

AGRICOLTURA E AMBIENTE

PRIMO PIANO / Nuovi metodi, nuove bevande: la sfida

Serve a poco piangere sul vino versato

L'EUROPA, oggi allagata dal vino, diventerà un immenso serbatoio di alcool. Un miliardo e trecento milioni di litri di vino saranno presto oggetto della prima distillazione obbligatoria decisa dalla CEE. «Servirà», hanno detto i ministri dell'agricoltura riuniti a Bruxelles, «a ridurre le eccedenze e ad alleggerire il mercato». Al produttore il vino sarà pagato mediamente 300 lire al litro. I dieci ministri non sono però ancora riusciti a tradurre in regolamenti giuridici gli accordi sul nuovo regime del vino, sottoscritti a Dublino e che tanto danneggiano l'Italia. Purtroppo è solo questione di settimane.

Intanto, le notizie sui mercati non sono incoraggianti. «La vendemmia '84», informa l'Irvm, «ha dato risultati scarsi, mentre le esportazioni battono la fiacca». Dopo il ca-



voce non rientra negli accordi commerciali sottoscritti dal governo. Anche negli Usa, l'Italia del vino perde quota a tutto beneficio dei francesi, i quali hanno reagito alle sconfitte del passato con una aggressiva sproporzionata, non occasionale, generica o frammentata (come la facciamo noi), ma organica e finalizzata ad un ben

preciso obiettivo: conquistare fette di mercato. Al calo dei consumi interni ed esteri il vino può rispondere anche in un altro modo: affiancando al vino-alimento il vino-bevanda, capace di far concorrenza al mille dissetanti di oggi. La ricerca è a corso (vedere qui accanto il servizio sull'Esave): nascono vini nuovi, freschi, prodotti dell'uva

enologicamente studiati e bevande a base di vino alcolicamente graduate. Ma occorre una modifica legislativa che finalmente autorizzi queste produzioni derivate dal vino. E soprattutto una nuova politica dell'export agricolo per rilanciare Bacco sui mercati mondiali.

Arturo Zampaglione

Dal nostro inviato

TEBANO DI FAENZA (Ravenna) — Gran fermento in cantina, e non solo per le stagionali «bolliture» dei mosti. A proposito di «bolliture», ad esempio, addio vecchi tiri di legno e vassoni vetrificati in cemento: le «pentole» d'acciaio stanno dilagando, si lavora «a pressione» e in «termoregolazione» dovunque, proprio come in cucina, o meglio in laboratorio. La tecnologia sta conducendo l'antica arte della vinificazione alla sua terza grande fase storica. Una vera e propria rivalutazione, secondo gli esperti. «Dal vino fatto in modo tradizionale, naturale, seguito per millenni — spiega l'enologo — era passato alla chimica. Ora a fare da padrona è la fisica. I pentoloni d'acciaio non il simbolo, tutti coi loro manometri e termometri, spesso — nei casi di industrializzazione più avanzata — controllati elettronicamente dal computer. A Tebano di Faenza un'antica casa colonica medievale nasconde e il concentrato delle innovazioni tecnologiche. Qui all'ESAVE la ricerca vitivinicola ha raggiunto risultati applicati che aprono al settore nuovi

La fisica in cantina prepara l'espatrio

orizzonti, sia come risposta alla crisi dei consumi, sia come ponte per superare ostacoli legislativi finora insormontabili. Quali? L'uso dello zucchero, ad esempio, per aumentare la gradazione alcolica; nel nostro paese, a differenza di Germania Federale e Lussemburgo, non è consentito zuccherare il vino. All'ESAVE (Ente studi e assistenza viticola ed enologica, istituto di enti locali e cantine sociali dell'Emilia-Romagna) hanno messo a punto una tecnologia che consente di aggirare l'ostacolo. «Molti si sono arrotati il merito della primogenitura — dicono i dirigenti del centro — ma sta di fatto che noi per primo abbiamo sensibilizzato gli organi di governo nazionali e comunitari sull'opportunità di sostituire lo zucchero di barbabietola con quello d'uva, poi abbiamo proposto una

tecnologia che ha già trovato alcune realizzazioni industriali. Il segreto si chiama «mosto concentrato rettificato», che vuol dire zucchero d'uva, in parole semplici, quindi prodotto lecito, non inibito dalle norme antisofisticazione. Sulla sponda opposta della gradazione alcolica, a Tebano hanno già messo sperimentalmente in botte anche l'antivino, ovvero il vino anacolicco. «Antivino? Affatto, questo esammi è l'antitubo, o l'anti-coccola — ammonisce il direttore dell'ESAVE, Renato Tramontani — poiché si tratta di vino a tutti gli effetti. È il risultato della fermentazione dell'uva, che non è sottoposto a desolforazione. Con successivi trattamenti e rifermentazione si ottiene un prodotto con 0,5-1,5% di alcool. Un altro procedimento studiato e sperimentato

