



1978 - 1988
IL SESTO DECENNIO



IL CORRIERE VINICOLO

IL COMMERCIO VINICOLO - Organo dell'Unione Italiana Vini - Associazione per la tutela generale e per il coordinamento delle attività del ciclo economico vinicolo

Dalla guerra "delle quote" con la Francia alla caduta e rinascita del vino italiano

Un decennio complesso e problematico, ma anche uno spartiacque rispetto al passato che segna l'inizio dell'era moderna del vino italiano. Il mondo produttivo seppe reagire, infatti, con grande determinazione alle difficoltà, impostando una strategia di rilancio del sistema produttivo - in cui UIV svolse un ruolo da protagonista - che da allora in poi imboccò la strada dell'eccellenza. E nel 1980 trovano i primi "riconoscimenti" le Docg

di GIULIO SOMMA
direttore del Corriere Vinicolo

La prima pagina
del Corriere Vinicolo
n° 1/2 del 1985

Gli anni che vanno dal 1978 al 1988 rappresentano nella storia del vino italiano il decennio forse più difficile e problematico da narrare perché si chiudono con quella pagina buia per il settore passata sotto il nome di "scandalo del metanolo", lasciando al decennio successivo il racconto di quella straordinaria rinascita che ha portato il nostro paese, gradualmente, a diventare una delle prime potenze vitivinicole mondiali. Ma analizzare e riflettere su quelle vicende, con la serenità di giudizio che solo il distacco del tempo rende possibile, rappresenta un esercizio di grande importanza per comprendere a fondo le radici e le dinamiche che hanno fatto crescere la realtà del nostro sistema vitivinicolo e coglierne quel senso profondo che, probabilmente, ancora oggi può tornare utile nell'assumere scelte di carattere strategico che possono condizionarne il futuro.

L'Italia, l'economia e il quadro politico

Guardando al Paese, questo decennio nel complesso fece registrare un indubbio dinamismo e una sostanziosa ristrutturazione dell'industria con indici positivi di produttività grazie soprattutto alla piccola e media impresa. Ma se l'economia privata, in particolare dal 1983 grazie anche alla contrazione dei prezzi del petrolio e delle materie prime, fu protagonista di un progressivo recupero anche dell'inflazione - seppur la consistente ripresa del tasso di crescita non produsse un'analoga diminuzione della disoccupazione che continuava a crescere soprattutto nel mezzogiorno - le casse dello Stato iniziarono a soffrire di un crescente debito pubblico che, in questi anni, si impose in modo drammatico (a metà degli anni 80 il deficit di bilancio era del 12,4%).

Di fronte a questa situazione, il fronte politico si divaricò tra chi riteneva necessaria una politica di rigore e taglio delle spese sociali e degli investimenti e chi, invece, sosteneva che lo Stato dovesse spendere per tutelare occupazione e previdenza sociale anche a costo di accrescere ulteriormente il già elevato debito pubblico.

CONTINUA ➔



Tratto dal volume "Si pubblica il sabato" Un decennio complicato, tra crisi e cambiamenti

di LUCIANO FERRARO
Corriere della Sera

Il decennio 1978-1988 è senza dubbio complicato, non solo per la storia del vino italiano. Anni durante i quali gli italiani sono chiamati a restare in equilibrio tra terrorismo e crisi politiche, ma anche a vivere l'esplosione della moda lanciata dalla Febbre del sabato sera, in quel clima che uno slogan definì meglio di qualunque saggio: quello della "Milano da bere". Tre parole con cui il pubblicitario Marco Mignani, nel 1987, voleva rifare l'immagine ad una nota marca di amaro, ma che descrissero l'era rampante e edonistica non solo di una città, ma di un'intera nazione, pre-Tangentopoli.

Un decennio attraversato da un tumulto di cambiamenti, di cadute e di rinascite, anche per il mondo del vino e dei suoi protagonisti. Anni vissuti sempre con il cuore in gola.

