

Vino

Le richieste dell'Aduc
in occasione del Vinitaly

di Primo Mastrantoni, Segretario Aduc

1 aprile 2009. Il grande appuntamento di Vinitaly di Verona e anche i consumatori hanno qualcosa da chiedere ai viticoltori e alle Autorità interessate. Ecco le richieste dell'Aduc.

Donde viene il vino, cioè l'uva? Il vino di qualità spesso riporta la dizione "imbottigliato all'origine da..." (o analoghe dizioni), ma rappresenta una percentuale minoritaria della produzione nazionale, il resto è vino del quale non viene indicato il luogo di provenienza. Si può certo ricorrere ai vini doc o docg, nei quali è indicata l'area di coltivazione. Perché non ricercare la trasparenza? Sarebbe utile mettere in etichetta la provenienza dell'uva, il luogo di vinificazione e imbottigliamento per tutti i vini, a garanzia del consumatore e qualificazione del produttore, visto che tra poco saremo invasi dal vino cinese.

La composizione del vino è un altro mistero. È così difficile elencare i principali componenti (acqua, zuccheri, alcoli, aldeidi, eteri, sali, acidi, ecc.)? Ormai tutti i prodotti alimentari indicano in etichetta la loro composizione; anche le acque minerali riportano analiticamente i propri elementi. Perché non il vino?

ADUC

Associazione per i diritti degli utenti e consumatori

<http://www.aduc.it> - aduc@aduc.it

☎ 055 290606

E' noto, a pochi, che il vino può essere trattato (Allegato al Regolamento CE n. 1493/1999): aggiunta di mosto (dove viene?) per fortificarlo (aumentare la gradazione), di enzimi per favorire la trasformazione del saccarosio in glucosio, di gelatine, caseine, albumine, colla di pesce, bentonite (roccia) per la chiarificazione, di solfiti per la conservazione (Direttiva comunitaria 2000/13/EC, GU L del 6.5.2000 e successive modifiche sui prodotti allergizzanti), di anidride solforosa per impedire l'acidificazione, di acido tartarico o citrico per aumentare l'acidità, di acido sorbico o sorbato di potassio per stabilizzare, di solfato di rame per eliminare difetti di gusto e odore, di acidi, fosfati, ecc. Di tutti questi trattamenti non ne troviamo traccia nelle etichette, eccetto per i solfiti. Perché il consumatore non dovrebbe saperlo?

Perché si usano bottiglie da 75 cl (tre quarti di litro) e non da mezzo e da un litro? Una bottiglia dal costo di 7,75 euro in effetti costa 10,33 euro al litro e non abbiamo trovato nelle enoteche etichette sulle bottiglie che rapportino il costo con l'unità di volume.