all'ESAVE consente una variazione di programma con «frizzantino d'uva». Si ottiene da uve vinificate dopo aver subito una macerazione a caldo; il prodotto ottenuto viene quindi rifermentato in autoclave e imbottigliato con tre gradi di alcool svolti. Se poi si esclude la rifermentazione, ecco un altro rampollo della vinificazione tecnologica: il «succo d'uva limpido», il nostro patrimonio di ricerca ha molti altri prodotti — aggiunge Tramontani — a cominciare dalla selezione dei lieviti per la fermentazione e la rifermentazione dei mosti e dei vini. Abbiamo isolato qualcosa come 13.000 «ceppi» i migliori dei quali stiamo già distribuendo alla produzione. E siamo riusciti ad ottenere ottimi risultati anche per la tecnologia della macerazione carbonica, che consente di produrre vini

di «pronta beva», consumabili a un mese dalla vinificazione. Siamo ai cosiddetti «vini novelli», in prima fila nelle vetrine in questi mesi di fine anno. Anche in Romagna, ormai, tutte le cantine si sono lanciate nella ricerca al Beaujolais, alla ricerca di nuove fette di mercato. Fermento che si proietta anche sui mercati internazionali, con produzioni diverse che hanno in comune la ricerca di consumatori non tradizionali. È il caso del mercato USA, dove quest'anno sta cercando penetrazione il COROVIN (un consorzio che riunisce 23 cantine sociali, in prevalenza emiliano-romagnole) che ha trovato un partner ben introdotto nella Pepsi-Cola, alla quale ha assicurato una prima partita di 500 containers pieni di vino bianco frizzante in cartone, come dire nove milioni di litri di «romagnolo» a scorrere nei canali della distribuzione più qualificata degli States. «Gli americani hanno imparato a bere — dicono al COROVIN, senza ironia — dopo i vinelli, manderemo il meglio, i vini di qualità sono il nostro forte».

Florio Amadori

Esiste ancora una «questione agraria»?

«Esiste ancora oggi una questione agraria?». Così esordiva, quattro anni or sono, l'editoriale di apertura del primo numero della rivista «La Questione Agraria». Nella vita di una rivista 4 anni rappresentano un periodo sufficientemente lungo per consentire un primo censimento, una verifica degli obiettivi a suo tempo fissati e l'individuazione dei passi da intraprendere. Chi ha avuto modo di seguire con attenzione l'evoluzione della «Questione Agraria» in questo arco di tempo, convenga che il suo processo di crescita, i contenuti precisi e l'approccio analitico adottato sono stati compiuti e costantemente guidati da una linea di indagine interrogativa iniziale. La risposta, nei propositi dei promotori della rivista, andava sostanzialmente ricercata attraverso la verifica e l'approfondimento di tre ipotesi di lavoro. In primo luogo diveniva necessario individuare ed analizzare le nuove configurazioni che la questione agraria andava assumendo nel nostro paese. Ormai attenuate, nelle loro forme più conflittuali, le antiche contrapposizioni tra reddito fondiario e mondo contadino, la questione agraria,

Lama e Lucchini dicono la loro sul nuovo piano agricolo nazionale. L'iniziativa con i leaders della CGIL e della Confindustria è pubblicata sull'ultimo numero della rivista scientifica «La Questione Agraria», che ha anche interpellato il ministro Pandolfi, Wallner (Contagria).

in presenza di un processo di crescente integrazione tra agricoltura e il resto del tessuto economico, andava sempre più identificandosi con i meccanismi di generazione e di accettazione degli squilibri economici e sociali tra imprese agrarie, tra comparti produttivi, tra realtà territoriali. All'interno di questa cornice interpretativa, la seconda ipotesi riguardava il ruolo svolto dalle politiche agrarie nel regolare o fortemente condizionare progetti di produzione e di distribuzione all'interno del settore. Le esperienze degli anni più recenti, specie dopo che la verifica e l'approfondimento di tre ipotesi di lavoro, in primo luogo diveniva necessario individuare ed analizzare le nuove configurazioni che la questione agraria andava assumendo nel nostro paese. Ormai attenuate, nelle loro forme più conflittuali, le antiche contrapposizioni tra reddito fondiario e mondo contadino, la questione agraria,

