IL PUNTO COLDIRETTI
GIORNALE DI INFORMAZIONE PER LE IMPRESE DEL SISTEMA AGROALIMENTARE
[www.ilpuntocoldiretti.it]

Vino, scandaloso l'ok al rosé fatto mescolando bianco e rosso

E’ scandaloso il via libera comunitario alla commercializzazione di vino rosé ottenuto miscelando vini bianco e rosso. E’ quanto afferma la Coldiretti in riferimento alla decisione del Comitato di gestione assunta in applicazione dell’ultima riforma di mercato del vino approvata in sede europea ma fortemente contestata.

Sarà possibile acquistare nei paesi dell’Unione Europea vino rosé ottenuto semplicemente dalla miscela di vini bianchi e rossi senza alcuna indicazione in etichetta per i consumatori. Una decisione che abbassa il livello qualitativo dell’offerta vitivinicola europea aprendo di fatto la strada ad una scorciatoia che inganna i cittadini europei e danneggia i produttori di vero rosé che si ottiene vinificando in bianco le uve rosse,

Il fatto che le imprese che sceglieranno la via naturale per la produzione di rosé potranno volontariamente indicarlo in etichetta con la scritta “vino rosé tradizionale”, non è sufficiente a tutelare il mercato dalla concorrenza sleale. La possibilita' accordata agli Stati membri interessati di introdurre un'etichetta obbligatoria per la loro specifica produzione non impedisce peraltro l’arrivo sul mercato nazionale di “falsi rosé” di produzione comunitaria.

La scelta dell’Ue segue l’ autorizzazione della pratica dello zuccheraggio, la possibilità di chiamare vino anche quello ottenuto dalla fermentazione di frutti diversi dall'uva ed è una diretta conseguenza della riforma di mercato europeo del vino, la possibilità di eliminare parte dell’alcol naturalmente contenuto nel vino e di utilizzare i trucioli per invecchiare il vino senza alcuna indicazione in etichetta. Una riforma che favorisce la concorrenza sleale a danno del vino italiano, che è già il piu' “taroccato” all'estero dove sono molto diffuse imitazioni che mettono a rischio l'immagine del prodotto e le opportunità di penetrazione dei mercati.

Con una vendemmia nazionale attorno ai 45 milioni di ettolitri (+ 5 per cento) si è verificato nel 2008 uno storico sorpasso quantitativo dell'Italia sulla Francia dove la raccolta dell'uva è stata stimata in calo del 5 per cento per un quantitativo di 44 milioni di ettolitri. Un risultato che è il frutto anche di una crescita qualitativa della produzione Made in Italy con circa il 60 per cento dei raccolti destinati alla produzione di vini Docg, Doc e Igt. Sono 477 i vini a denominazione di origine controllata (Doc), controllata e garantita (Docg) e a indicazione geografica tipica (316 vini Doc, 41 Docg e 120 Igt).

Il 2008 si è chiuso con le esportazioni di vino italiano nel mondo che hanno raggiunto per la prima volta, secondo dati Istat, un valore di circa 3,5 miliardi di euro (+ 2 per cento) grazie soprattutto alla domanda di Stati Uniti e Germania che sono i principali acquirenti, anche se la distribuzione del vino Made in Italy è in crescita soprattutto nei nuovi Paesi emergenti.

GLI INGANNI SUL VINO PERMESSI DALL’EUROPA

Il vino rosé ai miscugli – Diventa possibile produrre vino rosé semplicemente mescolando vino bianco e rosso invece di produrlo secondo il metodo naturale tradizionale con la vinificazione in bianco delle uve rosse.

Il vino allo zucchero – E’ una pratica, utilizzata nei paesi del Nord Europa, che permette di aumentare la gradazione del vino attraverso l’aggiunta di zucchero. Lo zuccheraggio è sempre stato vietato nei paesi del Mediterraneo e in Italia, che ha combattuto una battaglia per impedire un “trucco di cantina” e per affermare definitivamente la definizione di vino quale prodotto interamente ottenuto dall'uva.

Il vino dealcolato – Viene permesso di eliminare parte dell’alcol naturalmente contenuto nel vino attraverso determinate pratiche enologiche.

Il vino ai trucioli - Nel 2007 è stato dato il via libera all'invecchiamento artificiale del vino con segatura di legno (i cosiddetti trucioli) al posto delle tradizionali botti senza che ciò debba essere indicato chiaramente in etichetta.

Il vino alla frutta - La riforma ha dato il via libera al vino “senza uva” ovvero ottenuto dalla fermentazione di frutta, dai lamponi al ribes. Una pratica enologica che altera la natura stesso del vino che storicamente e tradizionalmente è solo quello interamente ottenuto dall'uva.