

**I**l successo del vino italiano nel mondo è stupefacente: diverse bottiglie italiane hanno conquistato i primi posti nelle classifiche internazionali più prestigiose, scavalcando quelle francesi. Oltretutto, ciò accade quando nel mercato sono entrati prepotentemente nuovi Paesi produttori come Australia, Cile, Sudafrica, Argentina, Stati Uniti e altri ancora, spesso con investimenti colossali. Questo successo è certamente merito dei produttori italiani, ma anche della disciplina di un mercato prima caotico e di una riforma legislativa che è entrata in vigore nel 1992, la quale piano piano ha dato i suoi frutti.

**La storia del vino italiano, infatti, si può dividere in tre parti:** prima del 1963, dopo il 1963 e oltre il 1992. Prima del 1963 non c'era

una disciplina legislativa del vino di qualità e l'italiano beveva, in media, 110 litri l'anno, più del doppio di oggi.

Mancando una normativa, il consumatore che entrava in un negozio trovava una miriade di etichette strane e impossibili. Inizialmente, le denominazioni più sfruttate nelle bottiglie dei comuni vini da pasto con tappo a corona, che costavano intorno alle 100 lire al litro, erano Chianti, Barbera, Bardolino e Valpolicella, ma tutte le altre tipiche si diffondevano a macchia d'olio. **La produzione annuale di Barbera (vero) era meno di 100 milioni di litri l'anno**, ma si calcolava che ne fossero venduti 250 milioni di litri; tutta l'uva del Valpolicella ammontava a 240.000 quintali e il vino Valpolicella in circolazione a 3 milioni di etto-

litri, oltre dieci volte di quanto se ne potesse ricavare dall'uva. Gli scaffali americani erano pieni di Chianti, ma non sarebbero bastate tutte le colline toscane per produrlo. La cantina "Bellezza", di Milano, produceva e metteva in commercio vino "Orvieto" e si poteva comprare il "moscato di San Marino", anche se nell'omonima Repubblica non c'erano vigneti. Molte prove degli assaggiatori si concludevano con questa valutazione: "Vino non classificato perché privo delle caratteristiche del tipo". Circolava molto "Soave" con un leggero gusto di Marsala, perché era fatto ad Alcamo e una rivista affermava apertamente che "con i vini pugliesi di Locorotondo e San Severo si può mettere in commercio un Bardolino non originale, ma passabile".

### I MIRACOLI DEL MOSTO CONCENTRATO

**G**ia da agosto scorso è cominciato il balletto delle autorizzazioni regionali a impiegare il mosto concentrato per elevare artificialmente il grado alcolico dei vini, anche di quelli Doc. Una pratica che faceva imbestialire Luigi Veronelli e che prima veniva autorizzata dal ministero delle Politiche agricole con una raffica di decreti, praticamente per tutte le Regioni.

Poi, la Legge n. 82/2006 ha stabilito che le autorizzazioni sono di competenza delle singole Regioni e quindi la raffica è ancora più ampia. ► È chiaro che l'uso del mosto concentrato fa perdere le caratteristiche ai vini Doc e a quelli a Indicazione geografica tipica (Igt), che ormai si assomigliano tutti, con tanti saluti al legame con il territorio e alla qualità. **e.p.**

Così il vino italiano ha conquistato il mondo grazie a una normativa sempre più severa

# UN MERCATO INEBRIANTE



Il "Cinqueterre" era diffuso in tutta Italia pur avendo una produzione limitatissima, tanto che oggi è difficile trovarlo anche nei negozi; a un certo punto i produttori locali, esasperati, dichiararono pubblicamente che chi voleva il Cinqueterre doveva venire a comprarlo in Liguria. Gli esempi del marasma in cui si trovava il mercato sono innumerevoli: un esperimento compiuto nel 1961 dalla rivista *Quattrosoldi* su numerose bottiglie di Grignolino comprate nel Nord, al Centro e nel Sud Italia si concluse con la constatazione che

quasi tutte avevano caratteristiche diverse tra loro e pochissime quelle del Grignolino. Si vendevano bottiglie di "Moscato Piemonte" a 200 lire l'una, provviste del "bollino di garanzia" di un fantasioso consorzio; c'era anche del "Chianti bianco" fatto in Romagna e, per pareggiare il conto, del Trebbiano romagnolo prodotto ad Arezzo.