si è ritenuto di voler privilegiare. Merita di essere ricordata la sistematica attenzione dedicata ai problemi di quelle agricolture che, per ragioni geografiche o di impostazione di risultati agraria, presentano caratteristiche di complementarità o di conflitto con la nostra agricoltura. Ne danno testimonianza i contributi, forniti da studiosi di diversa estrazione ideologica e culturale, sulle agricolture dei paesi mediterranei e dei paesi membri della Comunità. Il secondo esempio è la crescente enfasi che «La Questione Agraria» ha ritenuto di dover dedicare ai problemi della crisi mondiale dell'agricoltura e della politica di cooperazione tra CEE e paesi in via di sviluppo: si veda, al riguardo, il numero monografico dedicato al recente dibattito sui contributi, tra gli altri, di Amin, di Vergopoulos, di Pisani. Nell'affrontare questo tipo di problematiche, progetto culturale della rivista poggiava

su due capisaldi fondamentali. Il primo consisteva nel ritenere che la presenza sistematica all'interno della rivista di contributi provenienti dalla ricerca e di contributi di dibattito e di confronto provenienti dal mondo politico, dalle organizzazioni professionali e dal mondo sindacale avrebbe contribuito ad arricchire notevolmente la capacità di analisi e di proposta. Il secondo riguardava il «grado di apertura» della rivista stessa: anche qui si riteneva che il confronto tra posizioni espresse da un arco ideologico e culturale notevolmente ampio avrebbe accresciuto l'efficacia di questo strumento di riflessione e di lavoro che nasceva ed operava nell'ambito della sinistra. Non spetta a chi scrive giudicare se ed in che misura il progetto iniziale abbia trovato compimento. La crescente attenzione che la rivista sta ricevendo da parte della cultura scientifica, del mondo politico e delle organizzazioni professionali è segno di conferma della correttezza delle scelte iniziali e ci induce a proseguire nel cammino intrapreso.

Michele De Benedicis

Oltre il giardino

Uno schizzo per l'albero

Allora che albero ci mettiamo davanti a casa? I lettori più assidui forse si porranno queste domande dopo aver letto nelle scorse settimane tutti i problemi che ho elencato: la chioma che ingigantisce e oscura le finestre, le radici che minacciano l'integrità degli edifici e così via. Sinceramente non volevo fare del terrorismo psicologico anzi mi verrebbe subito voglia di correre ai ripari elencando tutti i pregi ed i vantaggi dell'avere alberi intorno a casa, anche citando uno studio che riferisce come, nel mercato immobiliare americano, una casa con dei begli alberi intorno al valore del 20-25% è proprio aumentata. Ma non mi pare necessario e veniamo ai consigli. In primo luogo dunque prevedere: fatevi uno schizzo, una piccola piantina e misurate gli

ingombri (casa, strada, fili del telefono, ecc.), poi controllateli con quelli potenziali del vostro albero. Sono quasi sicuro che già qualcuno mi maledice per la buca da rifare tre o quattro metri in più in là. Poi, se l'albero non l'avete ancora comprato, cercate di pensare se è proprio quella la specie e la varietà che più si adatta: l'abete è una pianta bellissima in montagna, si intristisce alla periferia di Santa Croce sull'Arno. «Arcaica» è quell'albero strano con le foglie che sembrano grandi squame appuntite, fa venire in mente i viaggi della Beagle e i diari di Darwin, può essere utile quando si vogliono ottenere effetti drammatici su grande scala, ma io ci penserei due volte prima di metterla davanti a casa, così, solo perché è curiosa.

Giovanni Posani

Prezzi e mercati

Aria di crisi per i bovini

La commercializzazione dei bovini da macello non sta certo andando a gonfie vele quest'anno come è dimostrato dai livelli dei prezzi: secondo le rilevazioni Irvm nella media gennaio-novembre le quotazioni hanno segnato un aumento, rispetto allo stesso periodo dell'anno scorso, dell'1% per vitelli e del 5% per i vitelloni, mentre sono addirittura diminuite di qualche punto per le vacche. In un settore già poco favorevole, il recente è stato infatti colpito di recente da una epidemia di afta epizootica che ha già costretto ad abbattere alcune migliaia di capi. Nelle altre principali aree produttive invece la commercializzazione prosegue regolarmente e c'è anzi qualche sintomo di miglioramento. Nelle ultime riunioni, malgrado un certo

aumento del numero dei capi messi in vendita, i listini sono stati in media rivalutati di 30-50 lire al chilo. Il volume degli affari conclusi è stato piuttosto consistente poiché molti grossisti macellatori avevano necessità di rifornirsi in vista della piccola ripresa dei consumi di carni bovine che si avrà certamente in coincidenza con le festività di fine anno. Particolarmente buono è stato il ritmo delle vendite di vacche da macello, grazie al concorso di una serie di fattori: è aumentato il ritmo di lavorazione di quelle industrie di trasformazione e c'è stato un nuovo incremento delle esportazioni verso alcuni paesi dell'area mediterranea. Per i vitelli invece gli operatori mostrano attualmente una certa prudenza in quanto di recente ha ripreso vigore la polemica sull'uso degli estrogeni nell'alimentazione di questi animali. Risulta equilibrato il mercato dei vitelloni. La situazione di fondo desta qualche preo-

