

La legge deve tener conto delle caratteristiche dei diversi ambienti viticoli

Proposte per una legislazione idonea

In collina si ottiene meno vino, ma qualitativamente migliore rispetto a quello della pianura

CONTINUA DA PAG. 7

f) Richieste operative

1) Si chiede parità di trattamento dei vini di collina con i vini speciali.

Se il saccarosio può essere usato per la presa di spuma degli spumanti e dei vermouth non si vede perché deve essere vietato per l'arricchimento in vendemmia dei vini di collina.

2) Si chiede parità di trattamento di tutti i produttori della Comunità Europea in fatto di arricchimento dei vini.

3) Qualunque prodotto venga proposto in sostituzione del saccarosio ne deve possedere le caratteristiche merceologiche e qualitative. Chiediamo con fermezza che il legislatore italiano desista finalmente dal voler proteggere ad ogni costo produzioni che non hanno la possibilità di smaltimento nel libero mercato, favorendo così l'accumulo incontrollabile di eccedenze. L'unica sua preoccupazione deve essere la tutela della salute del consumatore, mentre dovrebbe promuovere con ogni mezzo le produzioni ben accette dal mercato.

4) Ogni prodotto sostitutivo deve inoltre essere difficilmente sofisticabile e conservare inalterate nel tempo le proprie caratteristiche merceologiche. Il mondo dei vini di collina è formato da una miriade di operatori piccoli e medi che, molto spesso hanno gravi difficoltà ad esercitare i complessi controlli analitici necessari per mettersi al riparo dalle sofisticazioni che prodotti molto più cari di quelli normalmente in commercio inevitabilmente stimolano.

5) L'arricchimento deve essere equiparato ad ogni altro tipo di correzione dei vini sia sotto l'aspetto economico fiscale che dei controlli burocratici. Ogni operatore deve poter scegliere liberamente alla vinificazione, il sistema più idoneo per praticarlo. Ci rendiamo conto che, una volta concesso, l'uso del saccarosio dovrà essere regolamentato. Il problema sarà affrontato a suo tempo nelle sedi competenti prendendo ad esempio le più evolute regolamentazioni europee in proposito.

La legislazione e la sua correlazione con le esigenze della viticoltura di collina

Da sempre la qualità e l'immagine di un vino sono in stretta correlazione con il vigneto e l'ambiente in cui esso è prodotto. In particolare, questo è rilevante quando l'ambiente viticolo è la collina, dove la vocazionalità e le condizioni produttive specifiche esaltano il comportamento qualitativo della vite. I caratteri dell'ambiente, perciò, debbono essere recepiti dalla legislazione.

Il legislatore, comunitario e italiano, invece, nei confronti della materia "vino" ha sempre tenuto un comportamento che possiamo definire "superficiale", emanando norme e provvedimenti generici per il settore vitivinicolo, senza tenere nella giusta considerazione le

differenze ambientali che caratterizzano i diversi prodotti.

Alcuni riferimenti concreti chiariscono meglio quest'affermazione.

L'Allegato II del Reg. Cee n. 816/70, dopo aver definito il "vino", attorno a questa definizione sviluppa un corollario di diverse tipologie di tale prodotto, attribuendo a ciascuna un significato specifico. In tale "classificazione", non ha alcun cenno al "vino di collina" e al "vino di pianura" ed alle loro differenze.

Nello stesso periodo, al Reg. 816/70 s'aggiunge l'emanazione del Reg. 817/70, che, di fatto, introduce una distinzione (che ha avuto numerosi sviluppi anche negli stati membri) tra "vino da pasto" (l'attuale "vino da tavola") e "v.q.p.r.d.", cioè il "vino di qualità" prodotto in regione determinata.

Nemmeno in questo regolamento si fa cenno agli ambienti fisici e pedologici, in cui i vini sono prodotti: le situazioni della "collina" e della "montagna", ambienti davvero difficili e sicuramente più vocati (in tanti casi, addirittura solo vocati alla vite!) alla viticoltura di qualità rispetto alla "pianura" non vengono tenuti nella considerazione che avrebbero meritato.

Questo fatto ed il recepimento frammentario di tali indicazioni avuti in Italia hanno determinato, nella nostra realtà, una incongruenza che possiamo definire "storica": la presenza, in collina e montagna, di vini classificati come "da tavola" ed in possesso di situazioni produttive più limitate come superficie e come produzione unitaria e globale e notevolmente superiori come caratteri di qualità e di piacevolezza rispetto a tanti prodotti di pianura finiti più o meno per caso o più o meno volutamente nella categoria del "vqrd".

I provvedimenti successivi, fino ai giorni nostri, hanno sempre ricalcato tale impostazione.

Non solo. Anche gli interventi messi in atto (distillazioni, stoccaggi, ecc.) per frenare le produzioni e ridurre il divario tra vino prodotto e vino consumato, purtroppo si sono rifatti alla logica della viticoltura di pianura ed hanno ignorato completamente i principi ispiratori della collina.

Tali interventi non solo non hanno centrato i loro obiettivi, ma hanno finito per accentuare il fenomeno delle eccedenze.

Nei casi più gravi, il risultato è stato che certe aree di collina, negli anni passati, hanno "copiato" gli schemi mentali della viticoltura di pianura, provocando effetti negativi sulla qualità dei vini prodotti e sulla loro capacità di trovare una giusta collocazione sui mercati internazionali.

Anche nel contesto puramente italiano la situazione è tutt'altro che rosea. La legislazione si è limitata ad innescare il binomio "vino da tavola" — "vino di qualità", spesso addirittura senza ben sapere in che cosa consistesse questo concetto di qualità.

Va dato il giusto merito alla legge 930/63, uno degli elementi basilari della regolamentazione vitivinicola italiana. I tentativi precedenti avevano avuto un'operatività locale o di breve durata.