Prima del 1963 gli esperti erano d'accordo su questo punto: su dieci bottiglie di vino due erano veritiere e genuine, in altre sei non c'era un'etichetta onesta e nelle due rimanen-

**+7%**  
l'acquisto di vino Doc da parte delle famiglie a marzo, in controtendenza rispetto agli altri consumi

## Grazie alle nuove norme europee, il Doc migliore è quello con l'indicazione in etichetta della vigna

► Lo sapevate che la gradazione dei vini esteri varia grazie all'aggiunta dello zucchero?  
 ► Ma non si può sapere, perché non c'è l'obbligo di dichiararlo in etichetta. Non è neanche obbligatorio dichiarare se il vino è bianco, rosso o rosato e, infatti, nella maggior parte delle bottiglie non è detto.  
 ► È il consumatore che deve sguerciarsi a guardare attraverso la bottiglia. E se

### LE STRANEZZE DELLA LEGGE

la bottiglia è nera? Inoltre, non è obbligatorio scrivere in etichetta l'annata del vino, se non è previsto dal rispettivo disciplinare o se questo ne dà solo la facoltà. Anzi, nei semplici vini da tavola (non Doc o Igt) è addirittura vietato. Il perché è un mistero. E c'è anche il mistero del vino cotto.  
 ► Gli esperti lo definiscono corposo, balsamico,

profumatissimo e tonificante, ma è una rarità clandestina, perché la legge ne vieta la commercializzazione, essendo considerata una sofisticazione in base ai Regolamenti comunitari. Una volta il vino cotto era considerato una medicina e attualmente è celebrato nell'unica manifestazione in Europa che gli è dedicata,

la sagra di Loro Piceno, un paesino nell'entroterra di Macerata.

► È vietato anche chiamare vino il Fragolino, tanto che per un po' di tempo i Servizi repressione frodi hanno fatto il giro di ristoranti, trattorie, bar e osterie per vedere se servivano sottobanco ai clienti il Fragolino, vino ricavato dall'uva fragola. Sembra che si tratti di un reato molto grave, più che vendere o comprare

sigarette di contrabbando. Il paradosso è che, mentre si può preparare e commercializzare una bevanda di fantasia con qualsiasi intruglio che viene in mente, con il vino non si scherza. Fortunatamente è

stata trovata una scappatoia all'italiana: basta dichiarare sul menu o listino che non si tratta di vino, ma di una bevanda di fantasia. Infine, non è necessario che ci sia un castello perché un vino possa essere

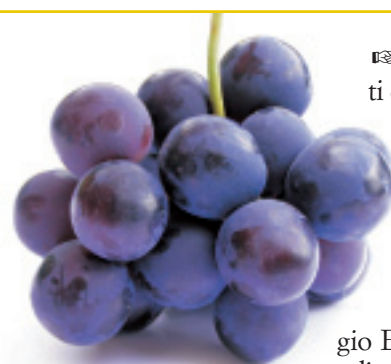
denominato "Castello di...", purché il castello sia esistito in passato. Lo ha stabilito la Corte di giustizia europea con una curiosa sentenza del 1994 su una questione pregiudiziale sollevata dalla Corte di cassazione francese, nel corso di un procedimento contro una cooperativa di viticoltori francesi che producevano un vino "chateau" nella vecchia tenuta di un maniero non più esistente.

Interpretando il Regolamento Cee n. 997/1991, la Corte di Strasburgo ha rilevato che un viticoltore o una cooperativa di viticoltori possono usare il termine "castello" a condizione che il vino provenga dalle uve coltivate nella vecchia tenuta dell'ex maniero e che la vinificazione avvenga sul luogo, separatamente dalle altre uve provenienti dall'esterno della tenuta. **e.p.**



teria. Fu così riformata con la Legge n. 164/1992 che è tuttora in vigore e che ha introdotto alcune innovazioni. La più rilevante, dal punto di vista del consumatore, è la facoltà per il produttore della cosiddetta "scelta vendemmiale", ovvero la possibilità di destinare a Doc le uve migliori e dirottare invece i grappoli meno qualitativi a un vino da tavola a Indicazione geografica tipica, termine che ha sostituito il vino a Indicazione geografica protetta.

