

DALL'AMARONE AL SOAVE SALE LA PROTESTA CONTRO L'UE

Vino diluito con acqua produttori furibondi «È un'aberrazione»

Le grandi cantine della Valpolicella, del Soave, del Custoza, del Bardolino guidano la protesta dei produttori contro la proposta, in discussione a Bruxelles, che prevede la possibilità di diluire anche i vini Doc e Igp con l'acqua, per ridurne la gradazione alcolica.

a pagina 7 **Fabiano**



Negoziato in corso

Il vino «dealcolato» potrebbe entrare a far parte della nuova Pac, la politica agricola comunitaria

Vino diluito con l'acqua, produttori furiosi

Muro contro l'ipotesi avanzata dall'Ue per ridurre la gradazione: «Ipotesi aberrante, distrugge storia e cultura»

VALPOLICELLA Per gli antichi Greci il vino era la bevanda divina, ciò nonostante nelle brocche versavano tre parti d'acqua e una di vino. Raramente bevevano il vino nella sua purezza. «Per permettere di avere la testa leggera dopo aver bevuto» spiegò Solone. Se non proprio di tornare a quei tempi, l'Unione Europea propone non solo di produrre vino dealcolato ma soprattutto di aggiungere acqua al vino al fine di abbassarne la gradazione alcolica. La Coldiretti ha lanciato l'allarme e da tutta Italia si alza una levata di scudi che va oltre lo stupore.

Proposta che i produttori veronesi, dalla Valpolicella al Soave e dal Bardolino e il Custoza fino al Lugana, respingono al mittente. Alla notizia, Marilisa Allegrini, responsabile marketing dell'omonima azienda della Valpolicella, ha un sobbalzo di incredulità: «Bere vino moderatamente è un conto, ma questa è una proposta che fa ridere. Una cosa del genere non sta né in

cielo né in terra» la liquida. «La proposta di Bruxelles di una dealcolazione parziale e totale del vino che verrebbe sostituito con l'acqua, oltre ad essere rischiosa per garantire la qualità dei prodotti, è un'idea assurda e senza senso - stigmatizza Andra Sartori, presidente della Casa Vinicola Sartori - La tradizione enologica italiana è prima nel mondo - aggiunge - e le aziende vitivinicole sono un patrimonio che fan parte delle eccellenze Made in Italy. È un'idea folle che potrebbe cancellare 120 anni di storia della nostra cantina».

Va detto che perché un vino sia riconosciuto tale, i disciplinari impongono una gradazione alcolica minima. Sandro Boscaini, «Mr Amaro» e presidente di Masi Agricola, ne dà una lettura tecnica: «Il processo di riscaldamento globale, impatta anche sui vini traducendosi in un aumento delle gradazioni alcoliche. Le tecniche di vinificazione offrono la possibilità

di alzare il grado attraverso la concentrazione, allo stesso tempo lo possono ridurre attraverso la deconcentrazione. Gli interventi vanno sempre fatti nel pieno rispetto dell'originalità del prodotto. In assenza di gradazione minima, il vino dealcolato non può essere considerato vino; aggiungere acqua significa tornare ai tempi dell'oste furbo».

Un'eccessiva gradazione alcolica può essere un problema, ma che certo non si risolve con l'aggiunta dell'acqua. Ne è convinto Carlo Nerozzi, produttore di Bardolino e Custoza a Sommacampagna: «Anni fa qualcuno trasformò l'acqua in vino, ma non è questo il punto - sorride -. La soluzione è il lavoro in campagna sul vigneto. Si può dividere la vendemmia in due fasi di raccolta, la prima anticipata con grado zuccherino inferiore e acidità superiore e la seconda con uve al massimo della maturazione». Tranciente Fausto Zeni, titolare

dell'azienda di famiglia a Bardolino: «È una follia. Mi ricordo quando tra il 2007 e il 2008 venne lanciata la proposta di fare i vini rosati con metà vino bianco e metà rosso. Come allora, i Paesi dell'Europa mediterranea faranno blocco di opposizione». Michele Montresor dell'azienda Ottella in Lugana ne fa una questione culturale: «Qui si vede il vino come mero prodotto di consumo. Il vino è ben di più; è cultura, tradizione, emozione. Così si colpisce la civiltà del bere e la nostra storia».

Graziano Prà, il cui Soave è apprezzatissimo nel mondo, la butta infine sul ridere: «Non vedo il problema. Ti versi il vino nel bicchiere, ci aggiungi un po' di acqua minerale gasata e ti fai lo "sprizzato" magari aggiungendoci una scorzetta di limone». È un po' quello che facevano gli antichi Greci: «Già - si fa serio -, ma ai giorni nostri è una proposta aberrante».

Lorenzo Fabiano

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La vicenda

● La nuova Pac, la Politica agricola comune che entrerà in vigore da gennaio 2023 (l'attuale è infatti prorogata i sino alla fine del 2022), potrebbe aprire vini parzialmente senza alcol anche tra quelli Dop e Igp.

● È in corso il negoziato tra Consiglio e Parlamento europeo. Il 25 e 26 maggio ci sarà un altro incontro, che avrà però sul tavolo tutti i dossier riguardanti la nuova politica agricola.

● Nel Comitato speciale agricoltura di aprile, che riunisce i ministri degli Stati membri, è stato portato l'accordo raggiunto dal trilatero (Commissione, Parlamento e Consiglio) del 26 marzo scorso che apre alla pratica di eliminazione parziale o totale dell'alcol nel vino



Boscaini
Il riscaldamento globale aumenta il grado alcolico: si può intervenire ma rispettando il prodotto



Zeni
Mi ricorda quando nel 2007 si propose di fare il rosé mischiando bianco e rosso. Anche allora facemmo blocco e non si passò

