1 aprile 2008 0:00

VINITALY. CHE CI FA IL VINO SFUSO AMERICANO IN ITALIA? UNA DOMANDA ALL'INDUSTRIA ITALIANA DEL VINO

di Primo Mastrantoni

Importiamo vino americano (Usa), ovvero californiano, sfuso per 620mila ettolitri, ovvero 62 milioni di litri, vale a dire piu' di una bottiglia (a 0,75 litri fanno 77,5 milioni di bottiglie) di vino per tutti gli italiani, neonati, novantenni e astemi compresi. I dati si riferiscono al 2007. Incredibile, ma vero. Aggiungiamo che il vino sfuso americano e' il primo per quantita' importato in Italia, superiore a quello proveniente dalla Spagna e dalla Francia.
Che ci fa il vino sfuso americano in Italia? Vediamo le diverse ipotesi.
* Il vino sfuso trasportato costa di meno di quello spostato in bottiglia, il dollaro e' deprezzato rispetto all'euro, quindi si imbottiglia in Italia.
* Il vino sfuso serve a fare aceto.
* Il vino sfuso finisce nelle bottiglie di vino italiano.

L'occasione della apertura di Vinitaly di Verona, ci offre lo spunto per chiedere all' industria del vino informazione e trasparenza su un commercio che ci ha lasciati perplessi. La domanda e semplice: che vino beviamo in Italia? Sul Brunello sono in corso le indagini della magistratura. Attendiamo. Sul vino americano vorremmo sapere se finisce in bottiglie "Made in Usa" o in quelle "Prodotto in Italia" o in entrambe e in che percentuale. Poco probabile che si faccia aceto.
Aspettiamo una risposta.