

## VINO TERMINA LA VENDEMMIA, SI FA IL VINO

Roma, 18 Ottobre 2001.

Con la raccolta delle ultime uve tardive termina la vendemmia e prosegue la vinificazione. Anche i consumatori -dichiara Primo Mastrantoni, segretario dell'Aduc- hanno qualcosa da chiedere ai viticoltori e alle Autorita' interessate.

\* iniziamo dalla richiesta piu' semplice: perche' si usano bottiglie da 75 cc (tre quarti di litro) e non da mezzo e da un litro? Una bottiglia dal costo di 15mila lire in effetti costa 20mila al litro e non abbiamo trovato etichette sulle bottiglie che rapportino il costo con l'unita' di volume. Visto che la pratica del servizio al bicchiere non e' ancora diffusa, lasciare tre dita di vino nella bottiglia al ristorante ci appare oneroso, perche' nessuno porta via la bottiglia come accade negli USA.

\* Da dove viene il vino, cioe' l'uva? E' la domanda ricorrente dei consumatori che troviamo nel nostro portale, al sito SOS online. Il vino di qualita' spesso riporta la dizione "imbottigliato all'origine da..." (o analoghe dizioni), ma rappresenta una percentuale minoritaria della produzione nazionale, il resto e' vino del quale non viene indicata la provenienza. Sarebbe utile mettere in etichetta la provenienza dell'uva, il luogo di vinificazione e imbottigliamento, a garanzia del consumatore e qualificazione del produttore.

\* La composizione del vino e' un altro mistero. Ormai tutti i prodotti alimentari indicano in etichetta la loro composizione, anche le acque minerali riportano analiticamente i propri elementi. Perche' non il vino? E' cosi' difficile elencare i principali componenti (acqua, alcoli, aldeidi, eteri, zuccheri, sali, acidi, ecc)?

\* E' noto, a pochi, che il vino viene "trattato": aggiunta di mosto (dove viene?) per fortificarlo (aumentare la gradazione), di enzimi per favorire la trasformazione del saccarosio in glucosio, di gelatine, caseine e albumine per la chiarificazione, di solfiti per la conservazione, di anidride solforosa per impedire l'acidificazione, di acido tartarico o citrico per aumentare l'acidita', di glicerina



per dare rotondita', di acido sorbico o sorbato di potassio come stabilizzante, di acidi, fosfati, ecc. Di tutti questi trattamenti non ne troviamo traccia nelle etichette. Perche' il consumatore non dovrebbe saperlo?

## ARRIVA IL VINO NOVELLO TANTA PUBBLICITA', TANTA MODA E POCO.....

Roma, 29 ottobre 2001.

In principio era il beaujolais nouveau, presentato contemporaneamente in tutto il mondo, con una accorta campagna pubblicitaria che l'ha lanciato sul mercato, ora arriva anche il nostro vino novello 2001 (dal 6 novembre prossimo). 350 produttori, l'80% dei quali in Toscana, Veneto e Trentino, che riempiono 15 milioni di bottiglie; un affare per un vino che ha due mesi di vita, viene vinificato in assenza di aria, per estrarre pigmenti e aromi dalle bucce, e' piuttosto profumato, leggero, poco acido e gradito al pubblico giovanile e femminile, ma

soprattutto consente incassi immediati ai viticoltori e ai commercianti con pochi costi -dichiara Primo Mastrantoni, segretario dell'Aduc. Quello che ci lascia perplessi e' la qualita' delle uve, che spesso non sono le migliori perche' sono quelle che non consentono l'invecchiamento, l'affinamento e lo stoccaggio del vino.

E' una bella operazione commerciale, perfettamente riuscita. Per chi segue le mode, ovviamente!

Noi preferiamo il vino con qualche anno di invecchiamento.