

15 aprile 2003 0:00

## VINO: LE RICHIESTE DELL'ADUC AL MINISTRO E ALLE AZIENDE. PER UN PRODOTTO CHE, DAL PRODUTTORE AL CONSUMATORE, AUMENTA FINO AL 500%

di [Primo Mastrantoni](#)

Passata la fiera Vinitaly di Verona, anche i consumatori hanno qualcosa da chiedere ai produttori e alle Autorita' interessate, che qui di seguito riassumiamo:

\* Donde viene il vino, cioe' l'uva? Il vino di qualita' spesso riporta la dizione "imbottigliato all'origine da..." (o analoghe dizioni), ma rappresenta una percentuale minoritaria della produzione nazionale, il resto e' vino del quale non viene indicato il luogo di provenienza. Si puo' certo ricorrere ai vini doc, nei quali e' indicata l'area di coltivazione. Perche' non ricercare la trasparenza? Sarebbe utile mettere in etichetta la provenienza dell'uva, il luogo di vinificazione e imbottigliamento per tutti i vini, a garanzia del consumatore e qualificazione del produttore.

\* La composizione del vino e' un altro mistero. E' cosi' difficile elencare i principali componenti (acqua, zuccheri, alcoli, aldeidi, eteri, sali, acidi, ecc)? Ormai tutti i prodotti alimentari indicano in etichetta la loro composizione; anche le acque minerali riportano analiticamente i propri elementi. Perche' non il vino?

\* E' noto, a pochi, che il vino puo' essere trattato (1): aggiunta di mosto (dov' e'?) per fortificarlo (aumentare la gradazione), di enzimi per favorire la trasformazione del saccarosio in glucosio, di gelatine, caseine, albumine, colla di pesce, bentonite (roccia) per la chiarificazione, di solfiti per la conservazione (2), di anidride solforosa per impedire l'acidificazione, di acido tartarico o citrico per aumentare l'acidita', di acido sorbico o sorbato di potassio per stabilizzare, di solfato di rame per eliminare difetti di gusto e odore, di acidi, fosfati, ecc. Di tutti questi trattamenti non ne troviamo traccia nelle etichette. Perche' il consumatore non dovrebbe saperlo?

\* Un'ultima richiesta: perche' si usano bottiglie da 75 cl (tre quarti di litro) e non da mezzo e da un litro? Una bottiglia dal costo di 7,75 euro (15mila lire) in effetti costa 10.33 euro (20mila lire) al litro e non abbiamo trovato nelle enoteche etichette sulle bottiglie che rapportino il costo con l'unita' di volume (cosi' come avviene per qualunque altro prodotto alimentare, rapportandolo, per esempio al costo al Kg).

### **Dal produttore al consumatore: un ricarico del 500%!!!**

Un ricarico del 500%? Possibilissimo, ed e' l'aumento che subisce una bottiglia di vino passando dal produttore al consumatore. Una enormita' che mette sotto accusa i soliti attori: i commercianti, dall'intermediario al grossista, all'enotecario e al ristoratore. Danneggiati sono produttori e consumatori, cioe' gli anelli deboli della catena, quella iniziale e finale. I primi perche' sono costretti a tenere basso il costo di vendita, che' altrimenti non riuscirebbero a piazzare il prodotto che rimarrebbe nelle cantine, i secondi perche' devono pagare una cifra esosa per acquistare una bottiglia. Parliamo ovviamente di un buon vino, quello che dovrebbe presiedere ogni giorno le nostre tavole e che invece e' assente perche' costoso. Se infatti ogni famiglia spendesse per il vino 13 euro al giorno, a fine anno arriverebbe un conto di 4.745 euro, circa 9,2 milioni di lire. Un salasso! Sarebbe opportuno ripristinare i contenitori da 5 litri (tra l'altro si produrrebbero meno rifiuti) e incentivare la vendita del vino sfuso, salvando naturalmente la qualita' del prodotto. Ne beneficerebbero produttori e consumatori a scapito dei commercianti. Occorre scegliere.

(1) Allegato al Regolamento CE n. 1493/1999

(2) E' in corso la modifica alla direttiva comunitaria 2000/13/EC, con l'obbligo di indicazione dei solfiti in quanto prodotti allergizzanti.