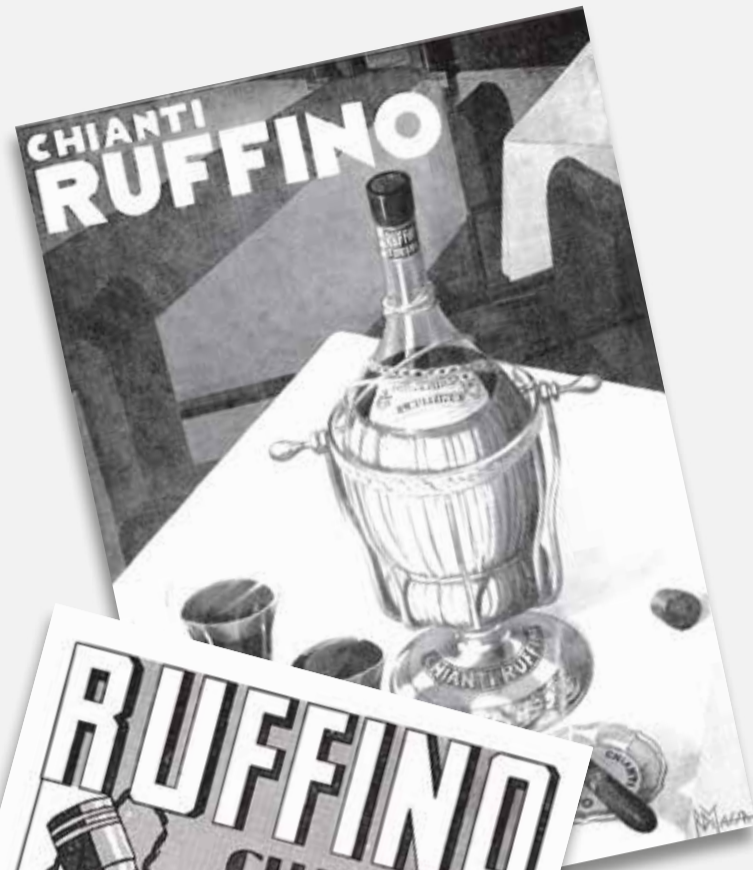
Nei primi anni Ottanta infatti è la "guerra del vino" scoppiata tra le due maggiori produttrici mondiali, Francia e Italia, a causa delle "quote" previste all'interno del Mercato comune europeo a tenere banco sui giornali. E mentre a Bruxelles vengono inviate le firme del Corriere della Sera (tra cui Ferruccio De Bortoli), intervengono le istituzioni ai massimi livelli. Perfino il presidente della Repubblica Sandro Pertini ad un incontro ufficiale con il presidente Mitterrand diventa "ambasciatore" del vino italiano (27 febbraio 1982). La crisi toccò il massimo proprio nel 1982 con le violente reazioni dei vigneron francesi nel Midi che distrussero ettoltri di vino italiano. Una guerra che si concluse solo nel 1985.

Si riprende così a discutere sui problemi della produzione vinicola di qualità, su come promuovere e vendere meglio il nostro vino (packaging alternativi, campagna promozionale verso i giovani) e le quotazioni del vino italiano riprendono a salire così come l'export. Ma nel marzo 1986 scoppia tra Piemonte e Lombardia la crisi del "metanolo" che sconvolse dalle fondamenta il sistema del vino italiano. I contraccolpi, soprattutto sull'export, furono notevoli. Nonostante tutto, però, il mondo del vino restò saldo dopo lo scossone iniziale, riuscendo a mettere in campo le iniziative per ricominciare, partendo dalla qualità. In tutti i passaggi della filiera del vino. Per questo la fine degli anni Ottanta segnò l'inizio di quella che venne chiamata l'epoca del "rinascimento del vino italiano" in cui i produttori si distinsero per coraggio e capacità di diventare ambasciatori del miglior made in Italy.



