

Il deputato guida la mobilitazione contro la pratica d'invecchiamento usata in molti paesi

“Il vino truciolato è una truffa fermiamo subito la norma Ue”

Realacci: a rischio la qualità italiana

ANTONIO CIANCIULLO

ROMA — «Un finto quadro dell'Ottocento è una truffa. Un vino invecchiato artificialmente, imbottito di trucioli per simulare una stagione in *barrique* che non c'è mai stata, dovrebbe divenire legale? È uno schiaffo ai consumatori e ai produttori che investono sulla qualità. Bisogna impedirlo». Ermete Realacci, deputato della Margherita e presidente di Symbola, la Fondazione per le qualità italiane, lancia la mobilitazione contro il regolamento Ue che consente d'utilizzare trucioli di legno per aumentare i tannini del vino, ottenendo un effetto simile a quello prodotto dal passaggio in botte di rovere.

La normativa europea sul vino ai trucioli dovrebbe essere approvata entro un paio di mesi, troppo tardi per fermarla?

«Possiamo ancora

farcela. In occasione della festa della Piccola Grande Italia, dei 6mila piccoli Comuni che custodiscono le radici dell'identità culturale, paesaggistica e alimentare del paese, Legambiente e le Città del vino lanciano una petizione alla Ue per bloccare l'approvazione d'un regolamento sbagliato. Che falsa il mercato anche perché non permette di distinguere i vini invecchiati con il trucco: non c'è l'obbligo di scrivere sull'etichetta che il fascino dell'età è stato ottenuto con i trucioli».

Si profila un compromesso: i singoli Stati avrebbero un margine d'intervento; l'Italia pare orientata ad applicare la nuova pratica enologica solo ai vini da tavola.

«Sono palliativi. Il punto non è limitare i danni, ma ottenere vantaggi. L'Italia ha conquistato il primato nell'export del vino con un investimento sulla qualità, sul legame con il territorio, sulla difesa delle tecniche tradizionali. Tornare indietro non conviene».

Eppure la motivazione dell'Ue è proprio questa: consentire i sistemi che usa la concorrenza cilena, americana, sudafricana per non finire fuori mercato.

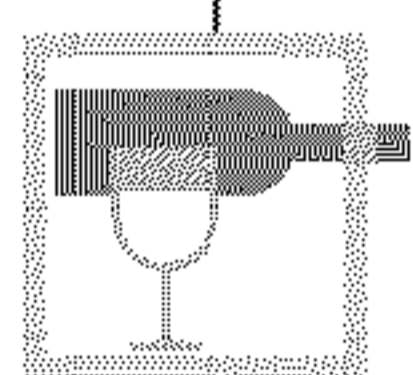
«Abbiamo già conosciuto la stagione della corsa al ribasso, della rinuncia alla qualità per inseguire l'obiettivo d'una crescita delle vendite. Questa stagione s'è conclusa nel 1986 con lo scandalo del vino al metanolo. Da quel disastro i produttori italiani sono riusciti a riemergere capovolgendo la situazione. Oggi abbiamo conquistato il 25% delle esportazioni mondiali e siamo primi per vendite negli Usa. Produciamo il 40% in meno ma abbiamo triplicato fatturato ed export. La ragione è semplice: nel mercato globalizzato, con un'enorme offerta di prodotti di fascia media a prezzi bassi, il nostro spazio è la grande qualità. Abbiamo l'eccellenza in casa e abbiamo dimostrato di saperla coltivare con successo: distruggerla sarebbe un atto masochistico. Dobbiamo invece recuperare l'intera gamma della tradizione con operazioni come la raccolta di centinaia di

vitigni autoctoni italiani e mediterranei, curata da Symbola e dal parco delle Cinque Terre assieme alla facoltà di Agraria dell'università di Milano: utilizzando le più avanzate tecniche di mappatura genetica s'ottiene la materia prima dei vini del futuro».

Il nuovo governo si schiererà su questa linea?

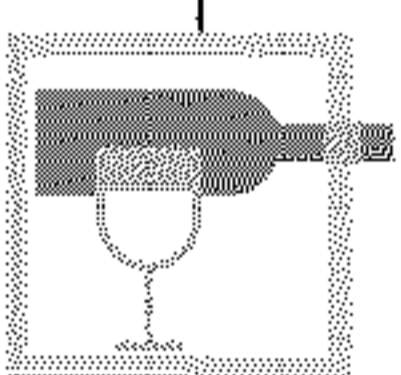
«La prima indicazione è già venuta: aver affidato a un vicepremier, Francesco Rutelli, un pacchetto di competenze che unisce beni culturali e turismo mostra una direzione di marcia precisa. Sostituendo la politica dei condoni a pioggia e del massacro del territorio con il rilancio dei prodotti d'eccellenza che nascono dall'intreccio fra tradizione e innovazione tecnologica, difesa dei grandi paesaggi e scommessa sulla conoscenza. Cioè con la *soft economy*».

Invecchiamento (maturazione)



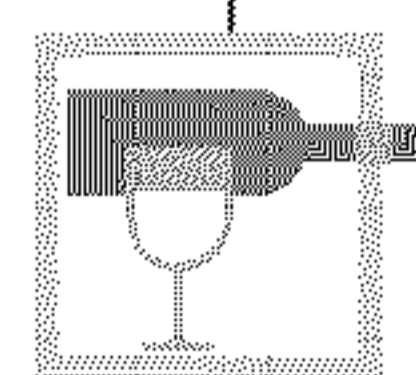
Per il massimo delle qualità organolettiche (in francese *élever*) La maturazione avviene nei fusti (o botti), dove il legno cede sostanze al vino, e segue la fermentazione

Barrique



Botte da 225 lt di rovere del Limousin: più ossigenazione, con maturazione più rapida. Le *barrique* (piene di terra) usate per creare barriere di strada durante la Rivoluzione francese

Trucioli di legno



Nel mosto, per innalzare il tasso di tannino. Procedimento usato in America, Australia e Sudafrica: accorcia i tempi di affinamento e abbassa i costi di produzione

I METODI

Un finto quadro dell'Ottocento è un raggiro: perché un vino invecchiato artificialmente dovrebbe esser legale?



SYMBOLA
Ermete Realacci, deputato Dl, presidente della Fondazione Symbola

