

AGRICOLTURA E AMBIENTE

Come proteggere il nostro bicchiere



Una spirale di frodi e truffe rischia di dare un colpo mortale alla produzione

Salviamo il nostro vino

«Il guasto maggiore è stata l'impunità»

Undici persone sono morte per aver ingerito vino al metanolo - I prodotti italiani messi sotto accusa nel paese e all'estero - Si profila un danno gravissimo per il calo dei consumi - Il governo ha sempre bloccato le iniziative parlamentari contro le sofisticazioni
Ora è urgente l'educazione del pubblico

Tecnologia vuol dire sicurezza di quel che bevi

A colloquio con Giovanni Guazzaloca, presidente del «Coltiva» - Necessari progetti finalizzati ad accordi commerciali

ROMA — «Al solito, del vino si parla solo quando avvengono episodi gravi come questo che ha provocato tante morti, o per fatti meno gravi, ma sempre negativi. È necessario, ed è giusto, che si faccia chiarezza, perché l'immagine del vino non sia compromessa. Non si può, e non si deve, correre il rischio di generalizzare, ma bisogna distinguere cose positive da cose negative».
Giovanni Guazzaloca, presidente del Coltiva, il Consorzio nazionale vini della Lega delle Cooperative, che rappresenta il 10 per cento della produzione nazionale (46mila viticoltori e 106 cantine di trasformazione), precisa subito che i controlli devono essere fatti alla fonte, perché una volta che il prodotto è, come si dice, «uscito», perde identità. E aggiunge subito, e giustamente, che produttori e cantine sociali non hanno nessun interesse a falsificare. «È quindi importante che gli organi di controllo facciano il loro dovere fino in fondo. Non servono nuove e complicate leggi, ma la severa applicazione di quelle che ci sono. Ci vuole, poi, collaborazione con le categorie, anche all'interno: si difendono gli onesti, ma con altrettanta determinazione si colpisce chi viola la legge. E questo perché, anche al più efficiente sistema di controllo, qualcosa può sempre sfuggire».

Guazzaloca continua: «L'andamento della vendemmia '85 ed un più elevato prezzo della materia prima di cui si approvvigionano le industrie vinicole, può portare operatori scorretti a utilizzare viti scadenti e sottoprodotti nei quali è maggiore la concentrazione di sostanze che possono essere nocive. E bene dire con chiarezza che i prodotti migliori sono il risultato dell'uso di tecnologie moderne, mentre da impianti vecchi e obsoleti derivano generalmente prodotti inferiori. Di qui deriva un problema complesso: l'identificazione di aziende che siano adatte a produrre. Il vino, come prodotto moderno e come componente del "made in Ita-

ly», non può venire da strutture tecnologicamente superate. E occorre aggiungere che il movimento cooperativo ha operato in questa direzione: ha investito, si è sviluppato, ed è giusto, che si faccia chiarezza, perché l'immagine del vino non sia compromessa. Non si può, e non si deve, correre il rischio di generalizzare, ma bisogna distinguere cose positive da cose negative».

In Piemonte giungono disdette a tutto spiano. Un rappresentante del nostro vino in Germania Federale ha scritto pressappoco così: «Un cliente si è affacciato nel mio negozio e mi ha chiesto se avevo vino piemontese, perché in questo caso non avrebbe nemmeno varcato la soglia».

Gian Carlo Binelli, deputato comunista di Asti, è il primo firmatario di una interrogazione al ministro dell'Agricoltura, nella quale si sostiene che la tragedia del vino sofisticato non solo reclama un rapido accertamento delle responsabilità



nuncia un suo progetto che, però, nonostante le promesse, non arriva mai.
Ci dice ancora Binelli che «il guasto più grave prodotto dall'impunità, di cui hanno goduto i sofisticatori, è dall'assenza di una politica vitivinicola del governo e dall'arroganza, in tutto il settore, della filosofia della frode e della sofisticazione, grande e piccola, come rimedio alle difficoltà, all'inefficienza delle leggi e delle direttive Cee».

