

IL NEMICO IN CASA

Di Emanuele Bellano

Collaborazione di Chiara D'Ambros

Immagini di Davide Fonda, Chiara D'Ambros, Paco Sannino

LOLLOBRIGIDA 18-12-2023 – RAPPORTO ISMEA QUALIVITA

Poi abbiamo anche qualche nemico in casa tra virgolette io non riesco proprio a comprenderlo, fatemi togliere questa cosa che questa notte mi ha un po' condizionato: noi continuiamo a vedere sulla televisione di Stato - devo riuscire a comprenderlo – chiamerò Ranucci proprio, per chiederglielo, perché noi dobbiamo avere trasmissioni sulla televisione di stato che aggrediscono i nostri prodotti senza mai specificare, perché figuriamoci se io non sono uno di quelli che pensa che i giornalisti ...devono dare le notizie, ma che ci vuole a dire: è un caso su 3000 sul prosciutto, è un caso su 10.000 sul vino che si comporta in maniera irregolare.

SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO

I nemici saremmo noi. Il ministro si era infuriato dopo che avevamo realizzato a dicembre scorso un'inchiesta sulle nuove pratiche per produrre il vino. Alcune di queste poi erano anche illegali, sono delle truffe vietate dalla legge. Quali? Quelle di miscelare l'uva da tavola con quella da vino. Questo serve per risparmiare un po' ma anche per reperire del prodotto quando manca. Poi avevamo anche raccontato di alcune nuove tecniche, quelle di dare sapore, colore corpo al vino con dei prodotti chimici. E anche quello di invecchiarlo non stagionandolo nelle botti ma inserendo dei trucioli di legno che trasferiscono il sapore del legno. Così hai il risultato di sapore di invecchiato in poche settimane invece che di anni. In particolare, avevamo anche denunciato l'utilizzo del mosto rettificato per aumentare il grado zuccherino dell'uva, del vino, e poter così aiutare la fermentazione che avveniva attraverso dei lieviti, aumentare il grado alcolico. Lieviti che vengono prodotti dalle multinazionali. Tutto questo ha fatto infuriare enologi e il ministro, si tratta però, lo diciamo, lo abbiamo detto anche all'epoca, si tratta di pratiche lecite, tuttavia, ci hanno dato dei nemici. Noi abbiamo fatto anche ammenda su tutto questo e abbiamo anche studiato il caso. Il nostro Emanuele Bellano ha anche cercato gli esempi virtuosi come ci ha consigliato il ministro e ve li mostreremo questa sera. Però abbiamo anche individuato un nemico e non è in casa nostra, ma nella loro. Emanuele Bellano e Chiara D'Ambros

RICCARDO COTARELLA – PRESIDENTE ASSOENOLOGI

Chiamarci piccoli chimici è una bestialità. Io dico il mio percorso: ho sessanta vendemmie sulle spalle in giro per il mondo in tutti i continenti della Terra. Sono docente universitario, ho due lauree honoris causa da due università diverse per motivi diversi, sentirmi chiamare piccolo chimico mi ha un po' rotto le scatole.

EMANUELE BELLANO

Ok, Quindi questo un po' sul titolo. Non le piaceva il titolo, invece nel merito?

RICCARDO COTARELLA – PRESIDENTE ASSOENOLOGI

Cos'è il vino? Il vino è frutto dell'uomo, opera dell'uomo. Perché vede la natura ci ha dato l'uva che è un frutto buonissimo, ma solo per due scopi: o per mangiarla, o per trasformarla in un prodotto che si chiama aceto. Se dobbiamo produrre vino dobbiamo deviare il percorso naturale. E lì interviene l'uomo con che cosa? Con la scienza conoscitiva, con l'esperienza, non il fai da te. Sono state dette delle cose

inesatte ma da morire inesatte. Che il mosto concentrato rettificato è stato posto come una sofisticazione. Poi, la gelatina, avete presentato la gelatina come fosse peste. La bentonite è utilizzata nei succhi di frutta. Perché volete criminalizzare un prodotto che è permesso dalla legge?

EMANUELE BELLANO FUORICAMPO

Il Wine&Siena è una delle fiere del vino più importanti d'Italia. Oltre 100 espositori dalla Sicilia alla Val D'Aosta propongono l'assaggio dei loro vini migliori. Nelle sale più esclusive invece sommelier, enologi e appassionati partecipano alle masterclass in cui vengono descritti e assaggiati i vini più particolari.

HELMUT KOCHER - PRESIDENTE MERANO WINEFESTIVAL

Buonasera a tutti questa è la terza masterclass, l'ultima della giornata. Assaggeremo dodici vini, sei bianchi e poi facciamo sei rossi.

EMANUELE BELLANO FUORICAMPO

I vini da assaggiare sono selezionati con cura e i viticoltori che li producono conservando uno stretto legame con la terra. Il tema del giorno sono i vini fermentati in anfora.

