

# Agroindustria

VINO - Inchiesta tra i produttori sull'uso del mosto concentrato (Mcr) o del saccarosio per aumentare la gradazione mentre il 3 aprile s'inaugura il Vinitaly

## Zuccherero? Sì, grazie

Normalmente adottata da Paesi come la Francia e la Germania, la tecnica dello zuccheraggio (arricchimento) è vietata in Italia - Non accontenta tutti però la soluzione alternativa dell'Mcr ottenuto dalle uve coltivate al Sud

Milano - Violando un vero e proprio tabù, la paura di essere equiparati ai peggiori sofisticatori, ai virtuosi del «bastone», molti esponenti del mondo del vino italiano di qualità tornano a proporre con forza, con la volontà di ricevere risposte precise, il problema dello zuccheraggio.

Lo fanno appoggiandosi alle posizioni dell'Associazione italiana produttori di vini di collina - presieduta da Giacomo Oddero - della quale fanno parte circa 300 aziende, dal meglio della viticoltura albesa a Lageder in Alto Adige, Cà del Bosco in Franciacorta, Schioppetto in Friuli, Casa d'Ambra ad Ischia, Paola di Mauro a Marino, Fattoria di Ama o Monteverzine in Chianti. E trovando conforto nella proposta di legge n. 6069 presentata lo scorso 6 novembre alla Camera dai deputati Zambon, Tealdi, Torchio e Bortolani. Proposta riguardante la «Disciplina dell'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale dei vini di qualità prodotti in regioni determinate - Doc e Dog - mediante uso di zucchero alimentare».

Le richieste dei produttori, e dei parlamentari che si sono fatti loro portavoce, sono molto chiare. Vanno infatti dal riconoscimento della correzione dei mosti non come una pratica abituale e furbesca, ma come un «male necessario» - come pratica d'eccezione, strettamente regolamentata, cui ricorrere in annate caratterizzate da andamenti climatici sfavorevoli - alla necessità di arrivare ad una legislazione di tipo europeo, che non penalizzi il produttore di Barolo, Lagrein o Amarone, per una pioggia prolungata giunta in periodo di vendemmia, rispetto ai colleghi dell'Alsazia, della Borgogna, della Wachau o della Mosella. Che scontrandosi con analogo andamento climatico possono usufruire però dell'arma di riserva data dalla facoltà di aumentare la gradazione alcolica del vino mediante un arricchimento dei mosti con sostanze zuccherine.

Zuccherero alimentare, di barbabietola o di canna, proprio quanto l'attuale legislazione vinicola italiana vieta, costringendo i viticoltori di casa nostra a fare ricorso al contestatissimo Mcr (mosto con-



I viticoltori italiani chiedono la possibilità di usare lo zucchero per «arricchire» il vino

centrato rettificato). Un breve giro d'opinioni e l'Mcr, valvola di sfogo di una viticoltura meridionale che non vuol crescere e nella logica dell'eccedenza, della trasformazione, della sovvenzione sembra trovare una ragion d'essere, incontra precise contestazioni. Mattia Vezzola, enotecnico della Bellavista di Erbusco in Franciacorta e spumantista tra i

più agguerriti, considera non solo l'Mcr poco pratico per la conservazione, perché cristallizza, ma fonte di sgradite sorprese, perché capace di produrre, in fase di fermentazione ed in seguito, profumi anomali e generare vini dalle caratteristiche organolettiche ben differenti da quelle del mosto base. Anche una grossa azienda

come la Bolla, per bocca di Giuseppe Bolla, ritiene lo zuccheraggio più affidabile, soprattutto nei vini bianchi, mentre Alamanno Contucci, presidente del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, pur contrario in linea di principio a qualsiasi tipo di arricchimento, «perché riteniamo serio e corretto proporre ai consumatori quello che la na-

tura dà», chiede che anche in Italia sia consentito il ricorso allo zuccheraggio oltre che all'Mcr.

Al Nord, e non per semplici questioni di campanile, la polemica si fa ancora più aggressiva. Se Giacomo Oddero parla senza mezzi termini di una «lobby dell'Mcr» da sconfiggere grazie alla nuova proposta di legge, e se Angelo Gaja respinge perché priva delle necessarie garanzie di affidabilità l'ipotesi, tutta da sperimentare, dello zucchero d'uva cristallino, Fabio Rizzoli, direttore delle Cantine Mezzacorona, ritiene che la viticoltura del Nord Italia non debba pagare «una pesante tassa all'Europa e al Sud d'Italia». Antonio Denari, presidente della Cantina Sociale di S. Maria della Versa in Oltrepò, rilancia una proposta avanzata all'epoca dello scandalo del metanolo: una «mattonella di zucchero» per uso enologico, venduta cioè a prezzo doppio rispetto allo zucchero normale, da utilizzarsi in condizioni di annate molto sfavorevoli per aumentare di un grado i vini Doc. Una «correzione», ancora la posizione della Vini di collina, da contenere in limiti molto stretti e far verificare dagli Uffici repressioni frodi.

