



speciale
VinItaly



**Tragedia dell'Italietta
trafficonata che ancora
pesa sul mercato
Un test casalingo
per analizzare il vino**

Dimenticare il metanolo

Metanolo, un anno dopo VinItaly del 1986 si svolge proprio poche settimane dopo l'esplosione del clamoroso scandalo che causò una trentina di morti. VinItaly di quest'anno sarà quindi dedicato al bilancio i produttori sanno già che gli effetti della vicenda metanolo non si possono archiviare nel breve volgere di 12 mesi. La produzione vinicola della scorsa vendemmia si è andata ad aggiungere al vino in vendita della stagione precedente. L'ultima vendemmia non è stata mai, ma il consumo non accenna ad espandersi. Le nostre esportazioni, inoltre, fanno fatica a riconquistare quelle quote di mercato che hanno perduto nel corso del 1986.

Il metanolo con tutti i suoi effetti è quindi ancora un problema reale che bisogna rimuovere rapidamente. E per farlo occorre che tutti facciano la loro parte. In questa direzione va in scoperta di un metodo rapido (addirittura «casalingo») per accertare l'eventuale presenza di metanolo nel vino.

Prima di vedere in che cosa consista il metanolo test è opportuno dare qualche chiarimento sulla presenza di alcol metilico nel vino. L'alcol metilico detto più comunemente metanolo è un liquido incolore di odore pungente infiammabile e molto tossico. Lo si ottiene per sintesi tra ossido di carbonio e idrogeno ma un tempo lo si ricava dalla distillazione a secco del legno e per questo viene ancora chiamato «spirito di legno». Nel vino si forma spontaneamente durante la fermentazione del mosto, per idrolisi delle sostanze pectiche, localizzate nel grappolo dell'uva. Si tratta di una quantità molto bassa, attorno a 0,20 grammi per litro nei bianchi e 0,08 grammi nei rossi, ragionando per assurdo un avvelenamento da metanolo per accumulo potrebbe verificarsi solo bevendo una ventina di litri di vino al giorno per un paio di settimane di fila.

Anche nelle acqueviti di vino o di vinaccia c'è metanolo biogenico in dosi assolutamente non pericolose. Comunque dato che il metanolo è pur sempre un veleno la legge ha fissato limiti massimi di contenuto nelle bevande alcoliche. I produttori di vino e distillatori seri — che sono naturalmente la stragrande maggioranza — rispettano rigorosamente i limiti imposti dalla legge. Diverso è il caso di chi contro la legge vinifica uva americana o distilla clandestinamente grappa con apparecchi rudimentali allora è più facile che le dosi di alcol metilico siano troppo elevate e tali da scongiurarne l'uso.

Ancora diverso, e ben più grave, è stato l'avvelenamento da metanolo dello scorso anno. Qui alcuni criminali hanno aggiunto metanolo di sintesi — che viene comunemente usato nell'industria dei solventi — a intrugli vinosi per elevarne la gradazione alcolica.

Perché lo hanno fatto? Le ipotesi sono diverse. C'è chi ritiene che siano stati loro stessi ingannati credendo di avere acquistato non metanolo ma etanolo. Un'altra ipotesi è che il vino prodotto con il metanolo non dovesse essere destinato alla vendita ma allo «stoccaggio» cioè distillato e ammassato nei depositi della CEE.

Le probabilità che si ripeta una tragedia come quella del 1986 sono quindi minime se non quasi del tutto inesistenti. In questa ottica e bandando a non creare allarmismi del tutto ingiustificati, vanno giudicati con favore nuovi test per la ricerca dell'alcol metilico.

Col metanolo test l'analisi è molto rapida. Si esegue su alcune gocce di vino e può essere fatto in casa o in cantina. Se dopo un'ora il vino cambia colore significa che esso contiene metanolo nei limiti superiori a quelli previsti dalla legge.

