Barrique di grappa come lingotti d'oro: Castagner diventa caso scuola nel mondo della finanza

schermata-2019-03-13-alle-150025-83ccd82c

E’ avvenuto in passato con Parmigiano e prosciutti. Ora, per la prima volta, ad essere accettate come garanzia su crediti bancari sono barrique piene di grappa. L’inedita intesa è stata raggiunta pochi giorni fa tra Castagner, nota azienda dei distillati di Vazzola, e Banco Bpm, e riguarda un finanziamento di due milioni di euro a cinque anni. L’importo è garantito da una certa quantità di grappa che sta invecchiando in barrique di rovere e che si trasformerà in un milione di bottiglie di prodotto finito. A stagionatura avvenuta, il valore equivalente, calcolato e certificato dalla società britannica di revisione Deloitte, sarà intorno agli otto milioni di euro.

Sotto il profilo tecnico si tratta di un’operazione prevista dall’art. 46 del Testo unico bancario conosciuta anche come “pegno di privilegio”, la quale permette all’istituto finanziatore di inserire fra i diritti di garanzia anche “materie prime, prodotti in corso di lavorazione, scorte, prodotti finiti” oltre che “crediti, anche futuri, derivanti dalla vendita dei beni indicati”.

“Abbiamo discusso alcuni mesi, in precedenza Banco Bpm aveva agito in modo simile ad esempio con l’Amarone – spiega il presidente della distilleria Castagner, **Roberto Castagner** – *ma con i distillati un’operazione simile è del tutto nuova. L’ostacolo principale è stato quello di stabilire il valore del prodotto posto ad invecchiare perché questo aumenta con il tempo secondo una progressione esponenziale che poteva essere dedotta soltanto dai nostri bilanci degli anni precedenti. Per questo – spiega ancora il presidente - è stato necessario ricorrere ad un certificatore terzo”.*

La formula ha permesso all’azienda di negoziare uno sconto sul tasso d’interesse superiore al 30% e vicino, in pratica, a quello che si sarebbe potuto ottenere soltanto con garanzie su beni immobili. *“E’ un finanziamento che potrà anche essere rinnovato fra due o tre anni e attraverso il quale intendo fondamentalmente ampliare il mio magazzino di invecchiamento, oggi composto da 2.500 barrique.*

L’obiettivo – conclude Castagner – *è di potenziare la crescita soprattutto sul mercato internazionale in cui i distillati invecchiati, grappa compresa, sono particolarmente ricercati. Il fatto è che oggi esportiamo solo il 30% della grappa prodotta, contro il 90% del cognac francese o dello scotch wiskey, e il mercato internazionale lo si conquista solo con la grappa lungamente invecchiata. Per dare un‘idea, noi produciamo Grappa che vendiamo dopo 1 anno di invecchiamento a circa 10 euro a bottiglia e Grappa con 20 anni di affinamento in barrique che vendiamo a 200 euro la bottiglia. Questo è il prodotto con il quale cerchiamo di soddisfare i consumatori più esigenti che hanno come riferimento i grandi distillati internazionali e per provare un’emozione unica sono disposti a pagare qualsiasi cifra”.*