non solo dei consumatori con i suoi prodotti a marchio "Aceto Reale Varvello" e "Condi-reale", ma anche di numerose grandi industrie e società della distribuzione moderna in Italia e in Europa, che si affidano a Varvello come fornitore di materia prima o di private label.

Oggi Varvello è una realtà dinamica che si avvale di una struttura snella ed efficiente, nella quale operano ben cinque membri della famiglia fondatrice, tutti significativamente impegnati in aree essenziali per la società: dalla produzione al controllo qualità, dal marketing al commerciale.

L'azienda ha chiuso il 2005 con un fatturato pari a circa 7 milioni di euro, sviluppato per il 30% con l'export, vendendo intorno ai 15 milioni di litri di

VARVELLO

Il "sapore" e il "sapere" indispensabili per produrre aceti di vino eccellenti per il mercato moderno



aceto. Infatti, nel 2005 Varvello ha imbottigliato 8 milioni di litri e altrettanti sono stati commercializzati sfusi ai grandi clienti dell'industria.

In azienda amano affermare che la ricetta per produrre un aceto di vino di alto profilo qualitativo, in termini assoluti, è semplice e si può sintetizzare nel giusto mix fra tre

ingredienti essenziali: una buona materia prima, la sapienza che consente di lavorarla al meglio e l'invecchiamento nel legno. Varvello utilizza esclusivamente vini da tavola sani e genuini, prodotti da aziende attentamente selezionate. La qualità nasce proprio da qui,

da una materia prima garantita, e si affina in cantina, grazie a una profonda esperienza e alla capacità di trarre dal vino prodotti naturali, controllati scrupolosamente lungo una filiera aziendale orientata in ogni suo aspetto alla qualità. In questo senso, va sottolineato che Varvello vanta la certificazione Uni En Iso 9001:2000 del sistema di qualità aziendale, rispondente anche alle normative Haccp e dl 626/94 sulla sicurezza.

Le botti in legno, fiore all'occhiello

La cantina è il cuore dello stabilimento di La Loggia, dove "sapori" e "saperi" si fondono per dare vita a una gamma di aceti di vino eccezionale per ampiezza di assortimento e sapori. E visto che il buon aceto nasce solo dal vino e il vino migliore matura nel legno, Varvello ha allestito la più grande cantina di botti di legno per aceto di vino al mondo. In questa autentica "foresta" di botti di Rovere di Slavonia e Larice d'America (per una capienza di 20.000 ettolitri su oltre 70.000 totali) si compie l'invecchiamento dell'ace-



to di vino, una "alchimia" che è sapiente e fruttuoso processo di stagionatura e maturazione: un lasso di tempo che va dai quattro mesi per gli aceti da vini bianchi a oltre un anno (a volte anche due anni) per quelli da vini rossi.

In effetti, non tutti gli aceti sono adatti a essere invecchiati: solo quelli che

Dal 1921, Varvello produce aceto di vino di elevata qualità: merito della sua grande esperienza e della più grande cantina al mondo di botti di legno per l'invecchiamento del prodotto: una expertise eccezionale, che fa di Varvello un partner storico di molti grandi nomi dell'industria e del retail in Italia e in Europa.

al 7,1% di acidità e 0,7% di residuo alcolico, che Varvello ha proposto per prima a metà degli anni Sessanta. Varvello è comunque in grado di produrre tutte le tipologie di aceto: dall'aceto di vino comune al 6% di acidità, all'aceto di qualità invecchiato al 7,1% di acidità, dall'aceto rosso invecchiato oltre un anno e con un residuo alcolico dell'1,4%, agli aceti di qualità invecchiati e aromatizzati all'aceto di mele, all'aceto balsamico di Modena.

Varvello dedica grande attenzione anche ai prodotti a marchio proprio. Parliamo innanzitutto dell'"Aceto Reale Varvello", una gamma completa che allinea aceti di vino bianco e rosso, aceto di mele, aceto balsamico e aceti aromatizzati, in bottiglie da 500 ml e 1 litro.

Varvello punta molto anche su "CondiReale", la linea di alta gamma lanciata nel 2004, che offre il top della produzione e del packaging: la qualità eccelsa nell'aceto di vino, per un pubblico di appassionati e intenditori non solo italiani. All'estero, infatti, c'è molta attenzione per il "made in Italy" di qualità, sempre più riconosciuto e premiato.

Lo specialista delle marche private

La grande expertise e la forte capacità produttiva, l'assoluta affidabilità sotto il profilo della qualità, la flessibilità nel rispondere alle esigenze dei clienti, la varietà di gamma: tutto questo ha consentito a Varvello di diventare partner dei grandi nomi dell'industria e della distribuzione moderna. Sin dagli anni Settanta, l'azienda è l'unico produttore dell'aceto di vino a marchio Sasso a livello mondiale. Sacclà, Louit Frères, Polli, Di Vita, Berni, Kuehne, Good Food Wine, Premier Food UK sono alcune delle aziende che hanno scelto Varvello come fornitore di aceto sfuso: un segmento nel quale l'azienda solo lo scorso anno ha commercializzato 8 milioni di litri di aceto di vino. Sul fronte della grande distribuzione, i nomi dei clienti di Varvello sono decisamente prestigiosi: Auchan-La Rinascente, Gs, Carrefour, DiPerDi, Metro, Bennet, Lombardini si affidano all'azienda torinese per le loro private label. E nel campo dell'industria, i brand non sono da meno: oltre al già citato Sasso, il portafoglio clienti di Varvello annovera i vari Louit Frères, Berni, Isnardi, Ardoino e altri ancora.



nascono da vini di qualità sono destinati a esaltare in maniera armoniosa, durante l'invecchiamento, le loro componenti caratteristiche. La maturazione dell'aceto di vino contribuisce a sviluppare un quadro organolettico estremamente gradevole e vario. Ne scaturisce un autentico "bouquet" di gusti

e odori: un patrimonio che avvicina il prodotto a quello creato in casa, artigianalmente, con in più la garanzia dell'igiene e il costante monitoraggio della qualità.

Alla "magia" della cantina, si affianca la modernità del reparto di imbottigliamento. Qui Varvello continua a investire per garan-

tirsi impianti all'avanguardia tecnologica.

Una gamma completa

E veniamo ai prodotti. La linea che ha dato maggior notorietà all'azienda, dal punto di vista qualitativo, è quella degli aceti invecchiati in bottiglia da 50 cl



Varvello G. & C.
"L'Aceto Reale" srl
Strada Nizza, 39
10040 La Loggia (To)
Tel. 011.9628131
Fax 011.9628866
www.acetovarvello.com
varvello@acetovarvello.com