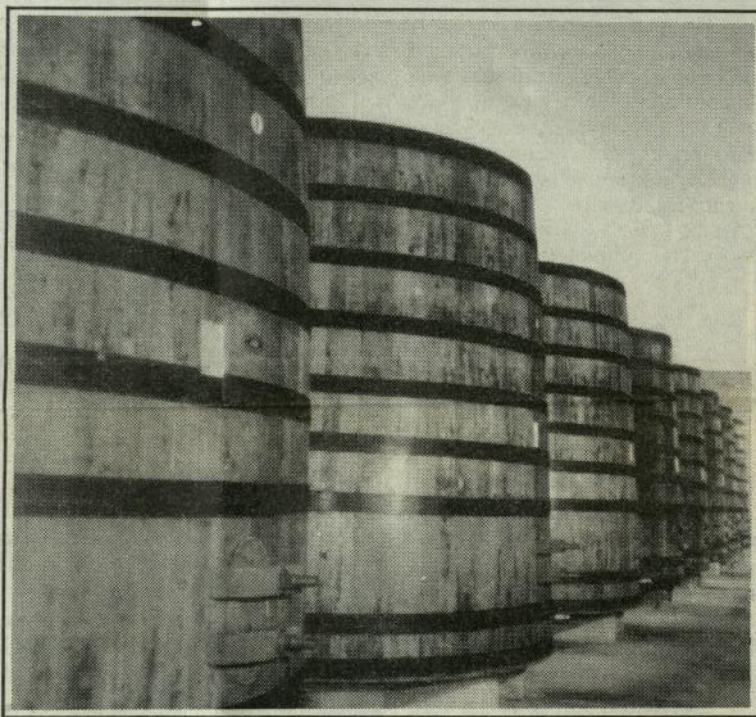
È ancora successiva (1965) l'emanazione di un altro provve-

mento basilare, la cosiddetta 162, un insieme di norme di carattere generale che riguardano la produzione e la commercializzazione dei vini.

Né la 930 e tanto meno la 162 esprimono segnali di attenzione per le condizioni particolari in cui si ottengono i vini di collina e per la loro netta distinzione rispetto ai prodotti di pianura.

Anche in questo caso, al massimo si fa riferimento ad un concetto astratto di "qualità", così astratto da non trovare mai una definizione pratica e concreta.

Non solo. Dopo aver inflazionato a pieno la categoria delle "doc", introducendovi i prodotti qualitativamente più eterogenei e dalle situazioni originarie più



disparate, il legislatore ha cercato di porre rimedio a tale appiattimento attivando, a quasi 20 anni dall'emanazione della 930, la categoria, delle "docg", trovando per esse un nuovo "grado di qualità", il cosiddetto "particolare pregio".

Non avendo legato in alcun modo la classazione dei vini alle specifiche condizioni ambientali in cui essi venivano prodotti, come conseguenza, la categoria delle doc è stata inflazionata dai vini più disparati, con un inevitabile impoverimento del valore delle denominazioni di origine. Continuando di questo passo, anche le docg, in futuro, correranno lo stesso rischio.

Il "rifiuto" della denominazione di origine verificatosi in molte regioni è un segnale chiaro del malcontento che regna tra i produttori e della perdita di fiducia nell'opera di regolamentazione condotta dall'Ente Pubblico.

Dal punto di vista legislativo, tuttavia, le cose non sono mutate: legislatori e funzionari ministeriali, sembrano ignorare il disagio espresso dal settore e continuano nell'impostazione "generalizzante", determinando situazioni precarie soprattutto nelle aree più difficili (collina e montagna). In tal senso gli esempi si sprecano. Sintomatico è quello della "distillazione obbligatoria" che ha "trattato" pianura e collina allo stesso modo.

Anche il recente "Piano Vitivinicolo Nazionale", pur innovativo in certe sue intuizioni, continua a

considerare la collina in maniera riduttiva, senza riconoscerle il giusto peso nella produzione dei vini di qualità.

Non parliamo, poi, del decreto sui "Vini Tipici" di pochi mesi fa: così com'è, non è altro che un "meccanismo astuto" per cancellare la dizione "vino da tavola" e dare un po' di blasone posticcio ai prodotti più disparati, che con la qualità non hanno nulla a che fare.

Dopo queste premesse, appare evidente come la legislazione vitivinicola debba compiere a tempi brevi una svolta determinante, colmando le lacune fin qui evidenziate e, soprattutto, ricercando un nesso più concreto con le condizioni ambientali in cui si realizzano le produzioni. La legislazione deve tute-

regala prodotti più graditi ed apprezzati.

Le cosiddette "aree collinari vocate alla viticoltura", definite in base a parametri come l'altitudine, il clima, il tipo di vigneto ed altri elementi tecnici, debbono acquisire un proprio valore legale, alla stessa stregua delle zone e categorie viticole definite dalla regolamentazione comunitaria.

4. Maggiore autoregolamentazione da parte del produttore e della singola zona delimitata.

Su problemi tecnici e normativi i produttori, singolarmente o per zona delimitata, debbono potersi autoregolamentare e autogestire più frequentemente. In questo modo, ogni produttore è più responsabilizzato sulle decisioni che assume e può svolgere davvero il suo ruolo di imprenditore.

5. La regionalizzazione della legislazione.

Allo Stato dovrebbero competere i provvedimenti di carattere generale e le leggi quadro; alle singole regioni andrebbero demandati gli interventi più specifici e quelli che riguardano aspetti più particolari o le variazioni di norme di carattere locale (modifiche di Discipline di produzione, ecc.).

6. Ampliamento del diritto del reimpianto, per le aree di collina dove si producono vini graditi al mercato ed al consumatore, già concesso a livello aziendale anche a livello regionale.

Questo consente di istituire una "banca di compensazione" a livello regionale, con una precisa regolamentazione del trasferimento del diritto di reimpianto da un'azienda all'altra. Di fatto, questo riconosce a favore della collina un concetto di tutela dell'ambiente e di sfruttamento positivo delle risorse naturali del territorio e fa in modo che:

— il produttore svolga fino in fondo il suo ruolo di imprenditore; — non si penalizzino zone sane dal punto di vista produttivo solo perché esistono plaghe dove la vite è una coltura inadatta;

— si elimina ogni limitazione allo sviluppo in queste aree, sempre che l'incremento degli impianti non pregiudichi l'equilibrio produzione/mercato.

7. Polivalenza degli Albi e dei vigneti di collina.

Per ragioni produttive, su di un vigneto di collina non si dovrebbe produrre un solo vino. La cernita in vendemmia dev'essere esaltata e portata, nella stessa vigna, alla produzione di almeno due vini. Questo implica la scelta nel vigneto, durante la vendemmia e l'uso di tecniche produttive diverse per ottenere vini con caratteri ed immagini distinte.

8. Delimitazioni per i vqprd di una zona di imbottigliamento.

L'ampiezza di tale zona dev'essere decisa dalle aziende iscritte all'Albo dei Vigneti di quel vino, con l'intervento istituzionale e come supervisore della Regione. La delimitazione di tale zona va poi recepita dal Disciplinare di Produzione, con una sua modifica. Gli scopi sono:

— un controllo più concreto, più rapido e più efficace;

— un'ulteriore valorizzazione dell'area di origine e dei territori immediatamente limitrofi.