HELMUT KOCHER - PRESIDENTE MERANO WINEFESTIVAL

Vedete la terracotta cosa vi dà? A un vitigno che non è neanche un grande vitigno. Ma guardate che bella energia che ha. La terracotta si trova nella terra e la terracotta te la trovi nella parte della vinificazione.

EMANUELE BELLANO

E fate tutto vino prodotta attraverso la vostra uva?

GIANMICHELE GRIECO – AZIENDA AGRICOLA VALLEPICCIOLA

Esclusivamente, abbiamo quattro etichette: un metodo classico, un rosato e due vini rossi fermi.

EMANUELE BELLANO

Quindi ovviamente voi avete in bottiglia sempre in etichetta imbottigliato all'origine?

GIANMICHELE GRIECO – AZIENDA AGRICOLA VALLEPICCIOLA

Esatto, tutto solo esclusivamente imbottigliato all'origine.

EMANUELE BELLANO FUORICAMPO

Una scritta molto importante perché significa che la cantina usa in prevalenza le uve che ha curato e prodotto nelle sue vigne

PROPRIETARIO ED ENOLOGO CANTINA STORICA DE' RICCI

Noi come azienda andiamo un po' a rendere nei nostri vini quello che la natura ci dà. Quindi tocchiamo il meno possibile le uve, le andiamo a imbottigliare dove la mano dell'enologo, la mano anche mia si debba sentire il meno possibile. E quando si apre una bottiglia il nostro obiettivo è quello di portare le persone a Montepulciano, di portarle un pochino nei nostri territori.

EMANUELE BELLANO

Invece i grandi produttori, i grandi imbottiglieri che tipo di filosofia adottano?

MARCELLO BALDI - AZIENDA AGRICOLA VALLEPICCIOLA

Il grande imbottigliatore chiaramente deve fare volume. Quindi vino corretto fatto chiaramente con uve che vengono da tanti territori poi gestite, lavorate in cantina.

EMANUELE BELLANO FUORICAMPO

Un grande produttore industriale è presente anche qui. Cantina Citra è il più grande imbottigliatore d'Abruzzo e produce ogni anno 25 milioni di bottiglie di vino. E ha con sé uno degli enologi più importanti d'Italia.

EMANUELE BELLANO

Il vostro enologo è Riccardo Cotarella?

RESPONSABILE COMMERCIALE CITRA VINI

Beh il direttore tecnico sì.

EMANUELE BELLANO

Non c'è però lui?

RESPONSABILE COMMERCIALE CITRA VINI

Non l'ho visto. Non penso però che verrà. Non partecipa a tutti gli eventi.

EMANUELE BELLANO FUORICAMPO

Riccardo Cotarella, presidente dell'Associazione enologi italiani, è enologo responsabile di oltre 100 cantine in tutto il mondo, si occupa di vino da oltre 60 anni e ha una cantina che produce vino col suo nome.

EMANUELE BELLANO

Vini di denominazioni diverse, per esempio doc, igr differenti tra di loro possono essere uniti e mischiati in una stessa vasca e poi essere etichettati con etichette diverse?

RICCARDO COTARELLA – PRESIDENTE ASSOENOLOGI

Questo è un film horror.

EMANUELE BELLANO

Un film horror?

RICCARDO COTARELLA – PRESIDENTE ASSOENOLOGI

Mamma mia! Non dico che non esistono. Nelle mie cantine no.

EMANUELE BELLANO

Metodi di questo tipo, non si possono fare?

RICCARDO COTARELLA – PRESIDENTE ASSOENOLOGI

Ma scherziamo? Cioè mescolare due denominazioni e poi chiamarli ognuno per la sua? A meno che uno non sia un criminale, anzi più che un criminale è scemo. Come si fa a unire in un serbatoio che ne so, un Verdicchio, un Orvieto, un Soave insieme e poi tirarlo fuori tutto uguale e poi denominarlo con tre denominazioni.

EMANUELE BELLANO

Ma magari perché poi il mercato chiede un tipo di vino o un altro e quella cantina quella cantina in un qualche modo...

RICCARDO COTARELLA – PRESIDENTE ASSOENOLOGI

Mescola..?

EMANUELE BELLANO

Riesce a provvedere a etichettarli con le richieste del mercato.

RICCARDO COTARELLA – PRESIDENTE ASSOENOLOGI

Ma queste sono frodi pazzesche, ma state scherzando?

EMANUELE BELLANO FUORICAMPO

Il Valpolicella Ripasso è un vino rosso Doc, prodotto nella zona della Valpolicella in provincia di Verona. Può essere affinato in botte per un minimo di 12 mesi. L'azienda Ripa della Volta produce un Ripasso affinato in botte per due anni. Per l'anno 2016 l'enologo della cantina invia questo protocollo.

EX CANTINIERE

Come ultima procedura c'era l'aggiunta di chips di ciliegio.

EMANUELE BELLANO

Chips di ciliegio?

EX CANTINIERE

Esatto.

EMANUELE BELLANO

Cioè di pezzettini, trucioli che venivano aggiunte come?