E mentre il Consorzio dei Chianti classico non esclude di rivedere una delibera del 1986, contraria alla pratica dello zuccheraggio, da parte di un produttore altoatesino, uno dei tre che fanno l'immagine della viticoltura locale, ma che preferisce «per ragioni di sicurezza» non sia fatto il suo nome, arriva una presa di posizione così precisa da fugare ogni dubbio. «Ho passato una vita a vinificare - dice - e credo di poter affermare per esperienza acquisita, perché ogni tecnico che si rispetti deve aver fatto prove di vinificazione con mosto concentrato rettificato, mosto concentrato normale, zucchero di barbabietola e zucchero di canna - prove che per non passare per sofisticatore ho poi dovuto abbandonare - che il risultato di gran lunga migliore si ha con lo zucchero e il più scadente con l'Mcr. Tuttavia - conclude - siamo costretti ad usare l'Mcr, pure con i contributi Alma, per rovinare legalmente i nostri migliori vini».

Franco Ziliani

## Nuovi protagonisti Sud Africa in luce

Incontro con il direttore dell'Associazione enologi-enotecnici

Milano - Sofisticazioni, decreto sulla certificazione e concorrenza in aumento. Dal 3 aprile il vino italiano si presenta al Vinitaly di Verona, un appuntamento internazionale. Qual è il bilancio alla luce degli ultimi avvenimenti?

«Il momento è favorevole, sotto certi aspetti, al nostro prodotto - afferma il direttore dell'Associazione italiana enologi-enotecnici, Giuseppe Martelli - perché prosegue il miglioramento della qualità e il consolidamento commerciale. Sul versante interno si è ormai sgonfiata la vicenda dell'isotiocianato di metile, ma non c'è dubbio che il nostro Paese si è tirato la zappa sui piedi. Troppo clamore per una sofisticazione che si è voluto erroneamente paragonare, come pericolosità per il consumatore, a quella del metanolo. Le conseguenze sono le attuali tensioni sui mercati di Stati Uniti, Austria, Gran Bretagna e Germania. Paesi dove la presenza italiana è forte e dove la concorrenza ne approfitta per sottrarci quote di mercato».

Ma per dimostrare buona volontà e severità è stato introdotto il decreto della certificazione per i vini destinati all'export.



«Allo stato attuale crediamo fosse meglio valutare la reale utilità del decreto Goria. È un'ammissione che esistono vini buoni e altri meno e che per poterli presentare all'estero dobbiamo analizzarli con una serie di procedure farraginose. Meglio era introdurre l'autocertificazione: imporre la responsabilità civile e penale ai responsabili della produzio-

ne in cantina».

- Come sta evolvendo la concorrenza estera?

«Crediamo che l'Italia, ma anche la stessa Cee nel suo complesso, debba guardarsi da Paesi non a tradizione viticola, ma molto forti nella qualità e nella tecnologia di cantina. La concorrenza può venire per esempio dal Sud Africa, dall'Argentina, dal Cile o dall'Australia. Paesi che hanno attinto al meglio dell'esperienza europea e della scuola francese e che oggi offrono un prodotto di gusto internazionale, apprezzato dal mercato e di alta qualità. Inoltre non esistono problemi di eccedenza: il Sud Africa ha un centinaio di cooperative, e tutte ai massimi livelli. L'Italia è invece un lungo vigneto che va da Bolzano a Marsala e produce circa 55 milioni di ettolitri. In questo scenario e con gli aiuti Cee sempre più in calo, prevediamo che da qui a 10 anni il 15% delle aziende nazionali sarà fuori mercato».

Con la legge 164 l'Italia ha rinnovato le disposizioni in materia di classificazione; cosa accadrà?

«Occorre precisare che si tratta di una legge quadro e che molto è demandato ai 15 decreti, di cui alcuni interministeriali, specifici per interventi. La struttura di fondo della legge è interessante, anche se su certi aspetti sarebbe stata meglio più determinazione. Visti gli anni di discussione e le mediazioni che hanno preceduto il varo delle nuove disposizioni forse è il massimo possibile. Apprezzabili le innovazioni come l'indicazione geografica tutelata che introduce un minimo di disciplina per vini di buona diffusione».

A questo punto sarà possibile sapere quanto è il vigneto Italia e la cantina Italia, come da tempo chiedete?