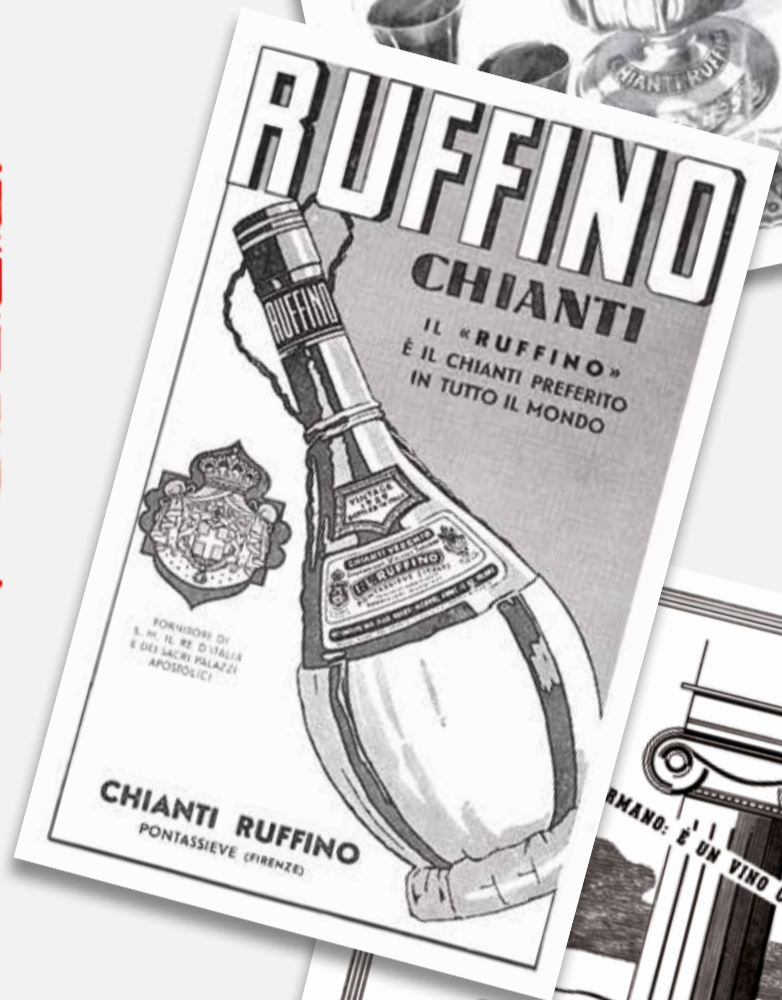
IL CORRIERE VINICOLO
1928 · 2018

Al Corriere Vinicolo, auguri per una nuova stagione di successi



**CHIANTI
RUFFINO
PONTASSIEVE**

dal 1928...



...ad oggi

90 anni con il Corriere Vinicolo

➔ SEGUE DALLA COPERTINA

Verso la rinascita del vino italiano

Queste tesi, i cui echi lontani riecheggiano ancora ai nostri giorni, erano trasversali a tutti gli schieramenti partitici alimentando un immobilismo del sistema politico che avrebbe portato alla rottura di alcuni equilibri storici tra i partiti, la crisi della leadership della democrazia cristiana e l'emergere del partito socialista di Bettino Craxi come nuovo ago della bilancia della politica italiana.

L'anno successivo alla conquista da parte della Nazionale azzurra della Coppa del Mondo di calcio ai mondiali di Spagna, grazie al successo nelle elezioni politiche del 1983, Bettino Craxi diventa il primo presidente del consiglio socialista della storia d'Italia alla guida di un governo di pentapartito. Si apre, così, una stagione di crescita economica consistente che portò il nostro Paese, nel 1987, a divenire la quinta potenza industriale mondiale dietro Usa, Giappone, Germania e Francia, con alcune importanti riforme tra cui la ridefinizione del concordato con la Santa Sede. Sebbene il vulnus del deficit dello Stato e del debito pubblico diventava sempre più pesante accentuando quegli elementi di debolezza che condurranno il Paese verso la crisi degli anni 90.

La "guerra del vino"

La "guerra del vino" che aveva opposto l'Italia e la Francia per diversi anni - mettendo addirittura a rischio la sopravvivenza stessa della Comunità Economica Europea - placatasi nel 1973 grazie all'utilizzo della distillazione illimitata delle eccedenze produttive, tornò a riaccendersi attorno agli anni 80 conquistando non solo le prime pagine dei giornali ma diventando tema di confronto politico ai vertici dei due Paesi (vedi articolo di Luciano Ferraro a fianco).

È in questi anni che il meccanismo della distillazione, che si era rivelato efficace per gestire le crisi di sovrapproduzione, venne eletto dalla Cee quale strumento principale per controllare il mercato del vino. Trova, quindi, una sua diversa declinazione e organizzazione a livello europeo con l'introduzione nel diritto comunitario dell'istituto del "conferimento obbligatorio alla distillazione", una misura di regolazione del mercato applicabile in quelle annate in cui le disponibilità del vino comune superassero di 5 o 6 mesi fabbisogno annuo. Se le intenzioni del legislatore, orientate a garantire l'equilibrio del mercato, furono mosse da obiettivi giusti e condivisibili - contribuendo in maniera decisiva a porre fine al "conflitto enoico" tra i due grandi Paesi produttori europei di vino, che deposero in maniera definitiva le armi nel 1985 - l'esito della norma non lo fu altrettanto.

Da un lato, i produttori di qualità e in genere quelli che non avevano necessità di mandare alla distillazione il prodotto, subirono questa misura come una vera e propria tassa, costretti a conferire ai distillatori quantità di vino crescenti secondo la resa, a un prezzo di "svendita" pari al 60% di quello detto di "orientamento" (stabilito dalla Cee sulla media delle quotazioni rilevate per ciascun vino nelle due precedenti campagne). Dall'altro si formò, negli anni, un "mercato del vino alla distillazione" che mise in luce le contraddizioni della misura, successivamente modificata più volte, fino ad essere definitivamente abolita con l'Organizzazione comune di mercato del 1999.

