

## In primo piano: al Vertice di Atene i tagli CEE. Preoccupazioni per il futuro delle campagne (e dell'Europa)

### Il governo promette di opporsi. Fa bene, ma certo non basta

Oggi, ad Atene, si riuniscono i capi di Stato e di governo dei paesi della Cee. E, finora, su nessun punto si profila un accordo: né sull'aumento delle risorse finanziarie da destinare al bilancio comune, né sull'ampiamiento alla Spagna e al Portogallo, né sulla riforma della politica agricola comune (PAC) che dei due predetti problemi costituisce a sua volta il nodo principale.

Il governo italiano (ora finalmente compatto) promette la sua opposizione a misure che possono ulteriormente danneggiare la posizione sfavorevole in cui opera la nostra agricoltura. Il dibattito su questo tema al Senato ha colto significativamente la protesta dell'agricoltura italiana (e spessa tra l'altro dai 20.000 della marcialonga), la manifestazione indetta dalla Confcoltivatori l'8 novembre a Bruxelles. La determinazione della delegazione italiana costituisce una novità, ma resta del tutto aperta l'esigenza di fondo: una vera riforma della PAC.

È un abbaglio sostenere che il peso della PAC nelle politiche e nel bilancio comune deve ridursi smantellando la politica agricola e riducendo le risorse ad essa destinate. C'è un'altra strada: avviare, finalmente, ulteriori politiche con adeguati

mezzi finanziari, nel campo monetario, della ricerca, dell'energia, dell'occupazione, delle comunicazioni. Noi siamo convinti assai di questa seconda via e ciò nulla toglie all'esigenza, da tempo evidente, di riformare la politica agricola comune. Ma non perché per essa si spende troppo, perché, invece, si spende male e perché è divenuta, con gli attuali meccanismi, un fattore di divaricazione tra le agricolture europee e tra produzioni e consumi, nonché di distorsioni economiche che penalizzano, in particolare e fortemente il nostro Paese.

Per la PAC non si spende molto, se si considera che essa assorbe il 63% delle risorse complessive del bilancio CEE ma che questo costituisce meno di un decimo del

bilancio dello Stato italiano (25 mila miliardi contro 300 mila) e che tutti i Governi sovvenzionano i propri agricoltori per far fronte alla concorrenza straniera. Per la PAC si spende male perché solo il 5% del Fondo agricolo comune (FEOGA) viene destinato ad interventi sulle strutture agricole, mentre ne assorbono il 60% le garanzie offerte alle produzioni continentali (polvere di latte, burro, cereali, carni bovine) e appena il 19% le colture mediterranee.

La riforma della PAC, dunque, occorre in un senso preciso: quello del riequilibrio tra produzioni continentali e quelle mediterranee; tra la politica dei prezzi e quella delle strutture; del superamento di un sistema basato sulla garanzia di riti-

ro del mercato a prezzo pieno e per quantità illimitate delle enormi e crescenti eccedenze lattiero-casearie. La delegazione italiana ha dunque buon motivo al vertice di Atene di rifiutare fermamente proposte rivolte a contrabbandare per una riforma della PAC misure orientate esclusivamente ad una riduzione delle spese mediante tagli indiscriminati di tutti gli interventi. Esse penalizzerebbero ancora una volta l'Italia, e neppure di questa si scorge il segno. 3) esprimere una politica estera autonoma ed autorevole — su questo tema i disegni del governo non appaiono edificanti — 4) avere il consenso e l'appoggio della società esprimendone le giuste istanze.

Quel che rende tuttavia difficile un atto di fiducia verso il nostro Governo è la mancanza di quattro requisiti necessari per pesare nella nuova fase del negoziato, diversamente da quello che si ha portati ad Atene: 1) avere una valida politica agraria nazionale — e di questa ancora non v'è cenno adeguato nella manovra del governo; 2) avere una economia sana e una strategia economica adeguata alla crisi contemporanea — e neppure di questa si scorge il segno; 3) esprimere una politica estera autonoma ed autorevole — su questo tema i disegni del governo non appaiono edificanti — 4) avere il consenso e l'appoggio della società esprimendone le giuste istanze.

Massimo Bellotti

Piervirgilio Dastoli è segretario del Movimento federalista europeo.

La crisi che ha colpito il progetto di integrazione europea ha messo in risalto due limiti, che si trovano nelle fondamenta stesse dell'edificio comunitario. Il primo è di natura economica: secondo la filosofia dei Trattati di Roma, la libera circolazione delle persone, dei beni e dei capitali avrebbe portato con sé, automaticamente, l'espansione equilibrata dell'economia europea nel suo insieme. È questo un modello di integrazione negativa che esclude — tra i suoi obiettivi prioritari — quello di politiche strutturali e congiunturali coordinate e finalizzate all'eliminazione degli squilibri fra le differenti aree regionali della comunità.

