



# I recenti casi di cronaca, a partire dal Brunello, ripropongono polemiche e battaglie sui Doc, quando il vigneto diventa

Distintività e tradizione sono le armi di chi difende i vecchi disciplinari – Ma i riformisti

Una leva per innovare (pur nel segno della tradizione) o un vincolo assoluto che non tiene conto dell'evoluzione dei gusti e dei mercati? Il recente caso del Brunello che alcune aziende avrebbero prodotto utilizzando altri vitigni invece che il solo Sangiovese (come previsto dalle regole Doc) ha riaperto con forza il dibattito sui disciplinari di produzione. I manuali che fissano le regole chiave della produzione all'interno di una denominazione d'origine. Regole talvolta rigide (come la produzione da monovitigno imposta in alcune «griffe» come appunto Brunello o il Barolo) ma che spesso sono considerate, proprio in virtù della propria rigidità, una leva di differenziazione.

## Impianti abusivi/1

Scade a luglio la sanatoria agevolata per circa 40mila ettari

## Italia: l'ultimatum di Bruxelles

BARI – Ancora 3 mesi per la regolarizzazione dei 38mila ettari di vigneti non regolati rilevati in Puglia. Vanno regolarizzati Entro il 31 luglio tutti coloro che hanno inviato in assessorato le richieste di regolarizzazione dei vigneti impiantati abusivamente prima del 1998, per complessivi 38mila ettari, una superficie enorme, pari a quasi un terzo dei 110-112.000 ettari vitati in tutta la regione. Quest'ultima tranche di regolarizzazioni conclude un percorso lungo e accidentato iniziato nel 2001 che dovrebbe aver esaurito tutte le esigenze di regolarizzazione ante 1998 e dunque non dovrebbero esserci altre Sau vitate irregolarmente da sanare. Esauritasi l'ultima proroga utile concessa dalla Unione Europea, i vitivinicoltori stanno quindi regolarizzando il pagamento delle sanzioni il cui quadro è stato definito con la legge approvata dal consiglio regionale il 4 dicembre 2007 per la gestione e il controllo del potenziale viticolo regionale. Per tutti i vigneti di uva da vino impiantati anteriormente al 1° settembre 1998 senza la

prescritta autorizzazione, la legge ha dunque stabilito le sanzioni in ragione della tipologia di infrazione commessa e dunque 1.033,00 euro per ettaro per impianti di vini da tavola e 2.582,00 euro per ettaro per i vini Doc (un emendamento alla legge per dimezzare gli importi venne bocciato). L'articolato legislativo ha pure definito il regime sanzionatorio per i vigneti impiantati dopo il 1° settembre 1998 per i quali non è possibile alcuna regolarizzazione e che, conseguentemente, devono essere estirpati. E se il trasgressore non esegue l'estirpazione entro il termine, vi provvede la Regione con rivalsa delle spese. Approvando quella legge, la Puglia ha evitato, sul filo di lana, una maxi multa della Ue da 90 milioni di euro perché non aveva ancora fissato il quadro sanzionatorio di applicazione di due regolamenti comunitari e di due decreti ministeriali. La legge era quindi indispensabile per fissare il regime delle sanzioni a carico dei 42mila viticoltori che avevano fatto richiesta di sanatoria.

V.Ru.

## Brunello

## A Montalcino tra i produttori prevale la «tolleranza zero»

MONTALCINO (SIENA) – Poche parole e spese soprattutto in difesa del Brunello. Non ci sono stati colpi di scena nel corso della riunione dei produttori di Brunello di Montalcino dei giorni scorsi. Riunione indetta d'urgenza dal Consorzio dopo il vero e proprio cortocircuito mediatico delle scorse settimane. Giorni nel corso dei quali sono state spesso assimilate notizie molto differenti. E le inchieste sugli scandali del vino prodotto utilizzando ingredienti potenzialmente nocivi per la salute dei consumatori sono state affiancate all'inchiesta della procura di Siena sul rispetto del disciplinare di produzione del Brunello.

La prima dichiarazione dei produttori al termine della riunione indetta dal presidente del Consorzio, Francesco Marone Cinzano è «Siamo vittime del terrorismo mediatico».