Verso l'"era moderna" del vino italiano

Si erano appena sopiti gli echi bellicosi con i cugini d'Oltralpe, quando il vino italiano fu colpito da una nuova grande tragedia che investì il settore come una tempesta, segnando uno spartiacque con il passato e marcando la nascita di quella che diventerà l'"era moderna" del vino italiano. Nel marzo del 1986 alcuni consumatori rimasero vittime di una bevanda, etichettata come vino e venduta sugli scaffali di un supermercato, che presentava un contenuto di alcol metilico fuorilegge e tossico. La tragedia che colpì chi aveva bevuto anche solo una modesta quantità di quella bevanda adulterata conquistò le prime pagine dei giornali, mettendo in allarme i consumatori di tutto il mondo con immediate ricadute negative sui consumi interni e sulle esportazioni. Nonostante la marginalità dell'esiguo numero di imprese coinvolte, il comparto nel suo insieme pagò un prezzo molto caro: nel primo semestre dello stesso anno le spedizioni del vino dall'Italia subirono una contrazione del 40% in volume e del 18% in valore, primato negativo mai toccato negli anni a venire ma che registrarono però l'avvio di una nuova, costante e ininterrotta crescita delle esportazioni di cui ancora oggi celebriamo i successi.

In questa brutta e triste vicenda, destinata a rimanere indelebile nella memoria storica degli italiani e di tutto il settore vitivinicolo, il mondo produttivo seppe reagire con grande fermezza e determinazione, affrontando un momento di grande difficoltà con coraggio e intelligenza imbastendo una strategia di rilancio del sistema produttivo - dove svolse un ruolo da protagonista l'Unione Italiana Vini - che da allora in poi imboccò, con una determinazione mai conosciuta prima, la strada dell'eccellenza produttiva.

I primi riconoscimenti delle Docg

Una delle chiavi di volta di questo percorso di "rinascimento" - del quale parleremo nel prossimo inserto storico - sono state le Docg istituite con il d.p.r. 930/1963 ma che solo nel 1980 troveranno i primi "riconoscimenti". Se alla fine degli anni



70 erano circa 200 le Doc approvate per un complesso di 7/8 milioni di ettolitri di vino capaci di alimentare un'ottima corrente di esportazione, bisognerà attendere 17 anni per vedere riconosciute le prime Docg "Brunello di Montalcino", "Barolo", "Vino Nobile di Montepulciano" e "Barbaresco" mentre, dopo 4 anni - e in seguito un iter particolarmente difficile - arrivò il riconoscimento della Docg "Chianti".

La piramide qualitativa del vino italiano disegnata dalla norma diventava, così, effettiva con cinque straordinarie denominazioni - che diventeranno pienamente operative nel giro di qualche anno - grazie alle quali il vino italiano risalirà la china del grave fatto di cronaca che ne aveva adombrato l'eccellenza e conquisterà i mercati di tutto il mondo.

Dalle pagine del libro "Si pubblica il sabato. 90 anni di storia del Corriere Vinicolo"

Ecco le prime DOCG

Nel 1963, con la legge delega del 3 febbraio 1963 n. 116 e le successive norme stabilite dal Dpr 12 luglio 1963, n. 930, venne introdotto in Italia il concetto di "denominazione di origine". La definizione della locuzione è ben spiegata nell'art. 1 dello stesso decreto: Per denominazioni di origine dei vini s'intendono i nomi geografici e le qualificazioni geografiche delle corrispondenti zone di produzione - accompagnati o non con nomi di vitigni o altre indicazioni - usati per designare i vini che ne sono originari e le cui caratteristiche dipendono essenzialmente dai vitigni e dalle condizioni naturali di ambiente.

L'articolo successivo della norma, poi superato nelle legislazioni seguenti, distingueva le denominazioni in tre diverse classi: "semplice", "controllata" (DOC) e "controllata e garantita" (DOCG).

Il riconoscimento delle DOC e delle DOCG sarebbe stato da quel momento in poi contemporaneo all'approvazione dei relativi disciplinari, con decreto del Presidente della Repubblica e pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale.

Così, già nel marzo del 1965, vennero approvati i primi tre disciplinari delle Doc "Vernaccia di San Gimignano", "Est! Est!! Est!!! di Montefiascone", "Ischia bianco", "Ischia rosso" e "Ischia bianco superiore".

Alla fine degli anni '70 ci sono già circa 200 Doc approvate, per un complesso di sette-otto milioni di ettolitri di vino, capaci di alimentare un'ottima corrente di esportazione; a quindici anni dalla "930" l'intero settore vitivinicolo nazionale "guarda alle Doc come ad un primario fattore di sviluppo e valorizzazione della produzione, mentre l'opinione

pubblica le considera come un punto di riferimento nei giudizi comparativi, circa la qualità, il prezzo, la genuinità".