La collina è un'area vocazionale preferenziale per la vite, perché sa davvero produrre per il piacere del consumatore e non in funzione della distillazione, per molte colline, inoltre, la vite è l'unica coltura possibile e praticabile con risultati positivi. Nell'ambiente collinare, tuttavia, vanno individuate le zone dove la vite si esprime al meglio e

La concorrenza straniera produce a 2.500 lire in meno al chilo

Lanciato un S.O.S. per mele disidratate e solid pack

Se la CEE non interverrà con misure di tutela, le mele disidratate e quelle in scatola (solid pack) non potranno più sostenere una situazione di mercato difficilissima. E' impossibile, infatti, nelle condizioni attuali affrontare la concorrenza di paesi quali il Cile, l'Argentina, l'Albania o la Turchia, dove il mercato è ben diverso dal nostro e dove, a causa dei bassi prezzi del prodotto all'origine e dell'esiguità del costo della manodopera, è possibile mettere in vendita merce a cifre strariccate. Il grido d'allarme è stato lanciato, la scorsa settimana, a Bruxelles, dal dott. Ernesto Allione, presidente della ditta ononima, operante a Tarantasia, primo esempio di partecipazione di produttori agricoli in una iniziativa industriale. In un suo intervento all'Assemblea della Comunità Economica Europea, svolto a nome della Associazione Italiana prodotti alimentari, in qualità di presidente della sezione alimenti disidratati e liofilizzati, l'imprenditore cuneese ha messo in evi-

denza come, senza adeguati sostegni, sia impossibile andare avanti. Basti pensare che, nel Cile, le mele vengono conferite all'industria a 40-60 lire il chilo e che la paga giornaliera di un operaio è meno della metà di quella oraria di un lavoratore italiano. Se a questo punto si aggiungono i contributi statali e gli sconti nel trasporto via mare, si capisce come le mele disidratate possano essere offerte a 3500-3800 dollari la tonnellata, il che corrisponde, calcolando anche il tasso di protezione dell'8% a 5100/5500 lire il chilo. Da noi, invece, è impossibile scendere al di sotto delle 7500/8000 lire.

Di qui, ovviamente, la richiesta di accrescere il dazio, mettendo in atto una forma di protezione più consistente di quella applicata oggi. "E' assurdo — precisa il dott. Allione — che le mele fresche fruiscono di una misura protettiva del 14% sul prezzo, il che equivale grosso modo a 60 lire il kg., mentre un chilo di mele disidratate (ottenute da 12 chili di prodotto fresco) è fermo a

denza come, senza adeguati sostegni, sia impossibile andare avanti. Basti pensare che, nel Cile, le mele vengono conferite all'industria a 40-60 lire il chilo e che la paga giornaliera di un operaio è meno della metà di quella oraria di un lavoratore italiano. Se a questo punto si aggiungono i contributi statali e gli sconti nel trasporto via mare, si capisce come le mele disidratate possano essere offerte a 3500-3800 dollari la tonnellata, il che corrisponde, calcolando anche il tasso di protezione dell'8% a 5100/5500 lire il chilo. Da noi, invece, è impossibile scendere al di sotto delle 7500/8000 lire.

Di qui, ovviamente, la richiesta di accrescere il dazio, mettendo in atto una forma di protezione più consistente di quella applicata oggi. "E' assurdo — precisa il dott. Allione — che le mele fresche fruiscono di una misura protettiva del 14% sul prezzo, il che equivale grosso modo a 60 lire il kg., mentre un chilo di mele disidratate (ottenute da 12 chili di prodotto fresco) è fermo a

quota 8%, il che equivale a 30 lire. La barriera, quindi, è insufficiente. E ha dover temere non sono solo gli industriali del settore, ma anche i frutticoltori. Questi ultimi infatti, non possono non considerare che in Italia l'industria della disidratazione consuma, annualmente, 750.000 quintali di mele. Se a queste si aggiungono i 600-800.000 quintali utilizzati per il solid pack, cioè inscatolate sotto forme diverse, si arriva a livelli considerevoli, di 1.500.000 /2 milioni di quintali, pari a un valore medio di 52-70 miliardi. Se il settore non viene sostenuto, resta soltanto la via della distruzione, in quanto l'industria dei succhi non è in grado di assorbire altro prodotto. Più che motivato, dunque, l'appello alla Comunità Europea perché si intervenga al più presto.

Attualmente l'Italia, a livello europeo, è il maggior produttore europeo di mele disidratate e di solid pack. La lavorazione è concentrata in cinque centri: 2 nel Veneto, 2 in Emilia e 1 in Piemonte (l'Allione di Tarantasia).

In tre diverse soluzioni per una maggiore attualizzazione delle notizie Obiettivo agricoltura: Telecupole ha modificato gli orari della trasmissione

Telecupole, con cadenza settimanale, da 4 anni produce un rotocalco interamente dedicato al mondo agricolo, ai suoi problemi e, soprattutto ai rapporti tra produzione e consumo: obiettivo agricoltura.

Il programma, della durata di un'ora, è interamente realizzato in esterna e corredato da servizi filmati non solo della realtà agricola piemontese, ma anche valdostana e ligure.

Collaborano alla realizzazione del programma Associazioni di Produttori, Consorzi di Tutela, le Organizzazioni Professionali Agricole, tecnici e, soprattutto, consulenti a livello universitario.

Un servizio non soltanto per l'agricoltore, ma anche per il consumatore. Infatti la trasmissione ha questa duplice veste, di rubrica tecnica e promozionale dei prodotti agricoli di qualità.

I servizi hanno un taglio regionale e interregionale, con coinvolgimento della Liguria e della Valle d'Aosta e sono realizzati da giornalisti professionisti della redazione del TG4, con una buona specializzazione nel settore agricolo e del marketing. È curata da Germana Balangero, condotta da Cristina Rapelli per la realizzazione tecnica di Gian Franco Mondino.

Obiettivo Agricoltura, in onda, prima il sabato alle ore 13 e il lunedì alle ore 20, da martedì 14 novembre è trasmessa in tre soluzioni diverse: martedì e giovedì, dalle ore 20 alle ore 20.30, subito dopo TG4 e il sabato dalle ore 13 alle ore 14. Tutto ciò per una maggiore attualizzazione delle notizie e per tenere costantemente informati gli interessati ad un settore che nelle nostre zone è in continua evoluzione. Tale programmazione è stata concordata con queste scadenze, a seguito delle richieste dei telespettatori che hanno dimostrato con il loro indice di ascolto, grande interesse per i problemi dell'agricoltura, che sono poi quelli di più scottante attualità: la conservazione dell'ambiente e la sanità dei prodotti di largo consumo.

teleradiocity
PROVINCIA GRANDA

LA NUOVA VOCE DELLE
CATEGORIE
PRODUTTIVE



Al mercoledì alle ore 12,20 ed al sabato alle 12,45; dopo il Notiziario, trasmissione di notizie e informazioni a cura della Coldiretti.