Secondo quanto emerso nell'ambito della riunione dei giorni scorsi, il fronte dei produttori, al di là delle dichiarazioni ufficiali, è fortemente incrinato. E soprattutto, a porte chiuse, sarebbe stato aspramente criticato anche l'operato del Consorzio nei giorni convulsi della «sbornia» mediatica.

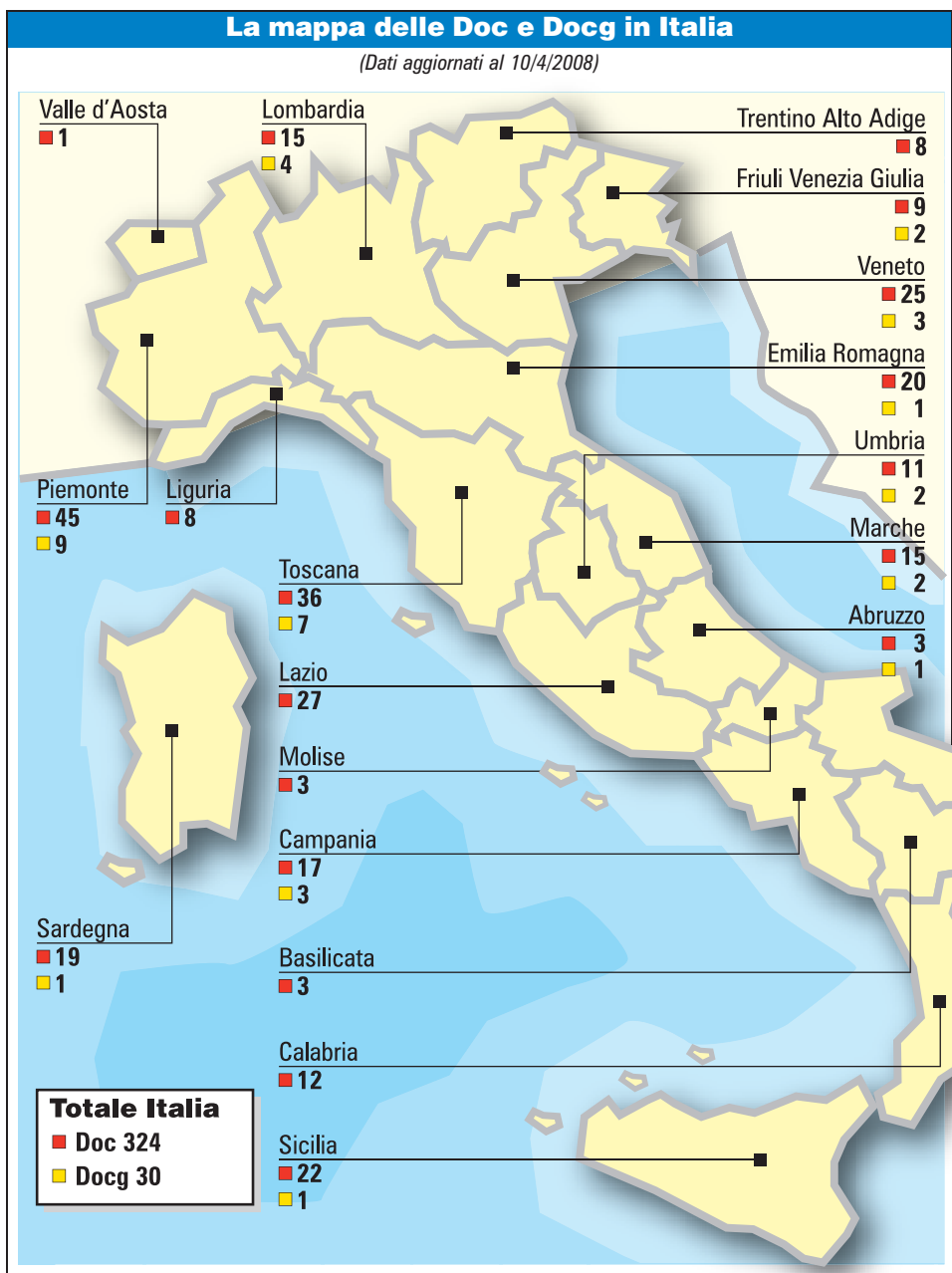
Già nei giorni immediatamente precedenti l'incontro qualche produttore aveva avanzato la richiesta di sospendere dall'organismo di tutela i produttori indagati. Secondo le notizie trapelate subito dopo il vertice della base produttiva, dagli stessi produttori coinvolti nelle indagini sono state presentate le dimissioni dal Consorzio. Dimissioni sulle quali si punterà l'assemblea dell'organismo di tutela convocata per fine mag-