Tra l'emanazione della "930" e i primi riconoscimenti di "Denominazione di origine controllata e garantita" si dovettero aspettare, invece, ben diciassette anni. Solo nel 1980, infatti, furono riconosciute le prime DOCG: "Brunello di Montalcino", "Barolo", "Vino nobile di Montepulciano" e "Barbaresco"; dopo quattro anni, e in seguito ad un iter particolarmente difficile, fu invece approvato il disciplinare della Docg "Chianti". La piramide qualitativa del vino italiano disegnata dalla norma diventava, così, effettiva con cinque straordinarie denominazioni - che diventeranno pienamente operative nel giro di qualche anno - grazie alle quali il vino italiano conquisterà i mercati di tutto il mondo.

I PRESIDENTI DELL'UNIONE ITALIANA VINI



Luigi Deserti
1977 - 1983



Luigi Cecchi
1983 - 1989

I DIRETTORI DE "IL CORRIERE VINICOLO"

Antonio Niederbacher - dal 1976 al 1983
Alfredo Nunziante - dal 1984 al 1989

Il racconto sul rapporto vino e salute nelle pagine del Corriere Vinicolo

Un ininterrotto, sereno e obiettivo invito alla moderazione

di FRANCESCO E. BENATTI

Il Commercio Vinicolo prima e Il Corriere Vinicolo poi, hanno sempre difeso e promosso un consumo moderato, seguendo e proponendo quelle che nel corso dei decenni sono state le più aggiornate evidenze scientifiche



IL CORRIERE VINICOLO
 1928 · 2018

90 anni di storia
 al servizio
 del vino italiano

Auguri!

da

enoplastic

L'informazione circa il rapporto tra un corretto consumo di vino e la salute è uno dei temi che si possono, senza timor di errore, definire fondanti della politica editoriale de Il Corriere Vinicolo quale organo d'informazione dell'Unione Italiana Vini. A dirigere questa comunicazione vi sono state, e vi sono tutt'oggi, due principali ragioni. Da un lato la volontà, sempre espressa dal giornale, di voler informare in modo obiettivo e sereno i suoi lettori su di un tema di così grande rilevanza sociale, dall'altro la necessità di difendere, senza però scendere a facili compromessi, la produzione, il commercio e il consumo del vino, la cui vitalità è stata più volte minata - spesso nel secolo scorso e nuovamente ai giorni nostri - da ricorrenti campagne anti-alcoliche.

Obiettivo e sereno dicevamo, perché Il Commercio Vinicolo prima e Il Corriere Vinicolo poi, hanno sempre difeso un consumo (moderato, s'intende) seguendo e proponendo quelle che nel corso dei decenni sono state - per usare un termine oggi tanto in uso - le più aggiornate evidenze scien-

tifiche. Come vedremo di seguito, attraverso alcuni esempi singolari o piuttosto significativi, nel tempo si è data voce soprattutto alle opinioni di esperti del settore, scienziati, medici e ricercatori, promuovendo al contempo - attraverso la comunicazione giornalistica - una difesa del prodotto vino quanto più possibile seria e, appunto, "scientifica".

Certamente, una lettura dia-cronica dei numerosissimi contributi su vino e salute, comparsi in oltre novant'anni sul Vinicolo, non può non tener conto dell'evoluzione delle convinzioni medico-scientifiche e del perfezionarsi dei metodi della ricerca e dei criteri di interpretazione dei dati, oltre che, naturalmente, del contesto socio-politico nel quale tali contributi hanno visto la loro pubblicazione (ci si riferisce in questo caso soprattutto a quanto apparso tra il 1928 e il 1945). Una precisazione che potrebbe sembrare superflua ma che appare necessaria vista la delicatezza dell'argomento.

Contro le campagne antialcoliche

La questione di vino e salute,

mai trascurata nemmeno sui precedenti bollettini e riviste dell'associazione, compare per la prima volta sulla prima pagina del terzo numero de Il Commercio Vinicolo, datato 15 dicembre 1928 (ricordiamo che il numero 1 non era più vecchio di quindici giorni), in un articolo intitolato "Gli eccessi e gli errori di una campagna antialcolica in Italia". L'articolo riferisce di un curioso timbro di forma rettangolare che, da qualche tempo allora, veniva applicato, al fianco del normale annullamento postale, sulla corrispondenza in partenza per l'Italia e per l'estero dall'Ufficio Postale di Napoli ferrovia. Il timbro recava questo ammonimento: "L'alcolismo avvia alla tubercolosi, apporta rovina all'individuo, alla famiglia, alla razza". La lettura del fatto proposta dall'autore del corsivo, un non meglio identificato c. (si tratta probabilmente dell'avvocato Giuseppe Cavazzana, allora redattore capo responsabile de Il Commercio Vinicolo e che succederà ad Arturo Marescalchi nella direzione del giornale a partire dal 1933), parte dalla constatazione della "scientifica precisione" e

Tutte le immagini in queste pagine sono riproduzioni di articoli su "vino e salute", comparsi su Il Commercio Vinicolo e il Corriere Vinicolo tra il 1928 e il 2019.