Il secondo limite è di natura istituzionale: secondo i Trattati di Roma, la maggiore area di potere nella Comunità avrebbe dovuto essere coperta dal Consiglio dei ministri e, con le delegazioni nazionali, dalle assemblee legislative permanenti. È questo un modello di integrazione intergovernativa, che esclude l'effettiva partecipazione democratica dei cittadini e non consente l'elaborazione di concezioni politiche con una visione di insieme degli interessi comuni e permanenti fra i paesi membri della Comunità.

### Un fallimento non sarà una sorpresa. Ecco perché (e cosa altro sognare)

limiti si sono fatte sentire all'inizio degli anni 70, quando i primi sintomi della crisi economica che colpiva tutti i paesi europei trovavano nella Comunità impreparata nei compiti ad essa assegnati, nelle competenze e conseguentemente nelle sue istituzioni. La degenerazione del sistema, sul piano economico e su quello istituzionale, è davanti agli occhi di tutti ed è sentita soprattutto nei settori in cui più gravi sono gli squilibri più drammatici delle conseguenze della crisi.

La politica agricola comune in particolare è oggi soffocata dalle lobbies delle categorie più forti (alle quali il sistema con-

spesso dei Trattati è diretto a sostituire l'integrazione negativa con l'integrazione positiva ed il modello intergovernativo con un modello sovranazionale e prefederale.

Il primo approccio è quello portato avanti, di crisi in crisi, di fallimento in fallimento, dai governi e dalle amministrazioni dei paesi membri della Comunità. I risultati di questo approccio sono drammaticamente evidenti alla vigilia del consiglio europeo di Atene. Il secondo approccio è quello sviluppato — a partire dal giugno 1980 — prima da una minoranza del Parlamento europeo ed ora da una sua larga maggioranza che comprende le più grandi forze politiche che vi sono rappresentate.

Piervirgilio Dastoli

# Spumante: cin cin Italia

Tutti li bevono, ma pochi li conoscono. Alla vigilia delle vacanze natalizie una guida per sapere tutti i loro segreti

Alle ore 24 del 31 dicembre verranno aperte contemporaneamente in tutta Italia 14 milioni di bottiglie di spumante. Un vero e proprio boom, in tutti i sensi. E così anche quest'anno si rinnoverà la tradizione dello spumante come vino della festa. Una tradizione che mantiene tutto il suo fascino nonostante l'evoluzione del gusto che tende a vedere nello spumante anche il vino di tanti altri giorni (se non proprio di tutti).

Lo testimonia la nuova moda delle tante ricette allo spumante, dal riso alla torta. Lo testimonia la produzione mondiale di spumante passata da 560 mil-

ioni di bottiglie degli anni 60 ai 1.500 milioni del 1982 (che ha incrementato, tra l'altro, il prezzo delle uve da spumante sino a 4-5 volte rispetto alle altre uve, con sensibile miglioramento dei redditi del viticoltore). Anni fa il consumatore italiano credeva che la qualità dello spumante fosse garantita solo da quello straniero. E così consumava 9 milioni di bottiglie di champagne ogni anno. Oggi ha capito che gli spumanti italiani non hanno nulla da invidiare, la loro richiesta è quindi rapidamente cresciuta. Ma così anche i prezzi, a volte smisuratamente, specie per le marche da più tempo affermatesi.

Crolla lo champagne, ed è «boom» per gli spumanti italiani. Ma ancora siamo al quarto posto nella produzione mondiale

## ASTI SPUMANTE

È il primo spumante in Italia e il secondo nel mondo (dopo lo Champagne) con le sue 55-60 milioni di bottiglie. È un DOC aromatico (dolce) che si accompagna ottimamente col dessert e fine. È un prodotto di riferimento con l'aggiunta di zucchero, per un inverno e in grandi recipienti, il già frizzante Moscato. Alcuni prezzi in un supermercato: Martini (L. 5.680), Cinzano (L. 5.290), Riccadonna (L. 4.790).

## CHAMPAGNE

È il nemico da battere, il temuto concorrente francese dello spumante italiano. Fino a qualche anno fa gli italiani consumavano 9 milioni di bottiglie di Champagne ogni anno, nel 1982 solo 4 milioni. Questo simbolo della «belle époque», è anche il prodotto di una realtà agricola importante: 14 mila coltivatori con 150 cooperative che commercializzano il 30% dell'intera produzione. In tutto si sono prodotte 190 milioni di bottiglie nel 1982, di cui 146 milioni vendute, 20% in meno rispetto agli anni scorsi.