gio

Al centro delle indagini – lo ricordiamo – è l'ipotesi che in alcune aziende si sia provveduto al «taglio» delle uve Sangiovese con altre in contraddizione con quanto previsto dal disciplinare di produzione che invece sancisce che il Brunello sia prodotto da uve 100% Sangiovese. In realtà la discussione sull'opportunità o meno di «ammorbire» la rigidità del disciplinare soprattutto per venire incontro ai gusti internazionali, è accesa da anni all'interno del comprensorio senese. Sempre in base alle notizie circolate dopo la riunione, nel corso del vertice solo un produttore tra quelli intervenuti ha citato tra i problemi quelli legati al disciplinare di produzione. Altri invece, molti dei quali fautori di una vera e propria «linea dura», hanno provveduto a diffidare il Consorzio da prendere alcuna decisione sul disciplinare di produzione.

I produttori, infine, come ribadito dal presidente Marone Cinzano, si sono detti pronti ad avviare una «controffensiva di informazione». «Non si metta in discussione – si legge in un comunicato del Consorzio – la reputazione del nostro Paese e del nostro vino parlando di adulterazione e minaccia per la sicurezza del consumatore. Non esiste nulla di tutto ciò. Non accettiamo speculazioni mediatiche che potrebbero essere ben gradite e cavalcate dai nostri produttori competitor nel mondo. Noi coltiviamo viti e vigneti, non la cultura del sospetto, e non vorremmo mai cambiare mestiere».

G.d.O.



## Amarone

## La Valpolicella studia la Docg per stringere il cerchio produttivo

VERONA – La bufera sul Brunello, con il suo rigido disciplinare, ha provocato un nuovo scossone nel mondo del vino. In particolare a Verona, non solo perché sede del Vinitaly, ma anche perché c'è una discussione sull'istituzione di una Docg dura che ormai da un decennio. La Docg è quella proposta per l'Amarone e il Recioto. Una questione delicata, che coinvolge il Consorzio di tutela del Valpolicella (1.800 produttori di uve e 125 cantine di imbottigliamento) passato di recente dalla presidenza di Emilio Pedron a quella di Luca Sartori.

La revisione del disciplinare con l'istituzione della nuova denominazione garantita è stato sistematicamente bocciato. Dal ministero perché ritenuto troppo complicato e particolareggiato, e dai produttori.

Questi ultimi, divisi in diverse «fazioni» difficilmente potranno accordarsi. A sentirsi danneggiati nei propri diritti acquisiti sono innanzitutto i produttori di pianura, perché attualmente appartengono alla zona allargata, che verrebbe invece esclusa dalla nuova Docg. «Io insisterò – dice Luca Sartori – per arrivare a una Docg, ma so già che poi, semplificando il disciplinare e allargando il territorio avremo la rivolta di quelli della zona classica».

D'altra parte, l'area della Valpolicella è stata teatro di recente delle discussioni già sul nome «Ripasso». Nome legato alla tecnica che vuole, un secondo «ripasso» sulle grappe dell'Amarone, per dare più corpo al Valpolicella. Una tecnica antica riportata in auge dalla Masi (con l'etichetta Campofiorin) e nel tempo fatta propria, con

una serie di denominazioni simili da alcuni dei più accorti produttori della Valpolicella. «Dopo anni il Tribunale non è riuscito ancora a esprimersi – dice il presidente della Masi, Sandro Boscai – ma ora si è fatta chiarezza. Il disciplinare, con un protocollo d'intesa, è affidato al Consorzio e la Camera di commercio scaligera gestisce il marchio. Per quanto riguarda invece la Docg – aggiunge Boscai – io sono convinto che proprio per l'Amarone si doveva arrivare per primi in Italia. Perché non solo è il vino esemplare di