Fonte: Archivio storico Unione Italiana Vini, serie Pubblicazioni.

L'emeroteca digitale de Il Corriere Vinicolo è disponibile all'indirizzo web <https://corrierevinicolo.unioneitalianavini.it/archivistorico/>



della "utilità grandissima" di tale massima, quando ci si trovi di fronte ad popolo affetto dal morbo dell'alcolismo, ma che - allo stesso tempo - tale motto possa dare adito ad interpretazioni confuse ed errate, "per esempio quella che l'Italia sia un paese afflitto dalla piaga dell'alcolismo".

L'autore c. fa poi un confronto con altre regioni europee, sostenendo che "nei paesi ove il vino è bevanda abituale il vero alcoolismo non esiste", mentre si tratta di un problema diffuso principalmente dove al vino sono preferiti i superalcolici. Senza voler entrare nel merito della veridicità o meno di tali convinzioni (che probabilmente potrebbero essere smontate guardando i dati statistici sulla diffusione dell'alcolismo in quel periodo) è significativo il fatto che in questo articolo sono introdotti due temi

sotto forma di vino ogni 24 ore, circa mezzo litro: una quantità che probabilmente oggi si direbbe esagerata! L'articolo di Marescalchi si chiude con parole che sono di nuovo inno alla moderazione e condanna degli eccessi: "I difensori del vino, che non hanno mai consigliato la smoderatezza e anzi la deplorano più d'ogni altro, si tengono paghi del mezzo litro giornaliero agli adulti".

Il vino come alimento

Nel febbraio del 1935, un altro interessante editoriale de Il Commercio Vinicolo si pone la questione della necessità di definire il vino quale alimento. L'articolo è intitolato "Ancora sulla definizione" (segue infatti ad un altro corsivo di gennaio intitolato "L'importanza di una definizione"), e riporta l'opinione di Giuseppe Tallarico, medico e docente universi-

tratti più compatibili con la sensibilità contemporanea e i contributi pubblicati prendono un carattere sempre più tecnico. È il caso, ad esempio, di: "L'inositolo nel vino e le sue benefiche proprietà", firmato da Ferdinando Puddu su Il Corriere Vinicolo del 22 maggio 1954; o ancora di "Il consumo del vino combatte l'arteriosclerosi", articolo d'apertura dal CV del 27 luglio 1957 firmato da Antonio Niederbacher e che porta la cronaca del IV Congresso Mondiale di Gerontologia, tenutosi a Merano tra il 14 e il 21 luglio di quello stesso anno; e ancora di "Nella campagna antialcolica un altro punto a favore del vino", pubblicato sul CV del 23 agosto 1959, che propone invece ai lettori le autorevoli dichiarazioni Robert Mood, allora presidente del Comité National de Défence contre l'Alcolisme. Il professore e medico

francese, conscio del fatto che una malintesa campagna contro l'alcolismo si potesse facilmente tradurre in una campagna anti vino, arrecando danni a viticoltori e produttori, ebbe a dire che "una buona causa non deve difendersi con cattivi argomenti a spese della comunità", precisando poi che l'ente di prevenzione da lui stesso presieduto non promuove l'astinenza totale dalle bevande alcoliche, quanto piuttosto la moderazione all'uso: anche in questa occasione dunque Il Corriere Vinicolo si fece ambasciatore di moderazione.

Il consumo e l'evoluzione normativa

La narrazione di vino e salute prosegue ininterrotta nei decenni successivi. A metà degli anni Sessanta, con l'articolo "Quanto alcole si può bere in auto", pubblicato sul CV del 10 gennaio 1966, si espongono le regole di legge sul tasso massimo di alcol nel sangue consentito a chi conduce un veicolo a motore. Si tratta di un documento significativo per valutare l'evoluzione nel tempo della normativa in proposito. Come

si legge in quell'articolo, la legge italiana consentiva allora un tasso massimo di alcol nel sangue del 1%, una quantità che, tradotta in bicchieri, veniva espressa nel limite - per un uomo di peso di 70 kg - in ben 3 calici e mezzo di vino rosso (mezzo litro circa), o cinque boccali medi di birra (un litro e un quarto), o ancora in tre bicchieri scarsi di whisky (1,45 decilitri): quantità oggi davvero inimmaginabili!

