

Dealcolato, alla frutta o in polvere: non chiamatelo vino

Dal vino dealcolato a quello zuccherato, dal vino in polvere a quello alla frutta ma anche il finto rosato o il vino annacquato. Sono solo alcune delle ultime clamorose pratiche enologiche che si stanno diffondendo nel mondo, al centro della prima mostra "Non chiamatelo vino" organizzata a casa Coldiretti, favorite dall'estensione della produzione a territori non sempre vocati e senza una radicata cultura enologica che con la globalizzazione degli scambi colpisce direttamente anche i consumatori di Paesi con una storia del vino millenaria come l'Italia. Un esempio è la scelta della Ue di autorizzare nell'ambito delle pratiche enologiche l'eliminazione totale o parziale dell'alcol anche nei vini a denominazione di origine. In questo modo viene permesso ancora di chiamare vino un prodotto in cui sono state del tutto compromesse le caratteristiche di naturalità per effetto di trattamento invasivo che interviene nel secolare processo di trasformazione dell'uva in mosto e quindi in vino. Si tratta di un precedente pericoloso che apre la strada all'introduzione di derive che mettono fortemente a rischio l'identità del vino italiano, che è la principale voce dell'export agroalimentare nazionale" afferma il presidente della Coldiretti Ettore Prandini nel sottolineare che "è in atto una demonizzazione indiscriminata, pilotata da alcune multinazionali, che punta ad affermare un nuovo modello alimentare e culturale che danneggia il settore e mette in discussione storia, cultura e valori fortemente radicati nel cibo e nei vini made in Italy, la dieta mediterranea stessa, patrimonio Unesco e il consumo moderato e responsabile che contraddistingue il vino in Italia". Ma tra le pratiche discutibili c'è anche lo zuccheraggio del vino – spiega la Coldiretti – che è ad esempio permesso nell'Unione Europea ad eccezione di Italia Spagna, Portogallo, Grecia, Cipro, Malta e in alcune aree della Francia che rappresentano però circa l'80% della produzione comunitaria. Negli Stati Uniti è addirittura consentita l'aggiunta di acqua al mosto per diminuire la percentuale di zuccheri secondo una pratica considerata una vera e propria adulterazione in Italia. Miscele di vini da tavola bianchi e rossi per produrre un "finto rosè" vietate in Europa sono possibili invece in Nuova Zelanda e in Australia. L'Unione Europea però ha dato il via libera anche al vino senza uva con l'autorizzazione alla produzione e commercializzazioni di vini ottenuti dalla fermentazione di frutti diversi dall'uva come lamponi e ribes molto diffusi nei Paesi dell'Est. L'ultima frontiera dell'inganno è nella commercializzazione molto diffusa, dal Canada agli Stati Uniti fino ad alcuni Paesi dell'Unione Europea, di kit fai da te che promettono il miracolo di ottenere in casa il meglio della produzione enologica Made in Italy, dai vini ai formaggi. Si tratta di confezioni che grazie a polveri miracolose promettono in pochi giorni di ottenere le etichette più prestigiose come Chianti, Valpolicella, Frascati, Primitivo, Gewurztraminer, Barolo, Lambrusco o Montepulciano. Il problema non è legato solo all'utilizzo delle pregiate denominazioni del Belpaese poiché in base alla normativa europea del vino, non è possibile aggiungere acqua nel vino o nei mosti. Ma a pesare sono anche i rischi legati alle richieste di riconoscimento di denominazioni che evocano le eccellenze Made in Italy come nel caso del Prosek croato, un vino dolce da dessert tradizionalmente proveniente dalla zona meridionale della Dalmazia, contro la cui domanda di registrazione tra le menzioni tradizionale l'Italia ha fatto ricorso, in virtù del fatto che potrebbe danneggiare il Prosecco. Quello dei falsi resta comunque un mercato molto florido dove i rischi riguardano l'utilizzo delle stesse o simili denominazioni o simili per indicare prodotti molto diversi. Dal Bordolino argentino nella versione

bianco prodotto in Romania e il Chianti fatto in California, il Marsala sudamericano e quello statunitense tra le contraffazioni e imitazioni dei nostri vini e liquori più prestigiosi che complessivamente provocano perdite stimabili in oltre un miliardo di euro sui mercati mondiali alle produzioni Made in Italy. “Occorre uno stop alla contraffazione internazionale che utilizza impropriamente parole, colori, località, immagini e denominazioni che si richiamano all’Italia per vini taroccati che non hanno nulla a che fare con il sistema produttivo nazionale” ha affermato il presidente della Coldiretti Ettore Prandini nel sottolineare che “a far esplodere il falso è stata paradossalmente la “fame” di Italia all’estero con la proliferazione di imitazioni low cost”.