L'introduzione di questi nuovi metodi di analisi dovrebbe consentire anche ai negozi — e soprattutto ai supermercati — di «campionare» il vino che acquistano onde evitare di trasformarsi in venditori di veleni. A questo proposito il dott. Aldo Cianci presidente della Faid Federdistribuzione ci ha detto

«Bisogna tenere presente che nei nostri assortimenti i vini sono presenti con centinaia di referenze, da 100 a 250 almeno. In passato i controlli di qualità sui vini erano finalizzati principalmente all'accertamento del tasso alcolico e di saccarosio presente nelle partite. Oggi non solo il tasso di metanolo, ma anche altri fattori di sofisticazione sono attentamente analizzati. I nostri laboratori sono stati potenziati con ampliamenti attrezzature e con un più stretto collegamento sia con i laboratori di igiene pubblica sia con quelli delle maggiori università. La tragedia del metanolo ha determinato una assai forte selezione degli articoli trattati e dei fornitori per arrivare ad un assortimento di assoluta affidabilità. Non si accettano partite che non abbiano il certificato d'analisi dello stesso fornitore. Successivamente si procede ad un nostro esame delle singole partite per campione e al riscontro delle due analisi».

Anche Alberto Severi vicepresidente della Coop Ita

lia interviene sul problema dei controlli sul vino. «Dopo il metanolo — dice — sono state fatte molte analisi sul mercato del vino, sulle garanzie e sul sistema del controllo sanitario, ma il consumatore non ha nessuna garanzia in più di quanto aveva avuto un anno fa. I centri di controllo pubblici non sono stati potenziati. La legislazione si è modificata soltanto per quanto riguarda le sanzioni ai sofisticatori e i finanziamenti sono andati solo alla promozione all'estero. Il movimento cooperativo — oltre ad avere intensificato i controlli — sta lavorando ad un progetto che permetterà di organizzare il controllo qualità su tutte le fasi della produzione. Lo scopo è quello di garantire al massimo il consumatore e far sì che il mercato del vino tenga e si possa invertire il trend negativo del consumo di vino iniziato alcuni anni fa e che la tragedia del metanolo purtroppo ha ancor più accentuato».

Bruno Enriotti

In Emilia Romagna la qualità vince

Si presentano al VinItaly in forze quelli dell'Enoteca regionale dell'Emilia Romagna uno stand di 1300 metri quadrati che conterrà l'assortimento della produzione di ben trenta soci dell'Enoteca stessa. Buon segno che sottolinea il decollo delle azioni promozionali sulla produzione emiliana romagnola intraprese fin dal 1979 al momento del riconoscimento ufficiale da parte della Regione. L'Enoteca ha infatti compiti prevalentemente promozionali per sostenere l'immagine dei produttori emiliani romagnoli.

D'altronde uno sforzo grande è stato fatto dallo stesso assessorato all'Agricoltura della Regione in direzione del miglioramento varietale della selezione tra vigneti e delle tecnologie di vinificazione. Inoltre le vicende dell'ultimo anno hanno dato un ulteriore colpo di acceleratore al processo di ricerca della qualità. E l'andamento di quest'anno lo conferma: tra i produttori dell'Emilia Romagna hanno avuto successo quelli che più hanno curato la tecnologia produttiva, il marchio, l'immagine. Da questo punto di vista l'Enoteca stessa comincia a farsi conoscere un po' dovunque in Italia e all'estero. A questo proposito ha avuto un grosso successo l'iniziativa presa l'estate scorsa durante la stagione della Riviera romagnola nelle stanze dei migliori alberghi che ospitavano turisti stranieri. L'Enoteca ha fatto trovare una confezione di bottiglie di vino accompagnata da un questionario teso a individuare i gusti degli stranieri. Sono tornati indietro giudizi di tutto il mondo e in grande parte estremamente positivi. L'Enoteca regionale sta uscendo allo scoperto e i nostri soci cominciano a sentire i benefici di tutta questa operazione che gestiamo per loro conto — spiega Giovanni Manaresi il presidente —. È il risultato di un impegno e di una convinzione sempre maggiore da parte dei produttori.

La storia comincia nel '70 in piccolo. La Pro loco e il Comune di Dozza alcuni produttori locali gli Enti pubblici del Bolognese. Si arriva al riconoscimento della Regione solo nel 1978 con un apposita legge che le riconosce il ruolo di strumento pubblico per la promozione enologica in Italia e all'estero.