## CONSERVAZIONE

Gli spumanti vanno conservati preferibilmente in cantina sui 10-12 gradi. È sconsigliabile tenerli in frigorifero più delle 3-4 ore necessarie perché raggiungano i 6-8 gradi, la temperatura giusta per berli.

## DOC

I vini spumanti a denominazione di origine controllata sono 52, molti dei quali però, benché autorizzati alla spumantizzazione, si presentano sul mercato come vini tranquilli (Frascati, Nebbiolo, d'Alba, Cesanese del Frigidiano). Per legge è stabilito con quali uve siano fatti questi DOC e per ognuno c'è un disciplinare di produzione. Ecco perché offrono maggiori garanzie.

## ESPORTAZIONI

Un boom: il valore delle esportazioni è passato dai 92 miliardi del 1980 ai 173 del 1982 (84 milioni di litri), tanto da superare per la prima volta il valore dei vini frizzanti (Lambrusco) esportati.

## FERRARI

Il classico Giulio Ferrari, riserva del fondatore è lo spumante italiano più caro. Costa sulle 25 mila lire a bottiglia. È prodotto nel Trentino.

## GEOGRAFIA

Ecco regione per regione i migliori e più noti spumanti italiani prodotti col metodo classico champenois. Piemonte: la Scolca Champenois di Soldati, Riserva del Duca d'Anti, Contratto Brut, Gancia Riserva Brut, President Brut Riserva e President Extra Brut di Riccadonna, Cinzano Brut, Contessa Rosa Brut Nature di Fontanafredda, Riserva Montelera Brut di Martini e Rossi; Lombardia: Gran Spumante La Versa Brut, Ballabio Pinot secco, le varie Cuvée Berlucchi, Dosage Zero e Rosé Cuvée del Bosco Veneto: Brut Carpenè, Brut Champenois, Prosecco del Montello Brut della locale cantina sociale, Durello Santi Brut 1975 e Durello Brut della cantina sociale di Montebelluna nel Veneto; Friuli: Angoria Brut, Trentino A.A.: Ferrari Gran Spumante, Ferrari Brut, Nature, Brut Rosé e Brut de Brut, Brut Royal Vin della cantina sociale di Mezzacorona, Equipe 5 Brut, Sec. Extra Dry e Brut Riserva, Emilia: Bianco di Scandiano Spumante Brut delle coop. Rivimate, Brut Champenois di Negroni, Gran Spumante Lini; Toscana: Antinori Gran Spumante Nature Brut e Spumante Brut di Spalletti; Marche: Vernaccia di Serrapetrona e Verdicchio spumante di Pian della Mura.



Il celebre quadro di Giorgio De Chirico, Le muse inquietanti. In una rielaborazione che unisce l'ambiente delle piazze italiane con la classica bottiglia di spumante. Il disegno è di Renato Palavicini.

## OTTO REGOLE D'ORO PER COMPRARE QUELLO GIUSTO

- 1) Se si va alla Standa ci sono almeno 28 spumanti diversi da scegliere. In una enoteca specializzata si arriva a 70. Questo ginepraio di marche, di prezzi e di etichette sembra fatto apposta per confondere le idee del consumatore. Ma ci sono alcune regole da conoscere.
- 2) Ecco quali.
- 3) Diffidate degli spumanti troppo economici: a certi prezzi non può non trattarsi che di vini qualsiasi e di processi di spumantizzazione mediocri.
- 4) Evitate accuratamente gli spumanti con anidride carbonica addizionata.
- 5) Scegliete per il dessert di fine pasto spumanti aromatici dolci, e come aperitivo o per il pasto gli spumanti brut e seccati.
- 6) Preferite di norma spumanti DOC (a denominazione di origine controllata) sia perché si sa con quali uve vengono fatti, sia perché la produzione è regolamentata e garantita dai consorzi di tutela.
- 7) Per la qualità fate attenzione al «perlage» (più le bollicine sono piccole e ad alimentazione continua, migliore è lo spumante) e al giusto equilibrio tra gusto, profumo e retrogusto.
- 8) Imparate a leggere le etichette, distinguendo il metodo utilizzato (Champenois o Charnat), il tipo di spumante, la provenienza.
- 9) Ricordate che lo spumante non può essere invecchiato a lungo.
- 10) Cercate di affinare il vostro gusto per poter riconoscere i vari tipi di spumante (come fate con il vino).