EX CANTINIERE

Nel mosto, nel vino. Dentro le cisterne.

EMANUELE BELLANO FUORICAMPO

Sono questi piccoli pezzi di legno in questo caso di ciliegio. Il problema è che il Ripasso è un vino Doc e la legge vieta il loro utilizzo per questa categoria di vini.

EMANUELE BELLANO

Evidentemente voi sapevate che era una contravvenzione, un andare contro, infrangere, il disciplinare?

EX CANTINIERE

Sì, esatto. Le botti di ciliegio sono intanto molto costose e difficili da reperire, dà un profumo veramente buono e in più dà la possibilità di invecchiare prima il vino. Quindi se un vino ha che ne so 1,2,3 anni di invecchiamento perché deve essere imbottigliato come da disciplinare dopo diversi anni, qui era un vino già pronto da essere imbottigliato

EMANUELE BELLANO FUORICAMPO

La cantina risparmia denaro e tempo. Ripa Della Volta nasce nel 2016 e viene fondata dai proprietari di una storica cantina Veneta: Cantina Ottella.

EMANUELE BELLANO

L'enologo Domenico Mazzotta c'è qui oggi?

LODOVICO MONTRESOR –ENOLOGO CANTINA OTTELLA

No, io sono nel team enologo come lui.

EMANUELE BELLANO

Come?

LODOVICO MONTRESOR –ENOLOGO CANTINA OTTELLA

Sono enologo come lui

EMANUELE BELLANO

Ripa della Volta è vino che producite voi, giusto?

LODOVICO MONTRESOR - ENOLOGOCANTINA OTTELLA

Sta registrando?

EMANUELE BELLANO

Sì.

LODOVICO MONTRESOR - ENOLOGOCANTINA OTTELLA

Io non posso dare nessunissima risposta.

EMANUELE BELLANO

Mi colpisce questo atteggiamento, perché dal mio punto di vista stiamo cercando di capire quali sono le caratteristiche della produzione del vino che fate in questo caso voi come cantina.

LODOVICO MONTRESOR - ENOLOGOCANTINA OTTELLA

Noi abbiamo dato un nostro contributo a livello tecnico come... per fare il vino Ripa della Volta, l'azienda è in Valpolicella, noi come Ottella abbiamo dato un contributo tecnico e la forza commerciale. È un progetto che è terminato.

EMANUELE BELLANO FUORICAMPO

Cantine Ottella esce da Ripa della Volta nel 2023. A dicembre 2016 però durante la vinificazione dell'Amarone della Valpolicella il loro enologo invia alla cantina Ripa della Volta questa mail con oggetto: Aggiunte Amarone. La disposizione consiste nel tagliare l'Amarone che stanno preparando con del Ripasso. Due vini della Valpolicella, tra loro molto diversi.

EMANUELE BELLANO

Il Ripasso e l'Amarone si possono unire, si possono mischiare per fare l'Amarone?

AGRICOLTORE

No. Ripasso è un'altra roba. È un Amarone però è di seconda mano.

EMANUELE BELLANO

Quindi anche di qualità minore.

AGRICOLTORE

Sì minore. Ha meno importanza insomma.

EMANUELE BELLANO FUORICAMPO

A differenza del Ripasso, l'Amarone si ottiene con un lungo e complesso procedimento. Le uve dopo la vendemmia vengono fatte appassire prima della spremitura in essiccatoi per almeno 3 mesi. Per questo alla fine Ripa della Volta lo vende a 40 euro a bottiglia. Il doppio di quanto costa, invece, una bottiglia di Ripasso.

L'Oltrepò Pavese è un'area della Lombardia a sud del Po. È tappezzata di vigneti a perdita d'occhio e ci sono oltre 4000 cantine. Questa persona che chiede di rimanere anonima ha lavorato per vari produttori della zona.

EX-DIPENDENTE LOSITO GUARINI

Arrivano i campioni, tu fai un'analisi, tu lo assaggi, lo vedi che non sia proprio irrecuperabile, schifoso insomma. Perché arrivano dei vini che non hanno colore, non hanno acidità totale, puzzano.

EMANUELE BELLANO

Ma sono dei vini della zona o anche di fuori?

EX-DIPENDENTE LOSITO GUARINI

Anche di fuori, prevalentemente Puglia, Abruzzo ma anche qualcos'altro.

EMANUELE BELLANO FUORICAMPO

I movimenti di vino riguardano soprattutto gli imbottiglieri, aziende che acquistano lavorano e poi confezionano il vino con varie etichette, proprie e di altri.

EX-DIPENDENTE LOSITO GUARINI

I grandi imbottiglieri vengono solo alla grande distributore, il core business è della GDO. Gli standard, i parametri di questi prodotti te li dà la grande distribuzione. Ti dice: Io voglio un Sangiovese IGT puglia 11 gradi. Io vendo Barbera a 12 gradi, oppure un Pinot Grigio a 12 e mezzo. Con questo standard di acidità totale, con questa intensità colorante, questo Ph, questa acidità, deve avere questo residuo zuccherino.

