

Berchidda, a venti anni dalla tragedia

Vino, dal metanolo al Rinascimento

di Pasquale Porcu

BERCHIDDA. Oltre che uno scandalo, quello del metanolo, 20 anni fa, è stata una tragedia. Ma anche una formidabile occasione di rilancio del vino italiano. Se ne discute oggi al Museo del vino di Berchidda

L'appuntamento è per oggi alle 16,30 nel Museo del Vino. Dopo la proiezione di un documentario Rai a cura di Paolo Francisci che propone alcune testimonianze relativi alle vicende di quel tragico marzo 1986 ci sarà un dibattito animato da Vito Tizzano e Fausto Sanna della Coldiretti. Analoghe iniziative, sempre promosse dall'Associazione Nazionale Città del Vino, dalla Coldiretti e dalla Fondazione **Symbola**, vengono promosse in molte città d'Italia.

Quella tragedia, che causò morti e feriti (alcuni di quelli che bevvero il vino al metanolo persero la vista), la ricordano in molti. Fu certamente il punto più basso nella parabola che ha segnato la storia recente del vino italiano. La qualità media era scadente e l'obiettivo di molti produttori era quello di seguire la corsa folle verso costi di produzione sempre più bassi anche a scapito della salu-

te dei consumatori. Quei fatti tragici provocarono, però, una benefica scossa a tutto il comparto che, scioccato e colpito a morte, reagì con straordinaria energia e spirito costruttivo. Tanto da autorizzare qualcuno a parlare di Rinascimento del vino italiano: la qualità media, dal 1986 in poi, è cresciuta in maniera esponenziale e si è capito che chi produce bene può guadagnare bene, sacrificando, finalmente, la quantità alla qualità. Ma il risultato migliore è stato quello di far ragionare i tanti, forse troppi, produttori non come uno sbracato eserci-

to di individualisti in lotta ciascuno contro tutti gli altri, ma come comparto omogeneo se non proprio compatto. Tanto che non sarebbe azzardato cominciare a usare il paradigma del vino per il resto dell'economia italiana. Per rendere eloquenti i progressi del vino italiano (e sardo) alla fine dell'incontro verrà proposta una degustazione con i vini di Cherchi, Car.pan.te, Santa Maria La Palma, Giogantinu, Pedra Majore, Piero Mancini, Giovanni Mancini e Figli, Mura e per i formaggi le cooperative di Mores e di Villanova Monteleone.