Lo stesso tema è ripreso vent'anni dopo, il 5 settembre 1988, nell'articolo "Fissato con decreto ministeriale il tasso alcolemico per i conducenti di auto", dove naturalmente troviamo un aggiornamento di questa normativa.

Il vino battericida (non per merito dell'alcol!)

Le capacità antibatteriche del vino, di cui come abbiamo visto si era trattato più volte nei decenni precedenti, sono riproposte in un'ottica più contemporanea nel 1989 in "Il vino è un antibatterico non per merito dell'alcol", L'articolo propone i risultati di una ricerca, pubblicata sul British medical journal, che riconosce un effetto antibatterico del vino, rosso e bianco, ma suggerisce che tale efficacia vada attribuita non all'alcol ma ai composti polifenolici che si liberano durante la fermentazione.

Il pericolo di una comunicazione confusa

A cavallo tra il vecchio e il nuovo millennio, Il Corriere Vinicolo trova come illustre firma Francesco Orlandi (1926 - 2012), medico e ricercatore, professore di Gastroenterolo-

SCEGLIETE!

DURATA MEDIA DELLA VITA UMANA		
50 ANNI in chi abusa di alcool	59 ANNI in chi beve solo acqua	63 ANNI in chi beve moderatamente VINO

(Dott. FIESSINGER)

Questi cartelli di propaganda al vino, in grande formato (cm. 33,5 x 48,5) e a colori, specialmente adatti per rivendite e mescite, sono in vendita presso la

S. A. Pubblicazioni di Propaganda Vinicola ENOTRIA

(MILANO - Via Silvio Pellico 7) al prezzo di L. 3.

Spedizioni contro assegno L. 5.

gia presso l'Università degli Studi di Ancona e consigliere dell'Accademia della Vite e del Vino, ente per il quale è stato altresì coordinatore del Gruppo di Studio "Vino e Salute".

Più volte citato quale autorevole esperto in numerosi precedenti articoli, a lui si devono pure validissimi contributi e per diversi anni proprio una rubrica "Vino e salute"; tra questi vale la pena di citarne almeno uno, che riprende il delicato tema della comunicazione. Su Il Corriere Vinicolo del 20 giugno 2002 venne, infatti, pubblicato "Il vino fa bene, notizia inadatta" in cui Orlandi racconta dell'offuscamento durato per molti anni di uno studio di Archibald L. Cochrane, padre fondatore dell'epidemiologia medica moderna. Egli nel 1979 presentò su The Lancet, una delle più autorevoli riviste mediche del mondo, i risultati di una ricerca che portava le evidenze scientifiche di un effetto protettivo dell'uso moderato di vino sulla mortalità coronarica in diciotto pazienti industrializzati. L'evidenza, sebbene confermata da diversi altri studi, venne dichiarata allora "inadatta" ad una diffusione che andasse oltre la sola letteratura scientifica, per una presunta "immaturità" a recepirla da parte della popolazione generale, e per il pericolo conseguente che ciò potesse incoraggiare errori nell'uso di bevande alcoliche. Ci vollero da allora almeno quindici anni per veder comparire il bicchiere di vino nelle linee guida alimentari raccomandate alla popolazione dalle autorità sanitarie di molti paesi occidentali! Nello stesso articolo, Orlandi fece notare che tale visione semi-proibizionistica del "consumatore immaturo", cui necessariamente corrisponde anche quella del "produttore enologico immaturo", era

tutt'altro che messa da parte (l'articolo lo ricordiamo è del 2002, ma ancora attuale) e che, per giunta, fosse motivo di una confusione capace di condizionare la strategia degli investimenti per la ricerca biomedica, i programmi didattici, taluni interventi parlamentari, e quindi anche i comportamenti dello stesso mondo produttivo.

Uno sguardo al futuro

Il Corriere Vinicolo non smette tuttora di trattare con costanza e serietà il tema di "vino e salute", facendosi anche in questo, davvero, "organo di informazione dell'Unione Italiana Vini": si pensi ad esempio al tanto spazio dedicato negli anni al programma Wine in Moderation, la campagna del Ceev per la promozione di un consumo responsabile cui UIV aderì fin dal suo lancio nel 2008.

Lasciando però da parte il presente - perché è l'attualità di questo giornale che il lettore ha sotto i suoi occhi ogni settimana - e rimanendo nel recente passato, con uno sguardo fermamente diritto al futuro, vogliamo chiudere questo breve racconto prendendo in prestito proprio le parole con cui il professor Francesco Orlandi chiuse il sopracitato articolo: "L'idea portata avanti da Cochrane, e nell'enologia italiana da Umberto Pallotta, è che ogni scollamento dall'evidenza scientifica porta con sé, accanto agli aspetti etici e illiberali, costi sociali ed economici di grande impatto". Parole di un uomo di scienza che sono ancora monito non trascurabile, per il mondo del vino, e più in generale per tutta la società contemporanea, che vede il dibattito sulla scienza oggi troppo spesso svilito da parole che sono grida (anche volgari), e non certo obiettivo e sereno confronto.