«Al nostro prossimo congresso nazionale, dal 25 al 28 di giugno, una sezione è proprio dedicata a questo argomento. Saranno presenti i rappresentanti della Cee, del ministero e del consorzio che ha eseguito il rilevamento con la tecnica dell'aerofotogrammetria. E sappiamo già che quanto ha rivelato la ripresa dal cielo non corrisponde alla realtà scritta nel catasto. Sarà una bella polemica».

Roberto Iotti

## Appuntamenti con Bacco

Milano - In parallelo alla ventiseiesima edizione del Vinitaly di Verona, in Alto Adige e in Trentino è programmata, tra la prima e la seconda settimana di aprile, una serie di manifestazioni di buon interesse. Si inizia venerdì 3 aprile a Castelbelo Ciardes con una rassegna, aperta sino a domenica 5, dei Vini della Val Venosta, zona che accanto a validi Pinot neri offre vini molto particolari da rari vitigni autoctoni allevati in condizioni di estrema difficoltà.

Dalla Val Venosta, chiusi i battenti della rassegna veronese, ci si sposta poi a Bolzano, per la Mostra assaggio vini aperta dal giorno 8 al giorno 15. Il programma, accanto alla consueta possibilità di degustare presso l'Hotel Grifone la produzione dell'ultima vendemmia per i bianchi e delle annate precedenti, per i rossi più impegnativi giunti a piena maturazione, presenta il terzo Salone del Chardonnay (9-12 aprile), rassegna di vini provenienti da ogni parte d'Italia ospitata nel Palazzo Mercantile.

In contemporanea alla Mostra si terrà a Bolzano nelle giornate dell'8 e del 9 aprile l'annuale assemblea del Cervin di Aosta, che ter-

rà un seminario di studi con la partecipazione di ricercatori internazionali di gran fama quali Fregoni, Scienza, Murisier, Iacono, Vallat, Rics, imperniato su temi tecnici ed economici riguardanti la viticoltura di montagna. Dalla provincia di Bolzano, un'area viticola sempre più rappresentata sul mercato italiano - come dimostra la partecipazione al Vinitaly di circa 50 cantine diverse tra private e cooperative - ci si sposta infine in Trentino.

A Trento, dall'8 al 15 aprile, si terrà la Mostra dei vini, ma oltre ai motivi di interesse dati dalla verifica «sul campo» della validità di Marzemino, Teroldego, Müller Thurgau e Pinot bianco dell'ultima vendemmia, un elemento innovativo è dato dalla collocazione della rassegna in Palazzo Trautmannsdorf. Sede prestigiosa che a partire dalla settimana dopo Pasqua ospiterà stabilmente una «Casa della cultura del vino», che oltre ad ospitare dibattiti, convegni, corsi riguardanti l'enologia, sarà un punto di riferimento per gli operatori del vino dove degustare, durante tutto l'anno, i numerosi bianchi e rossi, Doc e da tavola, del Trentino.

f.zil.

Mezzo litro, diviso tra i due pasti quotidiani, aiuta le funzioni dell'organismo

## Pace fatta con la «dieta»

Bologna - Il vino ha sicuramente un posto d'onore tra i prodotti alimentari perseguitati da igienisti ad oltranza, proibizionisti per vocazione, da certa scienza medica disinformata e, perché no, da chi ha tutto l'interesse di diffondere falsità. Come se non bastasse i seri problemi che assillano il settore, dall'inarrestabile calo dei consumi (da 102 litri pro capite negli anni Sessanta si è passati agli attuali 55-60) alle ormai croniche eccedenze produttive, il vino deve navigare in un mare reso ancora più agitato dalle bugie e dalla confusione che regna nel definire il rapporto con la salute.

A fare un po' di chiarezza ha provveduto il Consorzio vini

Colli bolognesi (200 soci per una produzione di 40 mila ettolitri) organizzando nei giorni scorsi un incontro scientifico a Bologna. «Un corretto consumo di vino ha sicuramente degli effetti benefici», ha sentenziato Edoardo Turchetto, ordinario di Scienza dell'alimentazione alla facoltà di medicina e chirurgia dell'università di Bologna.

Per Turchetto a beneficiare maggiormente è il nostro apparato digerente: migliorano le attività secretive, aumenta la resistenza della mucosa gastrica e anche il potere immunologico dell'organismo. Ma non è tutto. Il vino ha effetti favorevoli nel limitare l'arteriosclerosi e protettivi sul cuore.

Il problema sta solo in un consumo corretto. Il bere sano non dovrebbe superare il mezzo litro di vino nei due pasti principali della giornata, anche se i francesi sono più tolleranti e fissano a un litro la quantità limite. Su alcuni punti però la medicina non transige: niente alcol lontano dai pasti, consumo più limitato per le donne (per una loro meno efficiente capacità di metabolizzazione dell'alcol) e rinuncia durante la gravidanza.