EMANUELE BELLANO FUORICAMPO

Per creare i vini richiesti l'imbottigliatore compra vino in cisterne da produttori e cantine sociali.

EX-DIPENDENTE LOSITO GUARINI

Una volta che abbiamo comperato 11mila ettolitri da venti fornitori, li metti tutti in un serbatoio.

EMANUELE BELLANO

Ma anche se hai acquistato vini diversi?

EX-DIPENDENTE LOSITO GUARINI

Si ho acquistato cisterne diverse, però unendole mi viene fuori un unico campione. Mano a mano, crei questa massa omogenea.

EMANUELE BELLANO FUORICAMPO

Un grande imbottigliatore dell'Oltrepò Pavese è l'azienda Losito e Guarini con sede a Redavalle, provincia di Pavia. Questo è un documento interno in cui il proprietario annota la creazione di una massa omogenea. Acquista 100 ettolitri di Riesling Doc dal produttore Le Fracce. Altri 150 ettolitri di Riesling dalla cantina Terre d'Oltrepò. Poi 300 ettolitri di Chardonnay dal produttore pugliese Angarano a cui aggiunge 150 ettolitri di vino bianco generico. I vini stando al documento vengono mischiati in un'unica vasca insieme a 150 ettolitri di Sauvignon che Guarini aveva in cantina. In totale la massa creata ammonta a 850 ettolitri di vino bianco omogeneo.

EX-DIPENDENTE LOSITO GUARINI

Quando lo hai lavorato tutto ed è fatto, attacchi il tubo, cambi bottiglia e cambi l'etichetta.

EMANUELE BELLANO FUORICAMPO

Secondo il documento 205 ettolitri sarebbero stati etichettati come Sauvignon. 320 ettolitri come Chardonnay Vegan. Infine 325 ettolitri come Riesling, etichetta C'era una volta. Stesso metodo per l'etichetta di vino rosso Losito e Guarini il Feudo presente in molti supermercati. In questo caso la massa ammonta a 2100 ettolitri equivalente a 280 mila bottiglie di vino ed è composta da un mix di Bonarda Doc, Barbera Doc e Barbera IGT. Ma le anomalie non finiscono qui.

EX-DIPENDENTE LOSITO GUARINI

Questo è un ordine di lavoro. Questo va al cantiniere, e gli dice: muovi da autoclave 41.

EMANUELE BELLANO

Quindi prendi da autoclave 41.

MC EX-DIPENDENTE LOSITO GUARINI

Dove c'era il vino rifermentato in pressione da 73 ettolitri.

EMANUELE BELLANO FUORICAMPO

L'autoclave è una cisterna sotto pressione in cui è contenuto vino frizzante. La Vasca 63 invece contiene vino fermo. Il cantiniere per l'imbottigliamento deve mischiare 73 ettolitri di vino frizzante con 73 ettolitri di vino fermo.

EX-DIPENDENTE LOSITO GUARINI

Quindi metà e metà. Poi muovi da vasca 25. Tu vedrai la vasca 25 è di default sempre. Perché c'è dentro il mosto concentrato rettificato. Di fatti vedi che ci va 190 litri.

EMANUELE BELLANO FUORICAMPO

Aggiunto al vino pronto per l'imbottigliamento il mosto concentrato rettificato è usato come dolcificante per aumentare il residuo zuccherino e rendere il vino conforme alla richiesta del cliente, cioè la catena di supermercati di turno.

EX-DIPENDENTE LOSITO GUARINI

Poi guarda che bello: Muovi da BB...

EMANUELE BELLANO

BB sta per?

EX-DIPENDENTE LOSITO GUARINI

Bianca, acqua

EMANUELE BELLANO

È un modo per chiamare l'acqua. Perché si mette l'acqua?

EX-DIPENDENTE LOSITO GUARINI

Per calare la gradazione. Prova a immaginare quando lavori 50 mila ettolitri quanta acqua metti.

EMANUELE BELLANO FUORICAMPO

Il risultato di questo ordine di lavoro, alla fine, sono 150 ettolitri di Bonarda le Cascine, vino frizzante dell'Oltrepò Pavese, che corrisponde a 20mila bottiglie. Gli ordini di lavoro con aggiunta di mosto concentrato rettificato e di acqua sono numerosi. E in alcuni casi la percentuale di acqua è davvero notevole. Come nel caso del vino venduto al supermercato Dial/Dipiù.

EMANUELE BELLANO

Questo è un Merlot prodotto a Redavalle imbottigliato da GVP srl, che è una società del gruppo Losito e Guarini.