Narzole, nel Cuneese, da dove i Ciravegna hanno spedito il vino alla ditta Odore, è un paese senza un vigneto, ma con più di 200 ditte di produzione e di commercializzazione del vino. Da secoli è il punto di congiunzione tra la collina e la pianura: qui scendono vino e uva, vengono lavorati e il prodotto parte, poi, per altre destinazioni. Ma il vino che si lavora a Narzole — esistono ovviamente ditte antiche e serie — non è tutto piemontese, anzi. Autocisterne arrivano da ogni parte d'Italia, soprattutto dalla Puglia e dalla Sicilia. «Sono — ci ricorda Binelli — i cosiddetti "vini bassi", prodotti della terza e quarta spremitura. Vini bianchi che servono sia per fare i bianchi, sia per "aggiustare" il Barbera, a volte troppo pesante. Ora si sa che, ad ogni spremitura, aumenta la quantità di alcol metilico. Ma spesso ciò non basta per raggiungere la gradazione, allora eccome senza scrupoli aggiungere alcol metilico puro, ad occhio, senza alcun esame di laboratorio. Una volta spedito al commercialista del nord non è raro che questi, a sua volta, aggiunga altro alcol metilico, o vino di pessima qualità, ma ricco di metanolo».

E una spirale, sconosciuta di frodi, truffe, incoincidenze che porta, come si è visto, alla morte. Bottiglie e bottiglioni raggiungono negozi e supermercati. Il prezzo basso — troppo basso — invita all'acquisto: soprattutto coloro che bevono molto e hanno pochi soldi.

Sono soprattutto povera gente le vittime di questi giorni. E bevitori abituali. In certe situazioni, infatti, l'alcol può essere, si sa, un sostituto a buon mercato della droga.

Puglia, terra di vino sfuso per «irrobustire» gli altri

Quasi sconosciuti i controlli di qualità

Dal nostro corrispondente BARI — I Tir ripartono vuoti dalle cantine sociali e dai centri di imbottigliamento. I carichi giunti a destinazione oltre frontiera non vengono posti in vendita, mentre contratti già stipulati vengono disdetti a centinaia. Per la Puglia quella del vino al metanolo è stata una vera e propria mazzata. Negli ultimi anni infatti, in Italia o all'estero (in prima fila Francia e Germania), è intenzionato a vendere il proprio. Ma intanto sono morte dieci persone, e c'è chi è in questa regione, magliorista di produttori pugliesi sono onesti, è altrettanto vero che i controlli di qualità in questa regione sono quasi sconosciuti, mentre tutto il settore si muove

di sotto delle sue potenzialità. I consorzi di produttori che funzionano realmente non sono più di tre o quattro, e una poco accorta politica di commercializzazione e di promozione fa sì che con pochissimi eccezioni (il «Lucco» di «Cis» o della vinicola «De Castris» e pochi altri) si punti quasi esclusivamente sulla produzione di grappa. La stessa quantità di vino da taglio ad elevata gradazione alcolica, utilizzato per «irrobustire» vini stranieri del nord Italia più leggeri. «Le zone di produzione di vino Doc — dice Michele Soranno, della Lega delle cooperative — ci sono, ma anche vendere solo un 10% della loro produzione, mentre ne arriva

■ L'Italia produce e importa alcol metilico. Un impianto di produzione si trova a Ferrandina, in provincia di Matera, dove viene ricavato da un piccolo giacimento di metano locale. Il nostro paese importa alcol metilico da Libia (il maggior fornitore), Algeria, Messico, Trinidad, Jugoslavia, Arabia Saudita e, in quantità minori, da Israele e Stati Uniti. Nel 1984 ne abbiamo importate 264mila tonnellate per una spesa di 71,5 miliardi (circa 200 lire al litro). L'alcol metilico viene usato soprattutto nell'industria come solvente.

■ Gli effetti più evidenti e immediati dell'ingestione di alcol metilico sull'uomo sono la cecità e la follia. Contenuto in grandi quantità nel whisky grezzo veniva «offerto» dai bianchi agli indiani d'America durante la conquista di quel paese. Il risultato fu, come si legge in molti libri, che la gente impazziva ed era facile sottometterla.