cupazione. Le disponibilità di animali negli allevamenti sono abbastanza consistenti mentre la domanda al consumo tenderà probabilmente a diminuire nei prossimi due o tre mesi. D'altro canto è una realtà che il mercato è stato difeso soprattutto grazie ai massicci conferimenti all'intervento pubblico. Già alla fine di ottobre, gli stocks di carni bovine presso l'AIMA erano arrivati a sfiorare le 150 mila tonnellate, un quantitativo record per il nostro paese. PREZZI DELLA SETTIMANA 10-16 DICEMBRE. RILEVAZIONI IRVAM IN LIRE-CHILogrammi IVA ESCLUSA. Cremona: vitelli 2.550-2.850; vitelloni 2.330-2.530; vacche 1.490-1.600. Padova: vitelli 3.100-3.300; vitelloni 2.650-2.900; vacche 1.850-2.350.

Luigi Pagani

GENNAIO '85 CCT

Certificati di Credito del Tesoro settennali

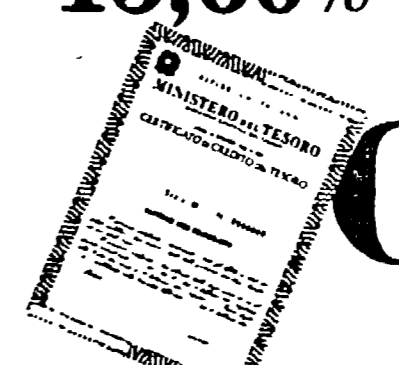
- I CCT sono titoli di Stato esenti da ogni imposta presente e futura.
- La cedola è annuale; la prima, che verrà pagata il 1.1.1986, è del 15,60%.
- Le cedole successive sono pari al rendimento dei BOT a 12 mesi, maggiorato del premio di 1 punto.
- I risparmiatori possono sottoscrivere, presso gli sportelli della Banca d'Italia e delle aziende di credito, al prezzo di emissione più rateo d'interesse, senza pagare alcuna provvigione.
- Hanno un largo mercato e quindi sono facilmente convertibili in moneta in caso di necessità.

Periodo di offerta al pubblico

dal 2 al 9 gennaio

Prezzo di emissione 99,75% 7 anni
Durata
Prima cedola annuale 15,60%
Rendimento effettivo 1° anno 15,66%

● Le sottoscrizioni possono essere regolate in contante più rateo d'interesse ovvero con versamento di CCT di scadenza 1.1.1985 senza rateo d'interesse.



CCT

FORMULA ADV. TO

TORINO Italia '61
PALAZZO DEL LAVORO

ENTE NAZIONALE PER L'ENERGIA ELETTRICA
Roma - Via G. B. Martini, 3
AVVISO AGLI OBBLIGAZIONISTI

PRESTITI OBBLIGAZIONARI CON INTERESSI SEMESTRALI INDICIZZATI E MAGGIORAZIONI SUL CAPITALE

Si rende noto che a norma dei Regolamenti dei sottoidicati Prestiti, il valore della cedola e quello della maggiorazione sul capitale da rimborsare - relativi al semestre 1.1-30.6.1985 risultano i seguenti:

PRESTITO	Cedola pagabile 1-7-1985	Maggiorazione sul capitale
1982-1989 indicizzato (emissione Siemens)	8%	Starto semestre 1-1-1985 30-6-1985 Valore cui moltiplo al 1-7-1985 + 4,548%
1983-1990 indicizzato (III emissione Joule)	7,30%	+ 0,289% + 3,521%

Le specifiche riguardanti le determinazioni dei valori di cui sopra vengono pubblicate sulla Gazzetta Ufficiale.

MOSTRA MERCATO DEL REGALO

3° RASSEGNA DELLE COMUNITA' MONTANE PIEMONTESI

8/23 Dicembre 1984

Orario:
da lunedì a venerdì: 16-23
sabato e festivi: 14.30-23

ORGANIZZAZIONE PROMARK

riso 4 stagioni

RISERIA ASCHEI S.P.A.

Ferrera Erbognone (PAVIA)
Tel. 0382/998941 r.a.
Telex 310218 ASCHEI I

LE PRODIGIOSE

CARAMELLE RABBARBARO CHINESE MERA e LONGW - CASALE LITTA (VA)

Democrazia e diritto bimestrale

abbonamento annuale L. 27.000