Decisione della Cee per la campagna 1989-90

Cereali: rimborso del prelievo bis

L'importo da restituire è pari a circa 873 lire per quintale

Per la campagna 1989-90 i produttori agricoli non dovranno pagare il prelievo di corresponsabilità supplementare imposto dalla Cee sui cereali commercializzati. A chi l'avesse già pagato, verrà totalmente rimborsato.

Lo ha proposto la Commissione esecutiva della Cee il 18 ottobre scorso e lo ha approvato il consiglio dei ministri nelle riunioni del 23 e 24 ottobre. Il relativo regolamento è stato pubblicato sulla "Gazzetta ufficiale delle Comunità europee" L 320 del 1° novembre 1989.

Nel corso della sua riunione la Commissione aveva preso atto che il tetto della quantità massima garantita nel settore dei cereali fissato in 160 milioni di tonnellate è stato superato di 500 mila tonnellate nella campagna in corso.

Secondo i regolamenti, ciò avrebbe dovuto comportare il versamento di 0,54 Ecu per tonnellata (vale a dire lire 90,342) contro i 5,22 Ecu per tonnellata corrispondenti al prelievo da pagare anticipatamente.

Data la particolare situazione

dei cerealicoltori nel corso del l'annata agraria e tenuto conto del superamento minimo della quantità massima garantita, la Commissione ha pertanto ritenuto significativo non procedere alla riscossione dell'importo di 0,54 Ecu per tonnellata e rimborsare l'intero importo del prelievo di corresponsabilità supplementare a quanti lo hanno già versato.

L'importo da rimborsare è pari a 873,306 lire per quintale. Il prelievo supplementare già corrisposto per operazioni di compravendita effettuate nel periodo 1° giugno - 31 ottobre 1989, sarà versato dall'Aima agli aventi diritto secondo le procedure previste da apposite disposizioni della Cee. Il rimborso dovrebbe essere eseguito entro 30 giorni a partire dal 1° novembre 1989.

Per operazioni concernenti vendite di cereali dopo il 1° novembre 1989 i primi acquirenti percepiranno solamente il prelievo di base (pari a 873,306 lire per quintale) che dovrà essere versato secondo le scadenze fissate in precedenza.

Ecco in sintesi l'accordo soia

Il prezzo minimo Comunitario è riferito al prodotto alla rinfusa avente le caratteristiche seguenti: 14% umidità, e 2% impurità, di qualità sana, leale e mercantile.

Per ogni punto in più ed in meno, scattano maggiorazioni e detrazioni come da tabella 1. Per le frazioni di punto fino a due decimali la maggiorazione o detrazione si applicano in proporzione.

E' inoltre previsto il riconoscimento del costo di trasporto da parte del produttore al centro di raccolta secondo la tabella 2.

Tabella 1 - Maggiorazioni e riduzioni per le differenze qualitative
Le maggiorazioni e le riduzioni si applicano al prezzo di contratto, frazioni in proporzione

Umidità (base 14%)	Maggiorazione	Riduzione
inferiore al 14%	1% in più per ogni 1% di umidità in meno	
superiore a 14%		- 1,50% per ogni 1% di umidità in più
da 14% a 17%		- 2,0% per ogni 1% di umidità in più
da 17,01% a 20%		- 1,75% per ogni 1% di umidità in più
oltre 20%		
Impurezze (base 2%)	1% in più per ogni 1% di impurezze in meno	1% in meno per ogni 1% di impurezze in più

Detrazione forfetaria di L. 300 al q.le, quali spese per ricondurre il prodotto alle caratteristiche standard.

Tabella 2 - Compensi per trasporti

fino a km. 5	L. 660/q.le
da Km. 5,1 a Km. 10	L. 700/q.le
da Km. 10,1 a Km. 15	L. 800/q.le
da Km. 15,1 a Km. 20	L. 900/q.le
da Km. 20,1 a km. 25	L. 1.000/q.le
da Km. 25,1 a km. 30	L. 1.100/q.le
oltre 30 km.	L. 1.200/q.le

A pochi mesi dalla sua costituzione rappresenta un riferimento di rilievo che si propone

La proposta dell'Associazione

Durante le due giornate congressuali svoltesi ad Alba nel novembre scorso tre Commissioni di Studio hanno

L'Associazione Italiana Produttori Vini di Collina ha organizzato in Alba, il 17 ed il 18 novembre scorsi, due giorni di studio e di dibattito dedicati alla valutazione della realtà attuale e delle prospettive future dei vini prodotti nell'ambiente collinare. Sono stati due giorni d'intensa attività, che, grazie all'apporto di produttori, operativi, giornalisti, esperti e tecnici, hanno messo a punto tre documenti propositivi estremamente circostanziati, al termine dei lavori di altrettante Commissioni di studio.

La collina — come si sa — è un ambiente produttivo del tutto particolare che, per i suoi caratteri fisici, si prospetta molto difficile per la coltivazione della vigna, che assume toni fortemente onerosi. Ma, in collina, la vigna sviluppa una produzione estremamente qualitativa, grazie a numerosi fattori difficilmente ripetibili in altri ambienti: la natura del terreno, il clima freddotemperato, un'ampia gamma di vitigni e la presenza intelligente dell'uomo.

In collina, perciò, nascono vini preziosi, prodotti in piccole quantità, molto costosi, tra loro fortemente diversificati per la specifica influenza del terreno, di anno in anno personalizzati e di solito in grado di resistere alle insidie del tempo.

Nata nel febbraio scorso per creare un «movimento di opinione» in grado di far capire ed apprezzare al mondo esterno i veri caratteri dei vini di collina, l'Associazione ha voluto, alla fine del primo periodo d'attività, approfondire ulteriormente tutta questa materia. Ha costituito, così, tre Commissioni di Studio, tra produttori e personaggi esterni, ed a ciascuna ha assegnato un tema da analizzare.

La I^a Commissione, composta da Luigi Veronelli, Massimo Martinelli, Carlo Petrini, Paola Mura, Giancarlo Scaglione, Marta Galli, Olivio Cavallotto, Gianni Legnani, Vito Pedretti, Valter Govoni, Romano Rosazza e Cristina Oddero, ha affrontato il tema: «L'immagine dei vini di collina e la questione dei cru».

La II^a Commissione, formata da Pier Giorgio Pirran Robert Macaluso, Burton Anderson, Teobaldo Cappellano, Laurent Zanon, Carlo Arnulfo, Gigi Rosso, Maurizio Castelli, Armando Cordero, Gian Luigi Miinetti e Paolo Fenocchio, ha analizzato la tematica relativa a «La tecnica enologica dell'arricchimento».

