13 aprile 2018 8:45

Vino. Le richieste di Aduc in occasione del Vinitaly 2018

di Primo Mastrantoni

A giorni il grande appuntamento di Vinitaly a Verona, e anche i consumatori hanno qualcosa da chiedere ai viticoltori e alle Autorità interessate.
Ecco le richieste di Aduc.

E' noto, a pochi, che **il vino può essere trattato**: aggiunta di mosto (donde viene?) per fortificarlo (aumentare la gradazione), di enzimi per favorire la trasformazione del saccarosio in glucosio, di gelatine, caseine, albumine, colla di pesce, bentonite (roccia) per la chiarificazione, di anidride solforosa come antimicrobico, di acido tartarico o citrico per aumentare l'acidià', di sali come il bicarbonato di calcio, il bicarbonato di potassio e il tartrato neutro di potassio per diminuire l'acidità, di acido sorbico o sorbato di potassio per stabilizzare, di solfato di rame e carbone attivo per eliminare difetti di gusto e odore, di tannini contro l'ossidazione, ecc. Di tutti questi trattamenti non ne troviamo traccia nelle etichette, eccetto che per gli allergeni, solfiti, albumina, caseina.
Perchè il consumatore non dovrebbe saperlo?

La composizione del vino e' un altro mistero. E' cosi' difficile elencare i principali componenti (acqua, zuccheri, alcoli, aldeidi, eteri, sali, acidi, ecc)? Ormai tutti i prodotti alimentari indicano in etichetta la loro composizione; anche le acque minerali riportano analiticamente i propri elementi. Perche' non il vino?

Donde viene il vino, cioè l'uva? Il vino di qualità spesso riporta la dizione "imbottigliato all'origine da..." (o analoghe dizioni), ma rappresenta una percentuale minoritaria della produzione nazionale, il resto e' vino del quale non viene indicato il luogo di provenienza.

Si può certo ricorrere ai vini doc o docg, nei quali è indicata l'area di coltivazione. Perchè non ricercare la trasparenza? Sarebbe utile mettere in etichetta la provenienza dell'uva, il luogo di vinificazione e imbottigliamento per tutti i vini, a garanzia del consumatore e qualificazione del produttore.

Perchè si usano bottiglie da 75 cl (tre quarti di litro) e non da mezzo e da un litro? Una bottiglia dal costo di 7,75 euro in effetti costa 10,33 euro al litro e non abbiamo trovato nelle enoteche etichette sulle bottiglie che rapportino il costo con l'unità di volume.

Insomma, un po' di informazione non guasterebbe.