EMANUELE BELLANO FUORICAMPO

Nel lotto prodotto a ottobre 2015 su 300 ettolitri di vino sono indicati 10 ettolitri di acqua cioè il 3,3 per cento. Nel supermercato Unes U2, invece si trova un Barbera sempre del gruppo Losito e Guarini. In questo caso, il lotto prodotto a ottobre 2015 indica su 145 ettolitri totali un'aggiunta di 8,85 ettolitri di acqua, cioè il 6 per cento. Losito e Guarini al riguardo ci scrive che questi fatti, non rispondenti al vero, sono avvenuti 9 anni fa e ne contesta fermamente la ricostruzione ma non dice nulla sulla documentazione interna alla loro azienda di cui abbiamo preso visione e il cui contenuto gli avevamo comunicato.

SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO

Mix di vini con aggiunta di acqua. È il film dell'orrore di cui parlava l'enologo Cotarella. Il primo frame del film riguarda la miscela di un vino di più bassa qualità come il Ripasso con l'Amarone che è più pregiato. L'altro è quello del fatto che in barba al disciplinare Doc il Ripasso è stato sostanzialmente invecchiato non facendolo stagionare nelle botti di ciliegio, ben più costose ma mettendo dentro dei trucioli di legno di ciliegio. Questi apparirebbe dalle testimonianze del cantiniere ma anche da documenti del 2016. Abbiamo chiesto al proprietario, al presidente della cantina Ripa della Volta che ci dice: io ai tempi non avevo nessuna gestione della cantina, questi sono fatti gravi, rivolgetevi alla magistratura. Ci ha scritto anche Michele Montessor, all'epoca dei fatti con il fratello erano presidente, consigliere e proprietari della cantina Ripa della Volta. Ci dicono però adesso non abbiamo alcun titolo quindi non possiamo parlare di quei fatti specifici né loro né l'enologo. Invece sarebbe stato interessante sapere il loro punto di vista. Poi abbiamo anche ascoltato una esperta che è un ex dipendente dell'azienda di imbottigliamento e distribuzione Losito e Guarini. Qui sarebbe avvenuto un altro film dell'orrore. Sarebbero entrati vari vini bianchi Chardonnay, Riesling, Sauvignon messi in un'unica cisterna quindi miscelati e poi sarebbero riusciti fuori imbottigliati con delle etichette in base alle richieste della grande distribuzione. Se servivano dieci bottiglie di Sauvignon facevano uscire quel vino e ci mettevano sopra l'etichetta. La stessa cosa sarebbe avvenuta con il vino rosso dove sarebbero

entrate Bonarda Doc, Barbera Doc, Barbera Igt e poi sarebbero usciti tutti sotto etichette Bonarda Doc e Barbera Doc. Sarebbero stati anche aggiustati con l'aggiunta di mosto rettificato o acqua a seconda delle esigenze sempre della grande distribuzione. Noi non vogliamo fare di tutti gli imbottigliatori i viticoltori d'un'erba un fascio, come diceva il ministro Lollobrigida. Tuttavia, vogliamo invece gratificare e valorizzare quei viticoltori che hanno rinunciato all'avidità ancestrale in nome del rispetto della natura

NICOLA ALTIERI – AZIENDA AGRICOLA FONTEFICO

Non concimiamo quindi piantiamo delle leguminose sostanzialmente che vanno a nutrire un pochino il terreno ma qui siamo molto fortunati perché la nostra terra vedi com'è? È tutta nera, è ricca di humus. È già fertile quindi non serve granché per migliorare le cose.

EMANUELE BELLANO FUORICAMPO

Questa azienda agricola in Abruzzo, in provincia di Chieti, produce 50 mila bottiglie all'anno tutte provenienti dai 6 ettari di terra che si estendono intorno alla cantina e sui quali non usano concimi chimici, ma solo azotofissatori naturali, cioè batteri presenti nelle piante selvatiche.

NICOLA ALTIERI - AZIENDA AGRICOLA FONTEFICO

Queste piante qui appena fioriranno in primavera, verranno rimesse nel terreno e daranno un nutrimento di azoto così naturale in pratica.

EMANUELE BELLANO

E qual è il vantaggio di fare questo?

EMANUELE ALTIERI - AZIENDA AGRICOLA FONTEFICO

Facendo così riesci a ottenere delle rese per ettaro che sono spontanee, naturali.

NICOLA ALTIERI - AZIENDA AGRICOLA FONTEFICO

Che sono basse. Molto al di sotto di quello che chiede il disciplinare e a noi sta bene così chiaramente perché quelle uve riusciranno a fare un vino che ha tutt'altre caratteristiche sia a livello di gusto che di longevità, di complessità.

EMANUELE BELLANO FUORICAMPO

Quindi meno bottiglie a fine vendemmia ma con un vino che è espressione esclusivamente di quel territorio e che rispecchia ogni anno l'andamento del clima infatti sulle loro bottiglie insieme a "imbottigliato all'origine" c'è la dicitura "integralmente prodotto".

NICOLA ALTIERI - AZIENDA AGRICOLA FONTEFICO

È la dizione per dire che i nostri vini sono prodotti solo ed esclusivamente con le nostre vigne. Imbottigliato all'origine va bene ma in quel caso il produttore si riserva di acquistare una piccola parte di vino. Perché può essere una annata difficile o quello che è. Noi rinunciamo anche a questo eventuale aiuto.