## ISTITUTO DEL «CLASSICO»

L'Istituto dello spumante classico tutela la produzione con metodo champenois. È fondato da alcune aziende di produttori: Antinori, Cantina sociale La Versa, Carpenè-Malvolti, Calissano, Cinzano, Contratto, Equipe 5, Ferrari, Fontanafredda e Gancia.

## METODO CHAMPENOIS

Metodo classico di produzione dei vini spumanti. Gli ideatori furono i benedettini di un'abbazia nella regione dello Champagne, ed in modo particolare il valoroso cantiniere Don Pérignon. Il metodo si basa sulla fermentazione naturale con 24 mesi di permanenza nella bottiglia. La peculiarità del procedimento conferisce al prodotto un delizioso bouquet. L'adozione di questo metodo è sempre indicata sulla etichetta delle bottiglie.

## METODO CHARNAT

È il sistema più diffuso e rapido di spumantizzazione: solo mesi di lavorazione in una bottiglia ma in autoclave, con notevole riduzione dei costi. La qualità, grazie agli enormi progressi dell'engologia è praticamente identica, almeno sul piano tecnico, alla produzione classica.

## PROSECCO

Il Prosecco di Valdobbiadene e Conegliano (nel Veneto) è il secondo principale spumante italiano con una produzione 1981 di 354 mila ettolitri pari a circa 10 milioni di bottiglie. È un DOC. Il prezzo? In un supermercato il Carpenè Malvolti costa 4.290 lire.

## PROSECCO

Il Prosecco di Valdobbiadene e Conegliano (nel Veneto) è il secondo principale spumante italiano con una produzione 1981 di 354 mila ettolitri pari a circa 10 milioni di bottiglie. È un DOC. Il prezzo? In un supermercato il Carpenè Malvolti costa 4.290 lire.

## SPECULAZIONE

Si è messa in moto sulla scia del boom dello spumante, con una valanga di spumantelli. L'esistenza poi di spumanti artificiali, cioè addizionati artificialmente di anidride carbonica dovrebbe mettere in guardia chi si è lasciato abbordare dal prezzo più basso a tutto scapito della qualità. Anche se è vero che questo tipo di spumante non è fuori legge (c'è solo l'obbligo di scrivere in etichetta vino addizionato di anidride carbonica: ma quanti lo fanno?) è anche vero che è quello peggiore.

## TIP

Gli spumanti si distinguono a seconda del loro residuo zuccherino. Il brut ha la quantità inferiore (meno di 15 g per litro), poi viene l'extra-dry, poi il seccico, poi il seccato-secco, infine il «dolce» (più di 50 g/l).

## UVA

La loro qualità è una premessa indispensabile per una buona produzione di spumanti. Anche perché è molto forte in alcune regioni che non hanno mai spumantizzato i loro vini, la tentazione di produrre spumanti dappertutto e con qualsiasi materia prima.

A CURA DI Oddino Bo - Arturo Zampaglione

## Prezzi e mercati

### Sicilia, il cielo si tinge d'arancio

Produzione eccezionale per le arance quest'anno, ma gravi ombre si addensano sullo sviluppo del settore. Vediamo prima l'aspetto produttivo che sta dando risultati senza precedenti. Secondo le ultime valutazioni dell'IRVAM, avremo per la campagna 1983-84 un raccolto complessivo di 19,2 milioni di quintali che è il più alto mai ottenuto in Italia.

Una annata di carica particolare si sta verificando soprattutto in Sicilia dove le colture non hanno troppo sofferto durante l'estate e hanno poi potuto beneficiare di frequenti piogge che hanno reso possibile un adeguato sviluppo dei frutti. Questa sola regione fornirà quasi due terzi dell'intera produzione nazionale di arance con un quantitativo (12,5 milioni di quintali) che è superiore di circa il 25% a quello ottenuto nella precedente annata.

Sotto l'aspetto della commercializzazione, invece, le prospettive della nuova campagna sono decisamente preoccupanti. Proprio in questi giorni l'IRVAM ha rilasciato le consuete previsioni indicazioni sulle possibilità di assorbimento del mercato e sulla probabile destinazione dell'offerta di arance. L'industria di trasformazione non dovrebbe essere in grado di accrescere il suo approssimativo raccolto di arance oltre i livelli raggiunti nella scorsa campagna (4,5 milioni di quintali circa) in quanto il consumo dei derivati in Italia si è ormai sta-

bilizzato da qualche anno e le possibilità di esportazione sono minime.