«Oltre alla promozione attraverso i canali pubblicitari — aggiunge Manaresi — forniamo un servizio ai produttori in termini di assistenza al loro marketing analizziamo infatti i mercati esteri dal punto di vista economico e della bilancia commerciale, prima che il socio intraprenda un'azione in proprio per la penetrazione sul mercato. Poi la funzione dell'Enoteca è indiretta sulla promozione del singolo produttore: infatti appartenere al gruppo di aziende socie è di per sé una sorta di garanzia. Prima di esse

re ammesse le cantine devono fare testare il loro prodotto con un esame che si ripete anno per anno per cui vini di dubbia qualità non vengono accettati».

L'Enoteca non lavora da sola: anzi è attenta a cercare la collaborazione di tutti gli enti e istituzioni interessati a promuovere il prodotto italiano. Ica, Camera di commercio, Consorzi di tutela e così via. Un altro importante versante di attività è l'educazione del consumatore con numerose iniziative in giro per la regione: si è instaurato un grande contatto col pubblico, dai convegni e seminari alle manifestazioni in piazza. Poi c'è il lavoro che si svolge direttamente in sede. L'Enoteca occupa i sotterranei della Rocca di Dozza paese sul confine storico tra l'Emilia e la Romagna. Lì arrivano scolaresche e pubblico della domenica guardano assaggiare si fanno raccontare la differenza tra un pignoletto e un chardonnay comprano qualche bottiglia per assaggio.

È importante questo lavoro soprattutto in Emilia dove alcuni vini magari conosciuti e apprezzati all'estero stentano ad affermarsi. Non è questo il caso di lambrusco sangiovese o trebbiano ma lo è certamente per gutturno e ortuga pignoletto e qualche chardonnay. Certo che ancora rimangono zone d'ombra su cui si dovrà lavorare.

L'Emilia Romagna è la capofila tra regioni produttrici di vino per quantità ma come sempre la quantità fa perdere di vista la qualità che invece esiste. Solo oggi cominciano a vedersi i primi risultati di fronte a un mercato molto orientato alla selezione i produttori che lavorano sul marchio stanno ottenendo successo. Come è nelle tendenze generali sono i vini bianchi ad ottenere maggiore riscontro di mercato, mentre i rossi — lambrusco escluso — accusano qualche colpo dovuto al cambiamento dei gusti specie dei giovani. D'altronde come risulta da un'indagine Abacus commissionata appositamente dall'Enoteca per conoscere i gusti dei consumatori: le preferenze del pubblico giovanile vanno al vino bevanda possibilmente con connotazione di allegria e freschezza. E se questa è la tipicità classica del lambrusco, i produttori associati all'Enoteca stanno lavorando per aggiornare il gusto di alcuni vini tradizionali intervenendo sulle tecniche di vinificazione: raffinando per mantenere profumi aromi e il gusto di fruttato che piace sempre di più.

Ormai il salto di qualità è avviato, molti produttori stanno applicando il principio che non basta offrire il prodotto perché esso trovi automaticamente un mercato, ma che ogni vino ha bisogno della sua immagine: pena l'espulsione dal mercato stesso.

**QUALITÀ DELL'ENERGIA
QUALITÀ DELLA VITA**

L'ENEL, si è posto all'avanguardia, in ambito europeo, per quanto concerne il rispetto dell'ambiente, nella produzione di energia elettrica con centrali termoelettriche.

Nelle nuove centrali policombustibili, l'ENEL produrrà energia elettrica secondo norme che si è autoimposto e che anticipano le direttive che la CEE, è previsto, dovrebbe approvare in futuro per le «Centrali pulite».

Anche nelle centrali in fase di conversione (da petrolio a carbone), si avrà una drastica riduzione delle emissioni inquinanti che si ridurranno a meno di un terzo rispetto ai valori che si avevano prima della trasformazione.

ENEL
IL SIGNIFICATO DI UNA PRESENZA