Gli aumenti negli ultimi vent'anni

Il caro-vino

Antonio Piccinardi

«I prezzi dei vini italiani sono aumentati troppo, in maniera sproporzionata rispetto all'aumento del costo della vita e a quello degli altri generi alimentari. Sono in tanti, ormai, a ribadire questo concetto, sia fra gli operatori italiani, sia, soprattutto, fra quelli stranieri.
Chi importa poi vino italiano negli altri Paesi d'Europa o ne-

massicci investimenti fatti nelle cantine e nei vigneti. Inoltre non si deve sottovalutare la lievitazione dei costi relativi a tutti gli interventi necessari alla produzione del vino: dalla manodopera all'imballaggio, dai trasporti al costo stesso del denaro, tutto è aumentato, e non di poco.
Se si aggiunge ai costi vivi il ricarico necessario per ammor-

gendari, ma non bevuti a causa del loro costo sproporzionato. I numeri sembrano dare ragione a chi si lamenta per i prezzi. L'indice generale dei prezzi al consumo, secondo i dati Istat, è aumentato del 238 per cento dal 1968 al 1979, cioè poco meno di due volte e mezzo. Nello stesso periodo i prezzi dei vini italiani sono invece aumentati più di tre volte. Ancor più

1979, ma "solo" di tre volte e mezzo tra il 1979 e il 1990. Gli aumenti, e sostanziosi, ci sono insomma stati. A difesa dei produttori italiani va però detto che l'incremento non è solo imputabile all'aumento dei costi di produzione e alla loro esigenza di avere ricarichi maggiori, di guadagnare di più, insomma. Nel corso di questi anni sono infatti anche nati nuovi

Vini italiani	1968 Prezzi	1979 Incremento	1979 Prezzi	1990 Incremento	1990 Prezzi
Barolo Prunotto	1.200	416%	6.200	664%	35.000
Barbaresco Gaja	1.450	231%	4.800	900%	48.000
Sorì Tildìn Gaja			11.000 (71)	700%	88.000
Barbaresco Giacosa			4.900 (74)	389%	24.000
Barbaresco Prunotto	1.000	390%	4.900	614%	35.000
Asti Fontanafredda			2.800	321%	[redacted]
Ferrari Brut	1.500	300%	6.000	366%	[redacted]
Amarone Masi-Torbe			5.000	[redacted]	[redacted]
Gavi Gavi La Scolca			7.200	[redacted]	[redacted]
Ca' del Bosco Brut			6.900	[redacted]	[redacted]
Brunello Montalc. Biondi Santi	10.500	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]
Chianti S. Cristina Antinori	680	260%	[redacted]	[redacted]	[redacted]
Villa Antinori	780	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]
Sassicaia Incisa D. Rocchetta	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]
Tignanello Antinori	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	29.000
Brunello Altesino	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	23.000
Venegazzù Ris. Casa	[redacted]	[redacted]	[redacted]	326%	14.500
Corvo Bianco	[redacted]	[redacted]	[redacted]	215%	6.000
Media generale	[redacted]	[redacted]	[redacted]	408%	
Vini francesi	[redacted]	1979 Incremento	1979 Prezzi	1990 Incremento	1990 Prezzi
Ch. Mouton [redacted]	[redacted]	520%	54.000	261%	195.000
Ch. D'Yquem	[redacted]	719%	59.000	391%	290.000
Ch. Lafite-Roth[redacted]	11.800	583%	57.000	242%	195.000
Ch. Latour	7.000	685%	55.000	254%	195.000
Ch. Margaux	5.200	573%	35.000	297%	139.000
Ch. Petrus	17.000	211%	53.000	560%	350.000
La Tache	10.800	353%	49.000		
Media generale		492%		334%	
Prezzi al consumo (fonte Istat)		238%		204%	

Ca' del Bosco Brut	6.900	363%	32.000

Enologia

Franciacorta Bianco 1988

Produttore
Azienda Agricola Ca' del Bosco, Erbusco (Brescia)
Uvaggio
Chardonnay
Locazione delle vigne
nel comune di Erbusco
Vinificazione
in bianco
Affinamento
9 mesi in barrique e 12 in bottiglia
Numero di bottiglie prodotte 12.027 da 0,75 l e 719 da 1,5 l
Prezzo indicativo al pubblico 50.000 lire
Scheda organolettica
All'olfatto ha profumo pronunciato e penetrante con sentori di vaniglia, miele di corbezzolo, nespola; al gusto è ampio, armonico, con corpo e razza, stoffa e buona suadenza, alla vista è limpido, brillante, di colore oro chiaro e luminoso.