un territorio, ma anche di una precisa tecnica, quella dell'appassimento. Difficilmente, invece, si arriverà a una conclusione positiva, perché ci sono troppi interessi, perché l'allargamento dell'area del Valpolicella, attuato storicamente ha creato posizioni e situazioni con interessi diversi». E anche l'ad del Giv e past president del Consorzio, Emilio Pedron, ha un'idea precisa: «I nostri successi – dice – sono stati il Ripasso e la fascetta. Per la Docg il ministero ci ha impedito di proseguire ritenendo il nostro disciplinare troppo complicato e articolato con il rischio di privare alcuni di diritti acquisiti».

Allora, ci sono disciplinari troppo rigidi? Risponde Andrea Sartori, presidente dell'Unione italiana vini: «Non è il momento di proporre modifiche, dopo le polemiche sul Brunello – spiega –. Non entro nel merito. Dico solo che i disciplinari risalgono spesso a più di vent'anni fa. Le situazioni sono cambiate ed è arrivato il tempo di una revisione generale della materia».

Franco Ruffo



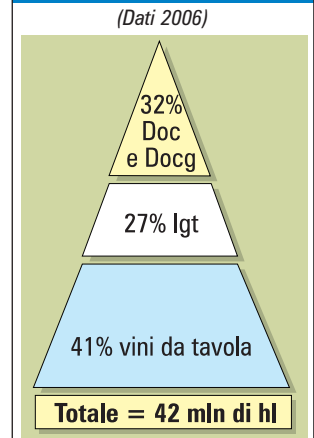


confini produttivi e il mix degli uvaggi consentiti

# troppo «stretto»

replicano: serve flessibilità per adeguarsi ai mercati

## Piramide della qualità



come una chance. È il caso ad esempio dei cosiddetti «vasi comunicanti» grazie ai quali la produzione del Chianti classico può confluire nelle annate meno positive in quella del Chianti Docg. In Toscana è vista come un nodo da sciogliere, in altri casi, nei quali magari non è stato possibile realizzare un analogo grado di flessibilità (come ad esempio per le Doc Ghemme e Gattinara dove nonostante i medesimi vitigni e basi ampelografiche non è mai passata la proposta di un'unica comune Doc «di ricaduta») viene invece vista come una chance mancata. «Le famose «Doc di carta» quelle cioè che non producono neanche una bottiglia come denunciavamo ormai da anni, nascono

anche così – spiega il direttore di Assoenologi e vicepresidente del Comitato vini del Mipaaf, Giuseppe Martelli – ovvero da casi in cui nonostante caratteristiche comuni invece di accorpate e razionalizzare si preferisce mantenere in vita denominazioni diverse. Insomma anche sui disciplinari bisogna vincere una buona volta i campanilismi e lasciar decidere al mercato tenendo d'occhio che ormai il concorrente non è più la Doc vicina, e spesso non è neanche una Doc italiana né un produttore europeo. Per questo anche nelle scelte sancite nei disciplinari bisogna andare oltre i purismi e i confini da campanile e pensare di più al mercato globale».

Giorgio dell'Orefice

## – Impianti abusivi/2

Nel mirino gli investimenti effettuati nel biennio 2003-2004

# Spagna: la Ue chiede 55 milioni

Per i vigneti abusivi Bruxelles chiede alla Spagna un rimborso di 55 milioni di euro. Nei giorni scorsi infatti Bruxelles nell'ambito degli importi richiesti agli Stati membri per finanziamenti erogati e in realtà non dovuti ha reso noto di aver richiesto alla Spagna un rimborso da 54,95 milioni di euro per la realizzazione di impianti viticoli non autorizzati negli anni 2003 e 2004.

I dettagli sono stati comunicati nei giorni scorsi dalla stessa Commissione europea che ha infatti reso noto di aver adottato la decisione con la quale viene richiesto il reintegro di 83 milioni di euro indebitamente versati a carico del bilancio comunitario.