La III^a Commissione, costituita da Giacomo Oddero, Giancarlo Montaldo, Marco Monchiero, Mario Pagella, Paolo Massorbio, Ezio Boggio, Giacinto Chiri, Antonio Maggiore, Gian Luigi Biestro, Terenzio Ravotto e Fabrizio Rapalino, ha esaminato il tema: «La legislazione e la sua correlazione con le esigenze della viticoltura di collina».

Al termine dei lavori, ogni commissione ha elaborato un documento, nel quale

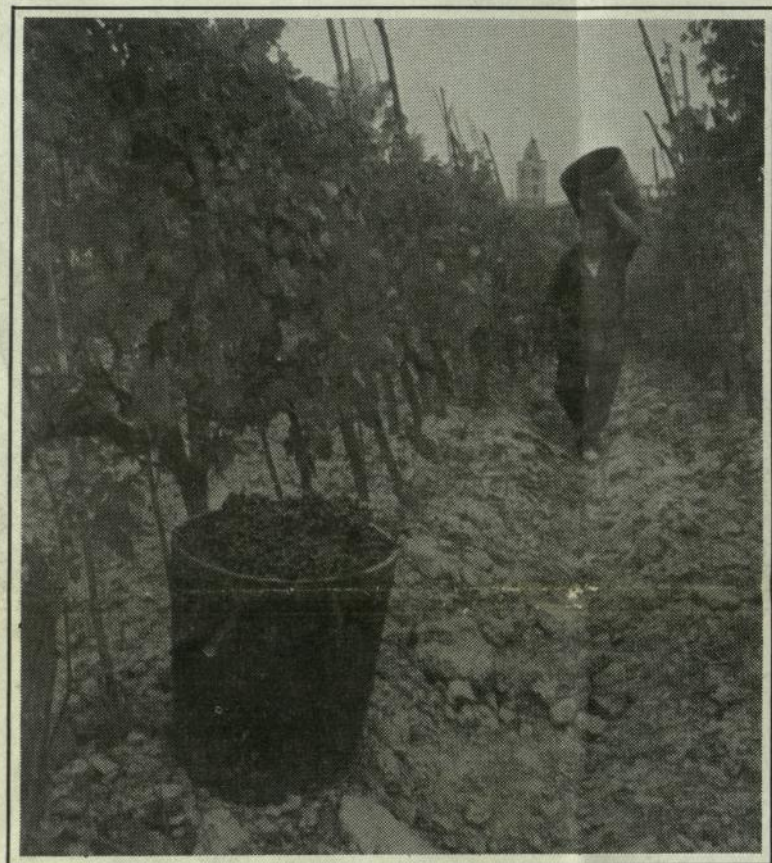
sono state riassunte le analisi sviluppate ed elencate le proposte e le richieste che ciascun gruppo ha elaborato.

Sabato 18 novembre, questi documenti «programmatici e propositivi» sono stati presentati all'Assemblea dei Soci, che li ha attentamente valutati ed approvati, facendoli divenire veri e propri «portavoce» della viticoltura italiana di collina. Nel po-

to, Massimo Martinelli, Giovanni Negro, Giancarlo Scaglione, Maria Rosa Gazzaniga, Giancarlo Travaglini, Carlo Boatti, Marta Galli, Diego Volpe Pasini, Stefano Pizzamiglio, John Matta, Alessandro Moroder e Paola Di Mauro.

Il Collegio sindacale è così formato:

Presidente: Luigi Rosso; Membri effettivi: Franco Con-



meriggio dello stesso giorno, il contenuto delle relazioni è stato reso pubblico durante il Convegno «Collina è qualità», che l'Associazione ha organizzato per dare diffusione e risonanza ulteriore al suo pensiero ed alle istanze della realtà viticola collinare italiana.

A pochi mesi dalla sua costituzione, l'Associazione Italiana Produttori Vini di Collina ha ormai completato la sua fase di rodaggio e sta via via assumendo quel ruolo di stimolo e di presenza attiva a favore dei vini prodotti in collina, per il quale in effetti è nata. Al di là delle diverse prese di posizione che in questi mesi ha assunto nei confronti di atteggiamenti negativi tenuti verso i vini di collina da addetti ai lavori, autorità, ricercatori e giornalisti, con la sua Assemblea del 18 novembre 1989, l'Associazione si è data anche un assetto definitivo nella composizione del Consiglio di Amministrazione, del Collegio Sindacale e del Collegio dei Provvisori, ponendo alla propria guida produttori provenienti da tutte le più importanti regioni italiane dove la viticoltura collinare è un fatto essenziale e consolidato. Il nuovo Consiglio di Amministrazione è così composto:

Presidente: Giacomo Oddero; Vice Presidente: Angelo Gaj; Consiglieri: Olivio Cavallot-

terno, Marco Monchiero; Membri supplenti: Valter Bera, Giuseppe Colla. Sono stati nominati Provvisori i signori: Giacomo Bologna, Vittorio Frescobaldi, Maurizio Zanella.

Immagine del vino e problematiche dei Cru

La riunione cade nel momento più adatto: attorno al vino si registra un sempre maggiore interesse. Il ministro dell'Agricoltura Calogero Mannino da contatti avuti, si è detto molto attento al problema delle sottospecificazioni geografiche.

Alcune denominazioni internazionali affermate, vanno fatte rientrare nelle normative delle D.O.C., in una forma di interessante apertura, viste anche le azioni da più parte sollecitate per la modificazione della Legge n. 930, modificazioni rese necessarie dall'esperienza di più di vent'anni di attuazione ed applicazione. Anche altre categorie professionali legate al vino si sono dette interessate a queste tematiche, poiché ritenute altamente miglioratrici dell'immagine globale del nostro prodotto, soprattutto in un contesto internazionale.

Premessa. Cru è termine or-

mai entrato nel patrimonio internazionale della conoscenza viticola ed enologica, ma poiché in sede comunitaria è esclusivo appannaggio dei francesi riteniamo sia giusto ed appropriato voler adottare per l'Italia il termine di «Vigna», in particolare riteniamo auspicabile adottare la più puntuale denominazione di «Vigna di collina» molto incisiva per sottolineare questa grande diversità di coltivazione comprendente anche la viticoltura di montagna, termine al quale far seguire il nome geografico della località o particella catastrale opportunamente delimitata.

Ed ecco che diventa importante, anzi assolutamente necessaria, la funzione del «Catasto», in quanto la realtà produttiva viticola non può prescindere.

Secondo voci è intendimento del Ministero dell'Agricoltura attivare finalmente a livello nazionale la sua attuazione (ottimisticamente le previsioni di realizzazione parlano del 1991).