Piemonte, il consumatore sappia scegliere la sua bottiglia

Alba prepara la «fiera del vino di Pasqua»

Dal nostro inviato ALBA — Mestiere, arte, maestria, «civiltà»? Chiamiamolo un po' come più ci piace, tanto non sono le definizioni che fanno importanza. Conta molto di più quel che dice Gigi Rosso, produttore-cantiniere-poeta con la passione di far bene e meglio, raccontando quanti accorgimenti, cure, attenzioni richiede un vino che voglia stare a tavola con grande dignità. Per esempio: all'epoca della vendemmia faceva ancora molto caldo, allora abbiamo considerato che per avere una corretta fermentazione dei mosti e non alterare l'aroma del prodotto conveniva staccare le uve solo al mattino.

Tanta, tanta professionalità. Gravoli al punto «buono» di maturazione, selezione accurata del raccolto, svinature ripetute, tecniche per l'affinamento, tecniche per l'invecchiamento. È giusto che alla presentazione della «Fiera del vino di Pasqua», che metterà in rassegna il meglio della pro-

duzione langarola dal 5 al 13 aprile, si dia conto del lavoro serio, puntiglioso dei viticoltori di queste colline piene di magia. E ha ragione Gigi Rosso quando, con un umorismo nella voce, dice: «Con la triste vicenda del vino avvelenato si parla tanto, forse troppo del Piemonte. Ma questa regione, le sue colline, i suoi vigneti non hanno nulla a che vedere con quanto è successo. Il falsario non copia le etichette, copia il quadro d'autore».

Verissimo. Resta il fatto che strano è il caso: non sia la Barbera e i dolcetti (oltreché i nebbioli e i barbareschi) prodotti con questa professionalità, sia i vini che si fabbricano secondo le ordinazioni fatte al telefono. E allora bisogna evitare le «confusioni», tanto più che lo scandalo del vino all'alcol metilico è solo l'aspetto estremo di un fenomeno assai più vasto. La pianura, che produce fino a 400 quintali d'uva per ettaro, può anche vendere certi vini onesti a 500 o 600 lire il litro; la collina — e la vitivinicoltura piemontese, che punta alla

ICI Solplant SpA Informazione per gli Agricoltori

Come liberare frutteto e vigneto da tutte, ma proprio tutte, le infestanti.

SECCATUTTO

il miglior diserbante disseccante mai apparso in agricoltura

secca... tutto!

Seccatutto è il miglior diserbante disseccante mai apparso in agricoltura perché riunisce, in rapporto ideale, due principi attivi: il Paraquat, che agisce prevalentemente sulle infestanti a foglia stretta (le graminacee), e il Diquat, che è invece soprattutto efficace sulle malerbe a foglia larga.

Seccatutto elimina così, con azione combinata, sia le infestanti dal nord, spesso venduti a prezzi troppo bassi per essere genuini.

Gli strumenti regionali per la vitivinicoltura sono due leggi riguardanti una la promozione e la commercializzazione e l'altra i controlli sulla qualità. Mentre per la prima le cose funzionano abbastanza (i soldi delle sovvenzioni arrivano però con molto ritardo, dice Segura), per la seconda si è ancora a zero. Questa legge — spiega Soranno — delega ai Comuni la costituzione di commissioni di vigilanza che dovrebbero essere coordinate ed incentivate dall'assessorato regionale all'agricoltura che, invece, è sempre stato latitante.

Seccatutto non trova ostacoli neppure in presenza di infestanti «difficili» come convolvolo (vilucchio), poligoni, cirso (stoppione), artemisia, graminacee, chenopodio (farinaccio) e romici: queste erbe, anche se

porricacciano, vengono comunemente contenute a lungo.

Seccatutto contiene già il bagnante per la distribuzione.

Seccatutto agisce solo sulle parti verdi delle infestanti, e a contatto del terreno viene completamente disattivato. Così la vostra terra, dopo ogni trattamento con Seccatutto è di nuova pronta a produrre nella massima sicurezza per le colture.



Seccatutto