EMANUELE BELLANO FUORICAMPO

Un marchio che assicura che l'uva è al cento per cento di quell'azienda. In base al clima ogni anno le uve avranno più o meno zucchero e così lo stesso vino avrà negli anni gradazioni alcoliche anche molto diverse.

NICOLA ALTIERI - AZIENDA AGRICOLA FONTEFICO

Questo è 2022, 14,5 gradi. Questo è il 21: 12,5 gradi. L'anno prima 13 gradi. Sono annate diverse, semplicemente questo, non c'è uno standard sostanzialmente.

EMANUELE BELLANO FUORICAMPO

I produttori che fanno grandi volumi invece preferiscono un vino standardizzato e facilmente riconoscibile dal consumatore. E per questo ogni anno con la stessa gradazione alcolica. Questo, per esempio è un Trebbiano d'Abruzzo: stesso vino e quindi stessa etichetta ma 2 annate diverse. Il grado alcolico è sempre lo stesso. O come in questo caso: lo stesso Orvieto classico Doc, uno vendemmia 2022, l'altro vendemmia 2014. Entrambi grado alcolico 12 e mezzo.

PIERO RICCARDI – PROPRIETARIO CANTINE RICCARDI REALE

È chiaro che se produci uva, 400 quintali per ettaro probabilmente la gradazione non ce l'hai e quindi la devi aggiungere.

EMANUELE BELLANO

Devi aggiungere mosto concentrato rettificato.

EMANUELE BELLANO FUORICAMPO

Una misura prevista come straordinaria per aiutare i viticoltori in annate particolarmente avverse diventa invece ordinaria ed è usata per creare un vino dal grado alcolico standardizzato.

Piero Riccardi, ex collega di Report, produttore di vini naturali e autore di libri sul vino, analizza da anni l'evoluzione che la viticoltura ha subito con l'uso massiccio della chimica nei processi enologici.

PIERO RICCARDI – PROPRIETARIO CANTINE RICCARDI REALE

Si sta diffondendo questo meccanismo per cui un Sauvignon prodotto in Australia o prodotto in Francia o prodotto in Sicilia risultano assolutamente uguali. Il terreno è totalmente ininfluenza. Perché tu sai che al Sauvignon devi tirare fuori quei sentori che il consumatore ritroverà. Il peperone verde, il frutto della passione, il ribes, la frutta esotica. E tu quello devi andare a riprodurre, è un protocollo.

EMANUELE BELLANO FUORICAMPO

Come questo, stilato da Ever, parte di Essec Group, industria chimico-farmaceutica che opera dagli Stati Uniti alla Cina e vende prodotti enologici. In questo caso il protocollo è per produrre un vino Valpolicella dal sentore fruttato/speziato. Ever indica uno per uno i passaggi, le dosi e i tempi e fornisce, ovviamente, tutti i prodotti chimici necessari per creare alla fine un vino dal sapore riconoscibile.

EMANUELE BELLANO

Come viene educato il consumatore a ricercare sempre lo stesso vino?

PIERO RICCARDI – PROPRIETARIO CANTINE RICCARDI REALE

La standardizzazione non è solo in chi fa il vino ma è anche negli assaggiatori che dicono questo vino è di questa doc, ci sono delle doc più blasonate, dove dei colleghi che fanno vini naturali sono stati dichiarati fuori doc, perché non erano riconosciuti conformi agli standard che la commissione di assaggio doveva rispettare. È chiaro che se io assaggio 10 vini standard e tutti quanti hanno quei

sentori lì e poi mi assaggio un Sauvignon che va fuori standard ma è Sauvignon fermentato spontaneamente, quello viene dichiarato fuori norma.

EMANUELE BELLANO FUORICAMPO

La standardizzazione inizia con la fermentazione dell'uva. La produzione di lieviti è in mano a poche grandi industrie chimiche internazionali che studiano, sviluppano e brevettano lieviti in laboratorio che poi vendono ai produttori industriali di vino in Italia, Francia, Australia, Stati Uniti e così via.

RICCARDO COTARELLA – PRESIDENTE ASSOENOLOGI

I lieviti che aggiungiamo non è che vengono da materiale inorganico, vengono dall'uva.

EMANUELE BELLANO

Vengono dall'uva. Però sono prodotti da grandi società multinazionali che li producono, li brevettano e poi li vendono...

RICCARDO COTARELLA – PRESIDENTE ASSOENOLOGI

Allora? È un peccato essere una multinazionale?

EMANUELE BELLANO

No, no. Sto dicendo che il punto è ovviamente che a quel punto andiamo incontro ad una standardizzazione del vino in questo modo. O no?