Per quanto riguarda le arance destinate al consumo nazionale allo stato fresco, il mercato potrebbe essere in grado di assorbire 9,5 milioni di quintali: difficilmente si può andare oltre questo limite perché anche nella corrente campagna, come nella precedente, ci sarà una notevole disponibilità di mele e pere a far indiretta azione di disturbo al consumo di arance.

Molto pessimistiche sono poi le previsioni sull'esportazione. Da qualche anno l'Italia perde continuamente terreno sul mercato internazionale, sia per l'accentata concorrenza di altri paesi produttori del bacino mediterraneo, sia anche per il sempre minor apprezzamento manifestato dai consumatori europei per le nostre arance. All'estero vengono preferite le varietà a polpa bianca mentre in Italia è costituito da arance di tipo pigmentato.

Ad esempio in Germania l'Italia è scesa al quinto posto tra i paesi fornitori di arance preceduta da Spagna, Israele, Marocco e Grecia, con un aliquoto pari ad appena l'8 per cento dell'import tedesco. Tenuto conto di queste prospettive, i coltivatori di arance perdono le varie fasi di distribuzione, l'IRVAM prevede che si avrà nella campagna 1983-84 un'ecedenza di mercato superiore a 1,6 milioni di quintali, problemi sollevati dalla necessità di ritirare un simile quantitativo sono facilmente intuibili.

Luigi Pagani

## Chiedetelo a noi

### Niente prelazione per il perito agrario

Sono un perito agrario ed ho visto che l'articolo 7 della legge di riforma dei periti agrari mi equipara al coltivatore diretto. Ma che significa «sui fini della presente legge»? Ho diritto di prelazione? Posso accedere al credito agrario?

L.C. San Bonifacio (Verona)

Proprio perché sei equiparato al coltivatore diretto solo sui fini della presente legge? ti si applicano esclusivamente i diritti da questa previsti: di conseguenza non hai diritto alla prelazione né come confinante né come concessionario di un rapporto agrario perché tale diritto è previsto da altre specifiche leggi. E neppure hai diritto ad accedere al finanziamento che le Regioni possono riservare ai coltivatori diretti; se sei imprenditore agricolo puoi solo concorrere al credito (anche agevolato) concesso agli imprenditori agricoli in generale.

### Operaio disoccupato e ricco commerciante

Nel gennaio 1983 mio padre, affittuario di un terreno, muore

e mia madre, bracciante-pensionata di 78 anni, continua a coltivare con l'aiuto di mio fratello, operario generico, sposato e disoccupato. Quando mia madre sarà impossibilitata a coltivare il terreno può subentrare mio fratello o perderemo qualsiasi diritto di fronte al proprietario, un ricco commerciante, che manda a dire di volere il fondo?

I.C. Salerno

La nuova legge di riforma dei contratti agrari (n. 203 del 1982) ha introdotto una norma molto importante: il rapporto di affitto, come gli altri rapporti agrari, intercorre tra concedente e famiglia coltivatrice e continua anche se, venuti meno gli altri familiari (per morte, invalidità, abbandono o qualunque altra causa), resta un solo familiare come avviene nell'ipotesi che tu mi prospetti. L'unica condizione è che questo familiare, cioè tuo fratello, abbia una forza lavorativa pari almeno a un terzo di quella occorrente per le normali necessità di coltivazione del fondo. Non importa invece che tuo fratello sia operaio (tutt'altro disoccupato), dal momento che, lavorando manualmente la terra, deve considerarsi un coltivatore diretto.

Carlo A. Graziani Professore di diritto civile Università di Macerata

## In breve

● «UN ANNO»: la pagina domenicale «Agricoltura» e società dell'Unità compie oggi un anno di vita. Che giudizio dare? I lettori sono invitati a scrivere le loro osservazioni.

● «AGRITURISMO»: i deputati Di Corato, Petrarà, Iannone e Carmone (P.C.I.) hanno presentato una interrogazione al governo sollecitando la discussione della legge quadro sull'«Agriturismo».

● «CORPO FORESTALE DELLO STATO»: alla presenza di Pertini ha celebrato il suo 150° anniversario.

SCRIVETEICI — Problemi legali o fiscali? Consigli su coltivazioni? Commenti e critiche? Indirizzate le vostre lettere a: L'UNITÀ pagina Agricoltura, Via dei Taurini, 19 - 00185 Roma.

DOMENICA FROSSIMA — Eccellenti raccolti 1983-84 di mandorli (mezzo milione di quintali in più) e di ciliegenti. Queste coltivazioni si vanno sempre più affermando nonostante alcuni problemi di mercato. Un'inchiesta in Sicilia.