Da parte nostra ribadiamo l'assoluta priorità di questo concetto, senza il quale non è possibile operare in maniera seria e veritiera. Il Catasto deve essere ipotizzato in due forme:

1) Un catasto reale che fotografa l'attuale produttività viticola.

2) Un catasto potenziale che deve tener conto delle realtà produttive, anche se non in cultura al momento del rilevamento.

È infatti importante per zone omogenee poter individuare quali sono (se ci sono) le eventuali possibilità di espansione colturale.

Il vino infatti è un bene in continua evoluzione.

Per attivare questo strumento sarebbe bene conferire possibilità operative ai Comuni, sotto la supervisione delle Camere di Commercio e degli Enti regionali, meglio se con una indagine storica e documentistica che affondi la propria ricerca nella memoria di chi, addetto alla viticoltura da generazioni, sa esattamente individuare le zone ad alta vocazione viticola. In particolare il Catasto dovrebbe essere lo strumento della delimitazione delle sottospecificazioni geografiche, dei Cru, delle Vigne.

Fotografare geograficamente la consistenza di questa realtà è compito certo impegnativo ma necessario.

Altre realtà di conoscenze possono venirci da studi e ricerche, tenendo conto dei parametri legati all'esposizione, alla giacitura ed alla composizione dei terreni. Al proposito esistono per alcune zone ricerche di una certa complessità; per altre zone è interessante acquisire queste informazioni per poter poi operare con competenza e correttezza.

Facciamo al proposito voti che giungano all'Associazione gli studi relativi, che già fossero stati effettuati da Regioni, Province, Istituti di Ricerca, Comuni, ecc.

Una classificazione di queste realtà produttive sarebbe infatti

di grande aiuto per l'immagine del vino, in quanto sempre di più il consumatore ricerca emozioni gratificanti, che passano anche attraverso questo «Disegno delle vigne». Al proposito sottolineiamo quanto sia utile un'opera di «culturizzazione» del consumatore, il quale correttamente informato potrebbe meglio capire la portata di questi discorsi.

Entra poi in gioco il fatto della valorizzazione delle annate, che mutando a seconda dell'andamento stagionale, hanno connotazioni diverse, costituendo momenti alterni di piacevolezza per il consumatore.

Al proposito è bene affermare che il vino proveniente da «Vigne di colline» dovrebbe sempre riportare sulle bottiglie l'annata di origine.

Ciò premesso viene affermato che tutte queste istanze potrebbero essere messe in atto attraverso petizioni popolari, che oltre a responsabilizzare il produttore coinvolgerebbero il consumatore, il quale si vedrebbe parte attiva di questo complesso ciclo, che partendo da un «vigneto di collina» porta sulla tavola un messaggio di ottimismo e di amicizia.

Va infine sottolineato che per certe realtà geografiche, la coltura della vigna è l'unica possibile.

In questo senso è necessario valorizzare la dignità del lavoro di questi operatori, rendendo importanti i loro prodotti, sia uva che vino.

Si tratta di un grande disegno di valorizzazione che vede in prima linea quanti hanno conoscenza dei problemi, sia sul piano affettivo che pratico, essendo certo che la grande sfida del 2.000 per il vino italiano passa necessariamente attraverso la qualità.

La tecnologia dell'arricchimento

a) La legislazione — Breve storia, situazione attuale, conseguenze

L'impiego del saccarosio in Enologia data ormai da circa 150 anni. In Italia la legge se ne occupò la prima volta nel 1904/1905 permettendone l'uso.

— Legge n. 388 dell'11.07.1904 e successivo regolamento di applicazione n. 497 del 05.08.1905.

La sua proibizione data invece 1917/1918.

— Legge n. 729 del 12.04.1917 e successivo regolamento di applicazione n. 316 del 21.02.1918.

Tale proibizione fu poi reiterata, finché nel 1965 si arrivò addirittura ad equiparare la corruzione con saccarosio in vendemmia alla fabbricazione di vino falso.

Solo ultimamente (Decreto n. 282 del 18.06.1986) si è timidamente iniziato a distinguere fra chi corregge i vini in vendemmia e chi li fabbrica.

di far capire ed apprezzare al mondo esterno i veri caratteri dell'enologia cuneese

Italiana Produttori Vini di Collina

approfondito altrettante tematiche inerenti l'immagine, le tecniche di arricchimento e la legislazione in materia

Questa legislazione protezionistica ed autarchica fu giustificata dalla pretesa necessità di dover proteggere le viticole meridionali, produttrici, allora, di vini di alta gradazione (i cosiddetti vini da taglio), ed impedire nel contempo la fabbricazione di vini falsi.

Nessuno dei due risultati è stato conseguito.

La viticoltura meridionale nel frattempo è profondamente cambiata e da produttrice di vini da taglio, di alta gradazione e con basse rese per ettaro, è diventata una viticoltura produttrice di enormi masse di vini da tavola scarsamente richiesti e destinati, spesso, alla distillazione.

Si sono incrementate così, in queste zone, le superfici vitate e sono aumentate enormemente le produzioni unitarie, senza riuscire ad arrestare la fabbricazione di vini falsi.

L'Italia è diventata, soprattutto, la Patria dei vini ottenuti col taglio, dei vini di basso prezzo, dei vini visti come alimento primario, nei quali le uniche caratteristiche di pregio erano riferite ad alcuni composti chimici, primo fra tutti l'alcool. Per tale ragione, la provenienza, l'origine ed i caratteri organolettici venivano relegati in secondo piano e considerati, dal nostro legislatore, scarsamente rilevanti.

L'Enologia italiana si è allineata su posizioni di retroguardia, nell'Enologia mondiale, senza che nessuno dei nostri governanti se ne preoccupasse più di tanto. L'unica eccezione fu fatta per i cosiddetti «vini speciali» (spumanti, vermouth e liquorosi) nei quali l'uso del saccarosio era e rimane largamente consentito. È chiaro che questi vini sono stati considerati la vera ed unica aristocrazia enologica italiana.

In queste condizioni, ogni sforzo per il miglioramento qualitativo della produzione era di enorme difficoltà. La prima legge sui cosiddetti «vini tipici» abortì prima della Seconda Guerra Mondiale. L'unico serio tentativo fu fatto con la 930 che produsse e continua a produrre, certamente, alcuni benefici effetti; tuttavia calata in un ambiente legislativo obiettivamente ostile al miglioramento qualitativo ed alla caratterizzazione delle produzioni, si dibatte in numerose contraddizioni di fondo.

b) Procedimenti dell'arricchimento

Alla luce della vigente legislazione italiana (Legge n. 162 del 12.02.1965) e comunitaria, le vie per aumentare il grado zuccherino dei mosti e quindi il grado alcolico dei vini sono le seguenti:

1) aggiunta di saccarosio (prodotto in Italia);

2) aggiunta di mosti concentrati;

3) taglio con mosti o vini di varia provenienza, ma di più alta gradazione;

4) concentrazione parziale del mosto da correggere;

5) concentrazione a freddo del vino;

6) aggiunta di M.C.R. (Mosto Concentrato Rettificato);

7) osmosi inversa.

