

> SALONE DEL VINO. LE RICHIESTE DELL'ADUC AL MINISTRO E AI PRODUTTORI

Roma, 22.11.2002.

Si inaugura oggi il Salone del vino al Lingotto-Fiere di Torino e anche i consumatori hanno qualcosa da chiedere ai produttori e alle Autorità interessate -dichiara Primo Mastrantoni, segretario dell'Aduc.

⇒ **iniziamo dalla richiesta più semplice: perchè 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 (15mila lire) in effetti costa 10,33 euro (20mila lire) al litro e non abbiamo trovato nelle enoteche etichette sulle bottiglie che rapportino il costo con l'unità di volume;

⇒ **Donde viene il vino, cioè l'uva?**

E' la domanda ricorrente dei consumatori che troviamo nel nostro portale. 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, nei quali è indicata l'area di coltivazione. Perchè 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.

⇒ **La composizione del vino è un altro mistero.**

E' 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. Perchè non il vino?

⇒ E' noto, a pochi, che il vino può essere trattato (Allegato al Regolamento CE n. 1493/1999): aggiunta di mosto (dov'è?) 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 (E' in corso la modifica della direttiva comunitaria 2000/13/EC con l'obbligo di indicazione per i solfiti in quanto prodotto allergizzante), 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. Perchè il consumatore non dovrebbe saperlo?



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

Roma, 4 novembre 2002.

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 (dal 6 novembre). La maggioranza dei 350 produttori è in Toscana, Veneto, Trentino-Alto Adige, Friuli Venezia Giulia, Emilia-Romagna e Sardegna, che riempiono circa 20 milioni di bottiglie per un giro di affari di 80 milioni di euro (circa 155 miliardi di lire); 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 è la qualità delle uve, che spesso non sono le migliori perchè sono quelle che non consentono l'invecchiamento, l'affinamento e lo stoccaggio del vino.

E' una bella operazione commerciale per un vino che venne definito un dopobarba, cioè un mix di alcol e profumi.

Pagarlo 10 euro a bottiglia ci pare azzardato.

Noi preferiamo il vino con qualche anno di invecchiamento.