

# Sbatti il vino in prima pagina

*È necessario fare delle distinzioni tra la contraffazione del Brunello e la sofisticazione di 700.000 ettolitri di vino da tavola anonimo, e per darsi delle risposte su quest'ultimo caso bisogna riflettere sulla ragionevolezza dei prezzi esageratamente bassi sugli scaffali, improponibili per un vino vero*

FABIO PICCOLI

Queste ultime sono state settimane difficili per il vino italiano a causa di alcune vicende che hanno riportato alla mente il gravissimo evento del metanolo, avvenuto nel 1986. Preferiremmo scrivere di cose positive legate all'enogastronomia, ma riteniamo

utile fornire anche informazioni di servizio, in grado di aiutare i nostri lettori a capire meglio alcune vicende che coinvolgono ciò che finisce sulle nostre tavole.

E siccome in questi giorni è stato scritto e detto di tutto, è forse opportuno chiarire alcuni fatti per evitare di fare «di ogni erba un fascio».

Va evidenziato innanzitutto che sono stati due i fatti che hanno visto coinvolto il vino italiano, ben diversi e distinti.

## DUE CASI BEN DIVERSI

Partiamo dal «caso Brunello». Intanto, per i pochi che non lo sapessero, il Brunello di Montalcino è probabilmente il vino rosso italiano più famoso nel mondo, prodotto in Toscana, in provincia di Siena. È un vino che, secondo quanto previsto dal disciplinare di produzione (che è una legge a tutti gli effetti), deve essere ottenuto dal 100% di uve di varietà Sangiovese.

L'illecito, in questo caso, sarebbe stato il mancato rispetto di questo disciplinare da parte di alcune aziende (ancora il numero non è chiaro in quanto l'indagine è ancora in corso). Qualche azienda, infatti, avrebbe utilizzato anche varietà diverse dal Sangiovese, Merlot e Cabernet Sauvignon in particolare.

Si tratta, pertanto, di un'azione illegale, ma che certamente non ingenera nessun rischio per la salute dei consumatori.

Una contraffazione (ma sarebbe corretto parlare di non rispetto del disciplinare di produzione) compiuta per rendere più «morbido» e con un gusto più «internazionale» il principe dei vini rossi italiani.

Purtroppo questa vicenda legata al Brunello di Montalcino è stata abbinata (e qui bisogna ammettere con una certa malafede da parte di qualche giornalista) a un altro caso di sofisticazione ben più grave e pericoloso. Ci riferiamo all'indagine che ha visto coinvolta una quindicina di aziende enologiche italiane (e tuttora lo sono perché anche in questo caso le indagini sono in corso), che avrebbero realizzato vini in maniera artefatta, cioè con l'aggiunta di acqua, melasso (un prodotto derivante dalla lavorazione della barbabietola da zucchero), acido cloridrico, solforico e fosforico, fosfato ammonico, fosfato biammonico e

solfato di ammonio, che vengono normalmente impiegati in enologia come attivatori della fermentazione del vino.

Si tratta di prodotti pericolosi per la salute umana? È sempre difficile dare risposte certe. Dalle prime analisi, però, non sussisterebbero pericoli per la nostra salute in quanto non è stata rilevata la presenza di sostanze pericolose o tossiche come i metalli pesanti.

## DIFFIDARE DEI PREZZI TROPPO BASSI

Ma quali sono le ragioni che portano alla sofisticazione? Questa è la domanda chiave che ogni consumatore di vino dovrebbe porsi. Si tratta di una scorciatoia per abbassare i costi di produzione e «arrivare» a un prodotto che si può definire vino. Questa miscela sofisticata, infatti, entra in percentuale differenziata in certi vini da tavola in vendita in alcuni supermercati italiani. Si tratta, normalmente, di vini che sono sullo scaffale a prezzi ben al di sotto dei 2 euro (si arriva anche a 70 centesimi per alcuni prodotti venduti in brik, il famoso cartone).

Quest'ultimo fatto dovrebbe portare a una prima importante considerazione e avvertenza per i consumatori: fatevi venire qualche dubbio quando siete in presenza di prezzi troppo bassi per un prodotto come il vino che richiede materia prima sana, tempi di lavorazione lunghi, confezionamento adeguato (soprattutto quando si tratta di una bottiglia di vetro, più un tappo di sughero, più una capsula, più un'etichetta).

E a questo riguardo noi ci auguriamo che anche le catene di distribuzione (la cosiddetta Grande distribuzione organizzata), che sono oggi i principali mediatori tra produzione

e consumatore (oltre il 70% del vino italiano viene venduto nei supermercati), facciano ulteriori sforzi per garantire l'assoluta qualità.

Spingere i prezzi sotto certi livelli è pericolosissimo e potrebbe portare (lo stiamo vedendo in queste settimane) qualche produttore disperato (quando non delinquente) ad accettare un prezzo insostenibile per la realizzazione di un vino vero.

**Fabio Piccoli**



## I NUMERI DELLA SOFISTICAZIONE

È confermato. Si tratta di 700.000 ettolitri di vino generico bianco e rosso e di 15 aziende tra imbottiglieri, grossisti e distributori per i quali si ipotizza l'acquisto da 3 cantine pugliesi di una soluzione idroalcolica utilizzata per tagliare vini «normali». La miscela risultante era destinata, come vino da tavola, alla Grande distribuzione.

Secondo un comunicato della Procura di Taranto del 4 aprile scorso, si tratta, in base alle analisi sui campioni prelevati, di «mero annacquamento del prodotto vinoso, mentre l'ipotesi di adulterazione si fonda sul rinvenimento di altre sostanze, utilizzate nella sofisticazione, che sono in corso di analisi e sono state reperite nell'unico stabilimento interamente sequestrato».

Pare che l'indagine sia stata estesa alla Sicilia per verificare la presenza di aziende fittizie che avrebbero prodotto la documentazione amministrativa falsa, non escludendo il coinvolgimento della criminalità organizzata.