**60% del raccolto destinato alla Docg, Doc e Igt per un totale di 477 etichette**



ti c'era poca o niente uva.

**Il giro d'affari del vino, che nel 1963 era arrivato a 900 miliardi di lire, una cifra imponente per quell'epoca, stimolava le sofisticazioni.** Nei mercati di Milano, Asti, Reggio Emilia e Verona operavano venditori di "mosti concentrati" costituiti da puro zucchero di barbabietola ben integrato con estratti di vinacce e accompagnati addirittura da una certificazione d'analisi eseguita da un laboratorio pubblico, essendo quasi impossibile scoprire la sofisticazione, perché mancavano gli strumenti analitici.

**La confusione e la completa liberalità del mercato, naturalmente, favorivano i produttori di pochi scrupoli penalizzando, da una parte, il vino tipico di qualità e appiattendolo, dall'altra, i prezzi per la concorrenza sleale di molti vinificatori, che giocavano sull'ignoranza dei clienti preparando, però, anche il crollo dei consumi.** Dal 1° gennaio 1962 era stata abolita l'imposta di consumo (il vecchio dazio) sul vino, ma il fisco si era praticamente ripreso con la sinistra ciò



che aveva dato con la destra aumentando l'Ige, antenata dell'Iva, che presso a poco raddoppiava. Ciò nonostante, il vino di qualità costava poco anche in rapporto al valore della lira di allora ed era alla portata di tutte le borse: un buon fiasco di Verdicchio, più che bastevole per una famiglia di cinque persone, costava 250 lire nel 1963, la cinquantesima parte di quanto costerebbe oggi. Un Barolo Pio Cesare invecchiato 10 anni si poteva comprare incredibilmente con 700 lire, mentre oggi costa almeno cento volte di più e lo stesso vale per altri Barolo dell'epoca (veri). Ciò spiega in buona parte la progressiva espansione dei consumi, che nel 1968 arrivarono a 116 litri pro-capite, anche perché era uscita finalmente un legge regolatrice, la n. 930 del 1963.

Questa legge aveva messo ordine nelle de-

nominazioni dei vini stabilendo che non potevano essere più usate a casaccio. Non si occupava degli anonimi "vini da tavola" (o "da pasto", come erano chiamati prima che la Ce modificasse la classificazione), ma soltanto vini che potevano fregiarsi di una certa tipicità e di un certo pregio. Istituito la categoria dei vini a Denominazione d'origine controllata (Doc), ognuno riconosciuto con decreto, la legge mise fine alla scopiazzatura delle denominazioni e moralizzò il mercato. Infine, fu prevista la categoria dei vini più nobili, quelli a Denominazione d'origine controllata e garantita (Docg), sottoposti a maggiori controlli e prescrizioni e le cui bottiglie dovevano avere un contrassegno di Stato.

Con il tempo, però, questa legge diventò troppo rigida e schematica, anche per l'evoluzione della legislazione comunitaria sulla ma-

Altra novità è che alcune zone circoscritte della Doc possono essere promosse a Docg (Denominazione controllata e garantita), senza coinvolgere tutte le vigne della zona. Per di più, possono essere riconosciute "sottozone" dei Doc di particolare pregio, con un disciplinare autonomo e con menzione sull'etichetta.

**In base alle nuove norme, il vino Doc migliore è quello con l'indicazione in etichetta della vigna** (in tal caso la vinificazione delle uve deve avvenire separatamente) e della sottozona; è un messaggio chiaro e una maggiore garanzia. Il successo del vino italiano è anche il frutto della trasparenza del mercato.

**45 milioni di ettolitri nell'ultima vendemmia, abbiamo così superato la Francia**

**+5% le esportazioni di vino italiano per un valore di 3,5 miliardi di euro**