La parte del leone negli importi da restituire è recitata proprio dai vigneti realizzati abusivamente in Spagna che infatti coprono due terzi del totale degli importi che Bruxelles chiede vengano restituiti. Oltre alla Spagna, i Paesi

destinatari della decisione, la n. 27 dall'istituzione della Pac nel 1995, sono Repubblica Ceca, Danimarca, Germania, Irlanda, Francia (che con la richiesta di rimborso per 11 milioni di euro è destinataria della multa più rilevante dopo quella a carico della Spagna), Lussemburgo, Paesi Bassi, Austria, Portogallo e Italia. In particolare l'Italia dovrà riconoscere a Bruxelles un rimborso per somme non dovute per oltre 4,6 milioni di euro, anche se tali somme indebitamente versate non riguardano il settore vitivinicolo.

Sulla decisione comunicata nei giorni scorsi dalla Commissione Ue è intervenuto anche il Commissario Ue all'Agricoltura, Mariann Fischer Boel. «Stiamo facendo tutto il possibile – ha detto la Fisher Boel – per garantire il massimo controllo possibile delle spese agricole. La Corte dei conti ha preso atto dei sensibili miglioramenti introdotti nel nostro sistema di controllo in questi ultimi anni; dal canto nostro, ci adoperiamo per conseguire ulteriori progressi. I contribuenti hanno il diritto di sapere se il loro denaro viene speso oculatamente».

## – Barolo

# Langhe, nel dibattito ha vinto la ricetta «Nebbiolo al 100%»

TORINO – Il problema della produzione del Barolo e del Barbaresco, con uve Nebbiolo in purezza o con dei tagli, è stato affrontato in Piemonte 7-8 anni or sono. «Ed è stato risolto – ricorda Claudio Rosso, presidente del Consorzio delle due grandi Doc di Langa – con la scelta largamente condivisa di produrlo in purezza. Qualcuno non era d'accordo e, nella massima trasparenza, ha scelto di affiancare al Barolo o al Barbaresco la produzione di Langhe Nebbiolo che consente tagli sino al 15%».

Nessun dramma, però. Si è perso il Barolo di uno dei re, come Angelo Gaja che ha preferito scegliere altre denominazioni per i suoi capolavori, ma si è andati nel complesso verso una valorizzazione della tipicità. Concorda anche Ernesto Abbona, presidente e amministratore della Marchesi di Barolo: «Si metteva in discussione il colore del Barolo, l'unghia aranciata, mentre invece anche il colore rappresenta una caratteristica che rende particolare il nostro vino». E Bruna Giacosa, alla guida dell'azienda di famiglia insieme al padre Bruno, sottolinea come sia ormai in declino la moda del «Barolo modernizzato e internazionale». Anche i mercati esteri, infatti, sono tornati a chiedere il gusto e il colore tradizionale, anche se in realtà molto è stato fatto nelle vigne e nelle cantine per migliorare il prodotto di un tempo e superare anche eventuali annate difficili.

«Ma evitando ogni aggiunta di altre uve – precisa Giacosa – perché il consumatore straniero che paga cifre molto elevate per il nostro prodot-

to, deve avere le garanzie che si tratti del vino ottenuto come previsto dal disciplinare».

Se sul fronte della purezza non ci sono dunque problemi, ed è stato avviato un piano di controlli, restano ancora da definire quelle che in passato erano le sottozone e che diventeranno ora «menzioni geografiche», brutta traduzione di quelli che anche in Langa sono i «cru». Il presidente del Consorzio, Claudio Rosso ricorda che per il Barbaresco il lavoro di definizione è stato completato mentre proseguono le discussioni per il Barolo.

«Si stanno valutando estensioni e ulteriori suddivisioni – precisa Abbona, della Marchesi di Barolo – perché ovviamente ci sono interessi a vedersi inseriti nelle aree con i nomi più noti».

Suddivisioni che hanno un senso per gli esperti, in grado di apprezzare ad esempio la diversità all'interno della già ristretta area Cannubi. Ma per il grande pubblico la sottozona è già rappresentata dal territorio del Barolo e del Barbaresco rispetto alla zona complessiva del Nebbiolo (che è suddiviso in numerose altre sottozone, da Carema a Gattinara, dal Roero a Ghemme).