Il taglio e l'aggiunta di mosti concentrati sono ammissibili solo per i vini comuni di qualità corrente.

La concentrazione a freddo del vino è macchinosa e non ha mai dato buoni risultati pratici.

L'osmosi inversa è una novità sulla quale non è ancora possibile pronunciarsi.

Resta il M.C.R., che è diventata la cavallo di battaglia di tutti coloro i quali sono contrari all'impiego del saccarosio in Enologia.

c) Il Mosto Concentrato Rettificato, il suo impiego in Enologia

di cui la metà è acqua ed altri prodotti, noti ed ignoti, che inevitabilmente l'acqua si porta dietro.

Il saccarosio, infatti è ottenuto per successive defecazione e cristallizzazione ed il prodotto finale è puro, bianco e cristallino, mentre le scorie della lavorazione finiscono nelle borlande e nel melasso impiegati per usi non umani. Il M.C.R., invece, è uno sciroppo dal quale non si può escludere una parte non trascurabile di acqua che finisce per conservare una quantità di prodotti in soluzione che non sono graditi e che potrebbero rivelarsi, perché

e nostre perplessità

Questo prodotto è tutt'altro che sperimentato, soprattutto per i grandi vini della Collina italiana, incontrando inoltre la più completa ostilità delle più celebrate enologie europee, come la francese e la tedesca.

È ottenuto con processi industriali che ci lasciano alquanto perplessi, come il triplo passaggio alle resine (Cationiche ed Anioniche).

Inoltre alcuni contributi sperimentali mettono in evidenza certi difetti, quali la sua carica batterica e la sua evoluzione ossidativa nel tempo. (M.C.R. e problemi di vinificazione) di Claudio Delfini, pubblicato su Vignevini n° 3/1988 ed «Analisi chimico-fisica di M.C.R.» a cura di Salvatore d'Agostino del Laboratorio Centrale dell'Istituto Regionale della Vite e del Vino di Palermo, pubblicato su Vignavini n° 1-2/1988).

Una serie sperimentazione, in proposito, iniziata nel 1987 all'Istituto Sperimentale per l'Enologia di Asti, è stata bruscamente interrotta dal M.A.F. con motivazioni che non ci hanno convinto.

Questo M.C.R. è uno sciroppo, ad alta considerazione zuccherina, che contiene una non indifferente quantità di acqua ed altre sostanze, non tutte ben note e ben indagate.

A conti fatti, per aumentare di un grado alcolico un hl. di mosto occorre circa kg. 1,7 di saccarosio, che trasformandosi in alcool aumenterà il volume finale del vino dell'1 per cento.

Per avere un aumento analogo con M.C.R. ne occorrono kg. 2,6 del migliore, con un aumento finale di volume di almeno il 2%

no, occorre chiarire un equivoco: si parla spesso di M.C.R. o di «zucchero d'uva»; in effetti lo «zucchero d'uva» puro, cristallino ed incolore non esiste ancora in commercio. Esiste, invece, uno sciroppo dolce chiamato M.C.R.. Quanto detto vale per il settore enologico, ma abbiamo gravi perplessità anche per le implicazioni viticole di questo prodotto. Il M.C.R. dovrebbe contribuire a risolvere, ci dicono, il problema delle eccedenze, in quanto dovrebbe ottenersi dal mosto d'uva; ma quali mosti? Le industrie, è chiaro, si riforniranno dalle produzioni viticole di

di cui la metà è acqua ed altri prodotti, noti ed ignoti, che inevitabilmente l'acqua si porta dietro.

Il saccarosio, infatti è ottenuto per successive defecazione e cristallizzazione ed il prodotto finale è puro, bianco e cristallino, mentre le scorie della lavorazione finiscono nelle borlande e nel melasso impiegati per usi non umani. Il M.C.R., invece, è uno sciroppo dal quale non si può escludere una parte non trascurabile di acqua che finisce per conservare una quantità di prodotti in soluzione che non sono graditi e che potrebbero rivelarsi, perché

no, occorre chiarire un equivoco: si parla spesso di M.C.R. o di «zucchero d'uva»; in effetti lo «zucchero d'uva» puro, cristallino ed incolore non esiste ancora in commercio. Esiste, invece, uno sciroppo dolce chiamato M.C.R.. Quanto detto vale per il settore enologico, ma abbiamo gravi perplessità anche per le implicazioni viticole di questo prodotto. Il M.C.R. dovrebbe contribuire a risolvere, ci dicono, il problema delle eccedenze, in quanto dovrebbe ottenersi dal mosto d'uva; ma quali mosti? Le industrie, è chiaro, si riforniranno dalle produzioni viticole di

di cui la metà è acqua ed altri prodotti, noti ed ignoti, che inevitabilmente l'acqua si porta dietro.

Il saccarosio, infatti è ottenuto per successive defecazione e cristallizzazione ed il prodotto finale è puro, bianco e cristallino, mentre le scorie della lavorazione finiscono nelle borlande e nel melasso impiegati per usi non umani. Il M.C.R., invece, è uno sciroppo dal quale non si può escludere una parte non trascurabile di acqua che finisce per conservare una quantità di prodotti in soluzione che non sono graditi e che potrebbero rivelarsi, perché

no, occorre chiarire un equivoco: si parla spesso di M.C.R. o di «zucchero d'uva»; in effetti lo «zucchero d'uva» puro, cristallino ed incolore non esiste ancora in commercio. Esiste, invece, uno sciroppo dolce chiamato M.C.R.. Quanto detto vale per il settore enologico, ma abbiamo gravi perplessità anche per le implicazioni viticole di questo prodotto. Il M.C.R. dovrebbe contribuire a risolvere, ci dicono, il problema delle eccedenze, in quanto dovrebbe ottenersi dal mosto d'uva; ma quali mosti? Le industrie, è chiaro, si riforniranno dalle produzioni viticole di

di cui la metà è acqua ed altri prodotti, noti ed ignoti, che inevitabilmente l'acqua si porta dietro.