RICCARDO COTARELLA – PRESIDENTE ASSOENOLOGI

No, qual è il compito del lievito? Di trasformare gli zuccheri in alcool. Ci sono lieviti che estraggono dal mosto, dalla buccia sensazioni più forti ma non è che danno le loro sensazioni. Agiscono in maniera diversa su quell'uva. Estrapolando caratteri che possono essere positivi o negativi. Sta all'enologo decidere quale lievito utilizzare. Ma non è che un lievito può dare un corpo, una personalità a un vino. È l'uva che dà personalità a un vino.

EMANUELE BELLANO FUORICAMPO

Però basta sfogliare un catalogo di una di queste industrie per vedere cosa promettono.

PIERO RICCARDI – PROPRIETARIO CANTINE RICCARDI REALE

Questo lievito, selezionato a Narbonne, in Francia. 71B

EMANUELE BELLANO

71 B e cosa dice, cosa fa?

PIERO RICCARDI – PROPRIETARIO CANTINE RICCARDI REALE

“Durante la fermentazione produce di per sé una serie di sostanze aromatiche. Esteri aminici che conferiscono al vino un marcato e gradevole aroma di frutta fresca. Per questo motivo il 71B viene consigliato per ottenere vini giovani e di pronta beva e per tutte quelle varietà carenti di sostanze aromatiche proprie o prive di una propria loro personalità”. Cioè tu hai un'uva che in vigna non hai dovuto coltivare, allevare per produrre qualcosa di quella terra, con quel clima, non hai personalità non ha importanza. La crei.

EMANUELE BELLANO FUORICAMPO

In questo caso il lievito conferisce note fruttate di mela e banana. Quest'altro lievito invece promette di generare una maggiore presenza di pompelmo, frutto della passione e ribes, conferendo al vino un profilo fruttato e tropicale. Il lievito Fervens Brio invece produce aromi di gelsomino e glicine anche su vini neutri. Questa fonte ha lavorato per dieci anni in cantine medie e grandi del Veneto come cantiniere.

EX CANTINIERE

Sono vini che vengono lavorati come se fosse un succo di frutta, una roba che deve essere sempre quella.

EX CANTINIERE

Anche per creare una fedeltà nel consumatore.

EMANUELE BELLANO

Quali sono gli interventi che vengono fatti nelle cantine?

EX CANTINIERE

Fai le analisi dell'uva, vedi com'è l'uva, che grado fa, se è marcia o meno marcia...

EMANUELE BELLANO

Perché arriva in cantina... succede che arriva in cantina uva marcia?

EX CANTINIERE

Sì dipende dalla cantina ma anche dalla annata. Quest'anno che ha piovuto tanto ce n'era. Dopo il livello di marciume ti fa lavorare di più.

EMANUELE BELLANO

Per sistemarla?

EX CANTINIERE

Sì, per levare l'odore e anche perché l'uva marcia non fa grado.

EMANUELE BELLANO

Quindi va anche lì addizionata con il mosto concentrato rettificato?

EX CANTINIERE

Sì, oppure si aggiunge colore con vino rossissimo o rosso. Perché appunto l'uva marcia non ha né grado né colore, gli odori vengono coperti, con stabilizzanti proteici e via dicendo.

EMANUELE BELLANO

Da chi arrivano le indicazioni?

EX CANTINIERE

Da un enologo di riferimento.

EMANUELE BELLANO FUORICAMPO

L'enologo, professionista specializzato con anni di studi alle spalle, conosce con precisione i prodotti creati dall'industria per intervenire sul vino.

EMANUELE BELLANO

Quali sono le prime cose che vengono aggiunte?

EX CANTINIERE

Principalmente lievito, quindi si lavora su un ceppo di lievito e dopo c'è un nutrimento per questo lievito con solfato ammonico oppure di lieviti morti, inattivi.

EMANUELE BELLANO

Perché non è sufficiente utilizzare i lieviti che sono sulla buccia dell'uva?

EX CANTINIERE

Perché tutti i trattamenti che vengono fatti in campagna seccano tutto quello che c'è sulle bucce, quindi ammazzano anche i lieviti.

EMANUELE BELLANO FUORICAMPO

I lieviti sono organismi presenti sulle bucce dell'uva. Quando l'uva viene spremuta entrano in contatto con lo zucchero contenuto negli acini e avviano la fermentazione. Pesticidi e antiparassitari prevengono le malattie, ma uccidono anche i lieviti. Le uve arrivano così in cantina povere di lieviti e per avere la fermentazione l'enologo usa lieviti artificiali. Ma non è così per tutti.

EMANUELE BELLANO

Che tipo di fermentazione fate?

CLAUDIO SCALA – PROPRIETARIO AZIENDA AGRICOLA NEVIO SCALA

Vengono utilizzati esclusivamente lieviti indigeni quelli cioè presenti sulla buccia e quelli presenti naturalmente nell'ambiente cantina.

EMANUELE BELLANO FUORICAMPO

Questa è una cantina sui Colli euganei fondata da una vecchia gloria del calcio.