Difficilmente, invece, verrà utilizzata la definizione di «Vigna» poiché comporterebbe l'innalzamento della gradazione (e questo non è assolutamente un problema) ma anche la riduzione della produzione del 10 per cento. E in un territorio dove ogni metro di terra costa come l'oro, saranno in pochi ad accettare la riduzione della produzione.

Augusto Grandi



Dalla procura di Taranto primo stop per 180mila ettolitri

# Dopo la maxi frode sequestri in tutt'Italia

MASSAFRA (TARANTO) – Nessun veleno, nessuna sostanza cancerogena dannosa alla salute. Ma tanta acqua, poco vino da uva da tavola e molto zucchero e saccarosio. Alla procura della Repubblica di Taranto confermano: il mosto in fermentazione sequestrato il 31 gennaio nei silos della Vmc e della Enoagri Export di Massafra è vino adulterato, sofisticato, ma non avvelenato. Una certezza che gli stessi inquirenti jonici hanno ribadito immediatamente dopo le prime rivelazioni giornalistiche con il procuratore della Repubblica di Taranto, Aldo Petrucci, che ha detto forte e chiaro: «Non risultano additivi».

La psicosi di un nuovo scandalo metanolo ha comunque cominciato a nascere. Per questo il ministro, Paolo De Castro, ha messo all'indice non solo «i criminali delle adulterazioni, ma anche la paura, seminata da una cattiva informazione». In particolare il ministro De Castro, anche a margine del Consiglio agricoltura a Bruxelles ha ribadito che l'intera indagine è partita da «segnalazioni effettuate dal ministero per le Politiche agricole, circostanza che conferma come il sistema dei controlli mosso in campo dal Governo sta funzionando».

«Secondo quanto risulta alle nostre strutture che si occupano della salute dei cittadini – gli ha fatto eco il commissario europeo all'Agricoltura, Mariann Fischer Boel – non risulta alcun rischio per la salute dei cittadini».

Il ministro De Castro ha fatto cenno tanto alle indagini portate avanti dalla procura di Taranto e che coinvolgono 3 imprenditori di Massafra, indagati per frode in commercio e adulterazione di sostanze alimentari (Gaetano Guacci della Vmc e Giovanni e Donato Caramia titolari della Enoagri Export), ma anche «alle notizie di stampa diffuse e distorte che hanno seminato il panico tra i consumatori». Perché dietro le indagini e i risultati delle prime analisi si nasconderebbe anche il tentativo di colpire «i produttori onesti», come avverte De Castro e ripetono le organizzazioni di categoria che chiedono rigore e rapidità nelle indagini.

L'allargamento dell'inchiesta dalle 2 aziende di Massafra alle altre 14 sparse in tutta Italia, di

cui 4 in Puglia, era già previsto perché gli uomini del coordinamento tarantino del corpo forestale dello Stato sono impegnati nelle attività di controllo e incrocio documentali già dai giorni successivi al sequestro del 31 gennaio. E si sapeva che, ricostruendo la rete commerciale dell'azienda di Veronella e delle due massafresi, altre ditte sarebbero venute fuori. È così che a partire da 9 aprile sono stati individuati e sequestrati 180mila ettolitri di mosto adulterato ritrovati nelle 14 aziende vinicole.

Gli inquirenti, guidati dal Pm tarantino Luca Buccheri, che da mesi coordina le indagini, sono ora impegnati nella individuazione della rete com-

merciale in cui si sarebbero dispersi altri 300mila ettolitri di quel mosto partito sia da Massafra che dall'altra azienda di Veronella coinvolta nell'affaire sin da dicembre con tanto di arresto del suo titolare. Quando l'inchiesta si sarà conclusa si potrà esattamente capire la consistenza e l'estensione del traffico di vino adulterato e, soprattutto, sarà possibile individuare il grado di coinvolgimento delle due aziende tarantine nella compravendita di prodotto diverso da quello dichiarato.

Quando tutto ciò avverrà, si capirà se la frode commerciale delle aziende coinvolte avrà compromesso, o solo in parte rallentato, lo sforzo che da almeno 10 anni stava facendo l'enologia italiana e quella pugliese in particolare per crescere sotto il profilo qualitativo.

