Scritto da Red.
Sabato 02 Gennaio 2021 13:52



SAN MICHELE DI SERINO – Una vendita irregolare di vini a marchio Decò prodotti da Villa Raiano per conto di Multicedi, scoperta attraverso una denuncia da parte di un consumatore praticata attraverso i suoi personali canali social.

La cantina irpina Villa Raiano – si legge in un comunicato – ha un accordo commerciale con l'azienda Multicedi, che opera con marchio Decò Distribuzioni attraverso diversi punti vendita in Campania, per la fornitura di vino a marchio (con etichetta Decò), di Fiano di Avellino Docg e di Greco di Tufo Docg. I prezzi praticati da Villa Raiano a Decò sono totalmente nella media di mercato per la vendita ai distributori delle due denominazioni irpine. Fino a questo dicembre, infatti, i vini in questione venivano venduti a circa 6 euro a bottiglia a seconda del punto vendita. La vendita di questi giorni, assolutamente sottocosto, effettuata da alcuni punti vendita Decò, è deprecabile e non ammissibile, e per questo Villa Raiano verificherà l'opportunità di adire le vie legali per vendita non regolare (vendita sottocosto non comunicato).

"Quanto accaduto ci amareggia e ci indigna, per il danno creato al nostro marchio, ma anche e soprattutto per l'assoluta mancanza di rispetto verso il valore dei vini della nostra terra. La nostra azienda - afferma Sabino Basso, proprietario di Villa Raiano - è conosciuta in tutto il mondo per il valore e l'unicità dei suoi vini. A conferma del nostro continuo impegno nel migliorare la percezione dei vini irpini nel mondo, dal 2009 produciamo 5 cru (tre Fiano di Avellino, un Greco di Tufo e un Irpinia Campi Taurasini) prodotti con uve provenienti da singole vigne proprio per mettere in risalto le ulteriori unicità e il grande valore organolettico che il nostro territorio ci offre. Alcuni dei nostri vini vengono spesso inseriti da diverse testate nazionali e internazionali tra i migliori bianchi del mondo, portando lustro non solo alla nostra azienda ma a tutte le denominazioni irpine. I vini che forniamo a Decò sono prodotti quasi esclusivamente con uve acquistate da nostri fidati conferitori e lavorate con un invecchiamento minore rispetto a quello che riserviamo alle nostre selezioni, pur mantenendo la stessa attenzione e cura, in modo tale da dare al consumatore finale un prodotto di qualità più che rappresentativa delle nostre denominazioni, qualità confermata anche dal sigillo di Stato che ne

certifica l'aderenza al disciplinare. Siamo estremamente dispiaciuti per quanto successo, ma questo ci spinge a lavorare con ancora maggior convinzione, dedizione e rispetto per il nostro territorio e le nostre denominazioni".