Comunque, tra gli artifici per allungare la vita dell'uomo c'è anche il consumo limitato di alcol. Lo dimostrerebbe la cosiddetta curva ad «U». Questo grafico, applicato a tutte le

popolazioni, evidenzia che a vivere di più sono i moderati consumatori (da 20 a 40 grammi di alcol al giorno) mentre agli estremi della curva si collocano le categorie a maggior rischio: i forti bevitori e gli astemi.

Questa osservazione è avvalorata da una recente ricerca sulle malattie coronariche, i cui risultati sono stati presentati da Giancarlo Desovich, direttore del centro studi sull'arteriosclerosi dell'università di Bologna. Aumentando il consumo di alcol fino a 50 grammi al giorno la mortalità diminuisce in modo evidente; gli astemi sarebbero più soggetti a cardiopatie.

Marco Mancini

## Nel Duemila aumenterà la vendemmia mondiale

Roma - Nel Duemila si produrranno nel mondo circa 338 milioni di ettolitri di vino con un incremento rispetto all'attuale produzione dello 0,84 per cento. Le previsioni sono della Fao.

A vinificare di più saranno soprattutto i Paesi emergenti in questo tipo di produzione, mentre l'Italia che, vanta antiche tradizioni vitivinicole, registrerà un decremento ed un sorpasso da parte dell'antagonista produzione francese. L'Italia, passerà infatti, già nel 1995 a 66,94 milioni di ettolitri contro i 75,12 dell'88 e nel Duemila si assesterà su una produzione di 65,59 milioni di ettolitri.

In calo produttivo anche altri Paesi del bacino mediterraneo: la Spagna nel '95 produrrà 36,67 milioni di ettolitri e nel Duemila 37,95; il Portogallo, che nel 1988 ha prodotto 11,05 milioni di ettolitri di vino, nel '95 ne produrrà 9,16 e nel Duemila 8,99.

La Francia che nel 1988 ha prodotto 68,28 milioni di ettolitri nel '95 si porterà sul 70,66 milioni di ettolitri e nel Duemila a 71,73. Nel complesso tutta la Comunità europea registrerà un aumento produttivo pari allo 0,21 per cento.

Aumenterà anche la produzione di vino dei Paesi dell'Est europeo che, complessivamente passeranno dai 19,78 milioni di ettolitri del 1988 ai 20,83 del '95 ai 23,50 del Duemila.

Anche la produzione del Nord America è data in crescita, con 21,87 milioni di ettolitri si dovrebbe registrare, secondo le previsioni della Fao, un incremento dell'1,17%. In questo senso saranno significative le performance degli Stati Uniti che, dai 16,90 milioni di ettolitri del 1988 andranno ai 20,10 del 1995 e ai 21,24 del Duemila. Complessivamente i Paesi cosiddetti sviluppati andranno nel 1995 a 289,30 milioni di ettolitri e nel Duemila a 301,53.

r.a.

## Cantine piacentine nel Gotha delle guide

Piacenza - Come ogni anno, arrivano in libreria numerose pubblicazioni su quanto di meglio il mercato è in grado di offrire nei settori della ristorazione, dei vini o dei distillati. Tra questi manuali spicca «I Vini d'Italia 1992» edizione del Gambero Rosso. Questa guida (alla sua quinta edizione) è, come specificato nella prefazione, l'unico esempio di libro dedicato al vino che viene totalmente rinnovato ogni anno ed è quindi in grado di fornire un panorama sempre aggiornato della produzione enologica nazionale di alta qualità.

Caratteristiche queste che unite alla serietà e competenza di tutti coloro che hanno lavorato per realizzarla, ne hanno decretato il successo editoriale e l'hanno resa in pochi anni una vera e propria Bibbia quasi indispensabile ad esperti ed appassionati. Sfogliando questa Bibbia

appunto, per quanto riguarda la provincia di Piacenza, troviamo menzionate 5 aziende e selezionati 24 vini. Solo cinque di questi hanno avuto l'assegnazione dell'asterisco che sta a contraddistinguere quei vini giudicati con un rapporto qualità/prezzo particolarmente valido.

Quattro di questi cinque vini portano la firma Campominosi: l'Ortrugo Vigna dei Salice 1990, il Barbera Vigna dei Cotorni 1988, il Terre Chiare 1990 ed il Ronco dell'Uberto 1988.

Campominosi con i suoi vini compare su altre pubblicazioni; tra queste: Almanacco del Berebene 92 (aziende piacentine menzionate 3) e sul volume pubblicato in Germania Kursbuch Italienischer Wein 90/91 (aziende piacentine citate 3), la Bibbia tedesca al bere bene italiano.

r.a.