Per questo Enzo Russo, l'assessore alle Risorse agroalimentari che in questo percorso di valorizzazione ha raccolto e proseguito l'azione avviata dal suo predecessore, Nino Marmo, rivendica l'onestà e la professionalità dei produttori pugliesi e si augura che «la magistratura agisca nel modo più rapido e duro nei confronti di questi che non esito a definire terroristi del vino».

Ironia della sorte, nonostante al centro delle indagini ci sia il presunto zuccheraggio o arricchimento del vino, va rilevato che proprio nella vendemmia 2007, la Puglia è stata l'unica regione italiana a non chiedere l'autorizzazione per procedere agli arricchimenti in cantina.

Vincenzo Rutigliano

## Lo scandalo in cifre

Numero aziende	14
Provincie coinvolte	Alessandria, Bologna, Brescia, Brindisi, Cuneo, Foggia, Modena, Perugia, Ravenna, Verona
Ettolitri "sospetti"	450mila
Ettolitri sequestrati	180mila

## – Trento

# Con il cambiamento climatico spumante anche in Val Sugana

TRENTO – Tra i tabù fissati nei disciplinari di produzione il meno attaccabile è quello sulla zona di produzione. Qualcuno – è il caso ad esempio proprio del Brunello di Montalcino – è corso ai ripari ribadendo all'interno di una legge regionale l'impossibilità di allargare l'area di produzione a denominazione d'origine. Vincolo che dovrebbe essere ribadito anche nel caso in cui in futuro venga sancito il principio della libertà di impianto (contemplato all'interno della recente riforma dell'Ocm vino). Eppure altrove l'area Doc è meno un tabù. Persino in Francia, la patria delle appellazioni d'origine controllée, nei mesi scorsi lo Champagne sotto i colpi di una crescente domanda internazionale ha deciso l'allargamento dell'area di produzione a circa 40 comuni per centinaia di nuovi ettari.

In Italia invece l'area di produzione resta un «paletto» dei disciplinari di produzione meno facile da scardinare. Tuttavia il caso vuole che uno degli ultimi allargamenti dell'area Doc in Italia, si è registrato proprio nel mondo delle «bollicine» infatti ha riguardato la Doc Trento, denominazione famosa proprio per gli spumanti.

«La decisione risale ad appena qualche anno fa – spiega il titolare della Ferrari spumanti, Mauro Lunelli – era infatti il 2002 e riguardava alcuni vigneti credo tra i 15 e i 20 ettari situati nella valsugana che già erano compresi nella Doc Trentino e che passarono alla Doc Trento. Si trattava di vigneti che reputammo di grande interesse per produrre spumanti di qualità. Sono infatti situati a una altitudine di circa 800 metri alla quale fino a

non molto tempo fa non era considerato possibile coltivare la vite. Mentre adesso, con il progressivo innalzamento delle temperature, quelle stesse aree sono diventate più alla portata per il nostro Chardonnay».

Gli esperti del Consorzio valutarono che l'elevata altitudine poteva garantire quelle marcate escursioni termiche necessarie per ottenere uve di qualità da destinare alla produzione di spumanti. «Avevamo bisogno di importanti salti termici nel periodo prevendemmiale, cioè nei mesi di luglio e agosto – aggiunge Lunelli –. Le marcate escursioni termiche infatti sono molto importanti per arricchire il corredo aromatico delle uve e mantenere intatto un elevato livello di acidità che è particolarmente importante per gli spumanti. Insomma in tali aree è possibile ottenere grazie all'elevata altitudine alcune caratteristiche delle uve che si riescono a ottenere solo in vigneti posti più a Nord come avviene in Francia».

Insomma a spingere l'allargamento dell'area di produzione della denominazione trentina non sono stati aspetti qualitativi e legati al cambiamento climatico e non la semplice crescita della domanda come avvenuto nel caso dello Champagne. «In genere in Italia – spiegano alla Federdoc – anche nel caso in cui bisogna far fronte a un incremento delle richieste si tende ad aumentare la produzione agendo sulle rese produttive o comunque su altri aspetti del disciplinare di produzione che non siano i confini dell'area di produzione».

G.d.o.