NEVIO SCALA - VITICOLTORE

Eravamo nel 2013, io ero in pensione, mi godevo la mia azienda agricola e ricevo una telefonata di mio figlio Claudio: "Papà perché non piantiamo un po' di viti?" e io "Claudio per piacere non farmi lavorare, sono già abbastanza stanco di tutte le cose che ho fatto." Però insomma, in cinque minuti mi ha convinto e dopo due anni, addirittura abbiamo fatto la prima vendemmia. Il fatto di eliminare diserbanti, eliminare anticrittogamici, eliminare prodotti sistemici, ci ha dato grandissime soddisfazioni. Io dopo tre anni che non usavamo più diserbanti, eccetera, ho preso un pugno di terra e c'era dentro un lombrico, cose che non si vedevano da anni e questo mi ha emozionato e quindi abbiamo continuato a cercare di migliorare e di far tornare la terra come forse la avevamo ereditata dai nostri genitori.

EMANUELE BELLANO FUORICAMPO

La loro uva proviene solo dai loro vigneti su cui non usano diserbanti né pesticidi. Al contrario lasciano crescere erbe che concimano e difendono la vite da peronospora e altre malattie.

CLAUDIO SCALA – PROPRIETARIO AZIENDA AGRICOLA NEVIO SCALA

Qui abbiamo, ad esempio l'orecchio di lepre, qui abbiamo un tarassaco, qui abbiamo i trifogli. Quindi annualmente cerchiamo di sperimentare diverse tipologie

di corroboranti o di coadiuvanti. Ad esempio, stiamo utilizzando con successo dei distillati di legno oppure l'olio essenziale di arancio.

EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO

Un vigneto non trattato con pesticidi mantiene un alto livello di biodiversità che conferirà all'uva lieviti naturali provenienti dalle piante e dalla terra e poi garantisce la produzione di un vino privo di sostanze nocive.

PIERO RICCARDI – PROPRIETARIO CANTINE RICCARDI REALE

Ogni anno preleviamo le bottiglie e facciamo un'analisi per cercare tutti i prodotti possibili. Questi sono tutti i prodotti ricercati e questo è il risultato che è zero, zero, zero.

EMANUELE BELLANO FUORICAMPO

A fianco di questo mondo, viaggia quello delle grandi e medie produzioni industriali ottenuti da vigneti trattati e poi fermentati con lieviti selezionati. Uno studio specifico è del 2008 condotto dalla Pesticide Action Network. Hanno analizzato vini europei, tra cui italiani, e hanno riscontrato presenze diffuse di agenti chimici usati nell'agricoltura. Nel 2022 i dati sono stati aggiornati dal ministero della salute inglese che ha riscontrato un aumento dei pesticidi nei vini, più che triplicato rispetto al 2016, senza superamento dei limiti di legge delle sostanze residue.

PIERO RICCARDI – PROPRIETARIO CANTINE RICCARDI REALE

Tutto quello che tu dai alla vigna. I prodotti per combattere i funghi, la peronospora, l'oidio, entrano nella pianta attraverso la pelle della foglia, entrano nella foglia, entrano nell'acino, impregnano la pianta, quindi sì, possono anche essere efficaci ma tu li ritrovi nel bicchiere.

SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO

L'enologo, Cotarella, ci ha regalato una perla di saggezza e anche di verità: la natura ci ha regalato l'uva che è un frutto buonissimo, per due motivi: per mangiarlo, oppure per produrre aceto. Se si vuole interrompere questo flusso naturale allora deve intervenire l'uomo, si deve intervenire. Come però? Ci sono varie filosofie. Intanto la prima scelta può essere quella di spingere al massimo la produzione chimicamente del terreno ma questo alla lunga rende il terreno più povero e anche l'acino senza personalità. E allora è a quel punto che bisogna intervenire con il piccolo chimico utilizzando quei lieviti che producono, che sono prodotti dalle multinazionali e servono per varie cose. Intanto servono per far fermentare l'uva. L'acino ha sulla sua buccia degli organismi naturali che però usando i fitofarmaci come abbiamo visto muoiono e quindi a quel punto bisogna spingere la fermentazione in questo modo. Per farlo c'è un protocollo come se fosse una cura medica che le multinazionali fanno adottare, osservare dagli Stati Uniti, California, fino all'Australia. E poi i lieviti servono anche per ridare quel sapore che ormai l'acino senza personalità ha perduto. L'alta strada, e poi insomma se c'è un basso grado zuccherino si interviene con il mosto rettificato che lo fa aumentare e fa aumentare anche l'alcool. Poi con la chimica si possono anche recuperare quegli acini che sono andati a male che sono marciti. Tutto questo in nome del guadagno. L'alternativa l'abbiamo vista, è quella del poco ma buono. È una via più faticosa che rende meno, ma che andrebbe preservata perché se c'è un nemico da identificare per la sovranità alimentare andrebbe ricercato in quei produttori che uccidono e non rispettano la diversità e la personalità del terreno e dell'uva. Altrimenti di che sovranità stiamo parlando?