Il saccarosio, infatti è ottenuto per successive defecazione e cristallizzazione ed il prodotto finale è puro, bianco e cristallino, mentre le scorie della lavorazione finiscono nelle borlande e nel melasso impiegati per usi non umani. Il M.C.R., invece, è uno sciroppo dal quale non si può escludere una parte non trascurabile di acqua che finisce per conservare una quantità di prodotti in soluzione che non sono graditi e che potrebbero rivelarsi, perché

no, occorre chiarire un equivoco: si parla spesso di M.C.R. o di «zucchero d'uva»; in effetti lo «zucchero d'uva» puro, cristallino ed incolore non esiste ancora in commercio. Esiste, invece, uno sciroppo dolce chiamato M.C.R.. Quanto detto vale per il settore enologico, ma abbiamo gravi perplessità anche per le implicazioni viticole di questo prodotto. Il M.C.R. dovrebbe contribuire a risolvere, ci dicono, il problema delle eccedenze, in quanto dovrebbe ottenersi dal mosto d'uva; ma quali mosti? Le industrie, è chiaro, si riforniranno dalle produzioni viticole di

di cui la metà è acqua ed altri prodotti, noti ed ignoti, che inevitabilmente l'acqua si porta dietro.

Il saccarosio, infatti è ottenuto per successive defecazione e cristallizzazione ed il prodotto finale è puro, bianco e cristallino, mentre le scorie della lavorazione finiscono nelle borlande e nel melasso impiegati per usi non umani. Il M.C.R., invece, è uno sciroppo dal quale non si può escludere una parte non trascurabile di acqua che finisce per conservare una quantità di prodotti in soluzione che non sono graditi e che potrebbero rivelarsi, perché

no, occorre chiarire un equivoco: si parla spesso di M.C.R. o di «zucchero d'uva»; in effetti lo «zucchero d'uva» puro, cristallino ed incolore non esiste ancora in commercio. Esiste, invece, uno sciroppo dolce chiamato M.C.R.. Quanto detto vale per il settore enologico, ma abbiamo gravi perplessità anche per le implicazioni viticole di questo prodotto. Il M.C.R. dovrebbe contribuire a risolvere, ci dicono, il problema delle eccedenze, in quanto dovrebbe ottenersi dal mosto d'uva; ma quali mosti? Le industrie, è chiaro, si riforniranno dalle produzioni viticole di

di cui la metà è acqua ed altri prodotti, noti ed ignoti, che inevitabilmente l'acqua si porta dietro.

Il saccarosio, infatti è ottenuto per successive defecazione e cristallizzazione ed il prodotto finale è puro, bianco e cristallino, mentre le scorie della lavorazione finiscono nelle borlande e nel melasso impiegati per usi non umani. Il M.C.R., invece, è uno sciroppo dal quale non si può escludere una parte non trascurabile di acqua che finisce per conservare una quantità di prodotti in soluzione che non sono graditi e che potrebbero rivelarsi, perché

no, occorre chiarire un equivoco: si parla spesso di M.C.R. o di «zucchero d'uva»; in effetti lo «zucchero d'uva» puro, cristallino ed incolore non esiste ancora in commercio. Esiste, invece, uno sciroppo dolce chiamato M.C.R.. Quanto detto vale per il settore enologico, ma abbiamo gravi perplessità anche per le implicazioni viticole di questo prodotto. Il M.C.R. dovrebbe contribuire a risolvere, ci dicono, il problema delle eccedenze, in quanto dovrebbe ottenersi dal mosto d'uva; ma quali mosti? Le industrie, è chiaro, si riforniranno dalle produzioni viticole di

di cui la metà è acqua ed altri prodotti, noti ed ignoti, che inevitabilmente l'acqua si porta dietro.

al riguardo

Nella Comunità europea, la Spagna, il Portogallo e la Grecia sono allineate con la posizione italiana. La Francia e la Germania stanno dall'altra parte della barricata. Con tutto il rispetto per la Spagna, il Portogallo e la Grecia queste enologie non possono diventare certo il nostro punto di riferimento. Noi guardiamo con enorme interesse in primo luogo all'enologia francese e poi a quella tedesca i cui migliori produttori rifiutano energeticamente la sostituzione obbligatoria del saccarosio con il M.C.R. facendo appello alle loro tradizioni nazionali. Il vero nostro rischio è quello di continuare nella condizione di emarginazione e di sottosviluppo vitivinicolo che ci ha sempre contraddistinto, mentre le migliori enologie europee continueranno liberamente ad usare il saccarosio.

e) Considerazioni finali

1) Oltre 70 anni di legislazione protezionistica ed autarchica non solo non hanno eliminato le eccedenze, ma le hanno drammaticamente ingigantite.

2) Occorre, e con estrema urgenza, che l'Enologia italiana possa competere, nel grande mercato europeo ad armi pari e con gli stessi diritti delle migliori produzioni comunitarie.

3) Con la Risonanza Magnetica Nucleare viene a cadere l'ultima remora per l'impiego del saccarosio quale correttivo in vendemmia. I vini falsi, infatti, fabbricati con saccarosio saranno inerosabilmente scoperti e denunciati. D'ora in poi si potranno fabbricare vini falsi solo più con M.C.R., magari con l'aiuto comunitario.

4) Vi è infine, un tentativo di adombrare il periodo di una viticoltura nordica (del saccarosio) in grado di minacciare la viticoltura del Sud. È vero che la viticoltura è nata intorno al bacino del Mediterraneo, ma è pur vero che si è diffusa con interessanti risultati in altre plaghe del mondo (Francia, Germania, California, Australia, etc.), mentre l'area originaria, per certi versi, ha voltato le spalle al vino (popoli arabi), oppure ha adottato abitudini alimentari che ne hanno limitato di molto il consumo.

In Italia, infatti, le Regioni maggiormente produttrici di vino sono anche quelle che lo consumano di meno e che, forse, meno lo amano? Ogni zona deve trovare nelle proprie radici e nel proprio ambiente le capacità di produrre per il mercato senza pretendere di imporre ad altri materie prime improprie, inquinanti e sgradite.

5) La qualità del vino si fa nel vigneto. Tuttavia questa condizione è importante, ma non sufficiente, ad equilibrare il prodotto in modo che possa esprimere in pieno le sue qualità in relazione all'annata ed al vigneto. L'alcool è solo una delle componenti della qualità dei vini, componente importante, ma non unica. L'arricchimento con saccarosio consente il raggiungimento dell'equilibrio fra i vari componenti del vino senza introduzione di prodotti non ancora sufficientemente sperimentati.

6) Posizione dei Paesi C.E.E.

4) Ora questo M.C.R., che gran parte della scienza ufficiale, molte forze politiche, numerose organizzazioni di categoria impongono, non deve avere convinto tutti quelli che contano, nemmeno in Italia. Vi è un gruppo di vini, infatti, i cosiddetti «vini speciali» (Spumanti, vermouth, liquorosi), che nonostante tutto continuano a poter usare il saccarosio senza problemi legislativi. Questo trattamento discriminante non è più giustificabile.

d) Posizione dei Paesi C.E.E.