VINO E SALUTE

BERE MODERATO VS BINGE DRINKING

1 bicchiere x 7 giorni ≠ 7 bicchieri x 1 giorno

La nutrizione è una sinfonia biologica

VINO & SALUTE

VINO E SALUTE, NON SOLO ROSSO, MA ANCHE BIANCO

di certo interesse: i possibili fraintendimenti che possono scaturire da una imprecisa comunicazione degli effetti sulla salute del consumo di un alimento, e più avanti, quello della difesa di un "uso saggio ma costante del vino", una tematica quest'ultima caratteristica della propaganda del vino di quegli anni. A conferma di ciò il fatto che l'anno successivo, nel 1929 dunque, sulle pagine del giornale compaiono diversi articoli in proposito. L'editoriale "Una parola autorevole", firmato da Arturo Marescalchi su Il Commercio Vinicolo del 20 aprile 1929, elenca ad esempio gli effetti benefici di un consumo moderato del vino, emersi dagli studi di un allora noto igienista, il professor Pier Luigi Fiorani-Gallotta dell'Università di Padova, il quale, nel suo volume "Alcolismo", uno studio "profondo, dotto, magistrale e sereno", aveva riconosciuto al vino virtù alimentari ed eupeptiche (cioè che favoriscono la digestione). Secondo Fiorani-Gallotta (escludendo naturalmente i più giovani e i bambini!) si sarebbe potuto addirittura concedere un consumo di 60 grammi d'alcol

tario, noto, oltre che per i suoi studi e per la carriera politica, anche per avere avuto tra i suoi pazienti personalità illustri quali Pablo Picasso, Guglielmo Marconi e Igor Stravinskij.

Per tutto il terzo decennio del XX secolo e per la prima metà di quello successivo, si susseguiranno poi sulle pagine del settimanale articoli dai titoli quali: Le proprietà battericide del vino, Vino e sport, Il vino nella dieta degli olimpionici, Vino ai soldati, Vino e longevità, 104 anni col vino, 106 anni col vino, Vino e digestione, Il vino battericida, L'utilità del vino, Il vino e la psiche umana..., contributi che, sebbene portino tesi talvolta in contrasto con le convinzioni scientifiche contemporanee, rimangono tuttora significativi, in primo luogo proprio per il ricorrente - e ancor oggi validissimo - invito alla moderazione.

Dal Commercio al Corriere Vinicolo

È chiaro che con la nascita de Il Corriere Vinicolo (la testata cambia così il suo nome, lo ricordiamo, nel 1950) il tema di vino e salute assume via via

WINE IN MODERATION

IL VINO il gusto della moderazione

Il vino si apprezza solo con moderazione

Dalle pagine di
"Si pubblica il sabato"L'Unione Italiana Vini
ha acquistato la propria sede

L'operazione riguarda gli uffici e il laboratorio mentre il salone contrattazioni resta in affitto anche in considerazione del decentramento in atto dei mercati all'ingrosso di Milano

Il 28 giugno 1979 segna un traguardo significativo per l'Unione Italiana Vini: da tale data, infatti, l'antico sodalizio vinicolo milanese è rientrato in possesso di una sede propria, acquistando dalla S.p.A. Cotofinificio Cantoni i locali in cui si trovano gli uffici della sede e il laboratorio enochimico di Milano. L'atto notarile dell'acquisto è stato firmato appunto il 28 giugno dal vice Presidente Enzo Lomi in conformità alle deliberazioni del Consiglio di amministrazione del 10 giugno.

Per quanto concerne il Salone Contrattazioni «Virginio Nosedà», come abbiamo già scritto in data 7 maggio riferendo la cronaca dei lavori dell'Assemblea dell'Unione Italiana Vini del 27 aprile, proseguirà la gestione in affitto, anche in attesa di poter prendere le opportune decisioni in rapporto al futuro decentramento dei mercati all'ingrosso dei prodotti agricoli, peraltro già in corso di attuazione. Nel frattempo il Salone di via S. Vittore al Teatro I potrà subire qualche modificazione strutturale, anche consistente.

Circa l'acquisto dei locali della Sede milanese dell'Unione Italiana Vini, per i Soci dell'Unione stessa è opportuno aggiungere che l'ac-

quisto concerne, oltre al laboratorio, sia i locali del secondo piano di via S. Vittore al Teatro n. 3, sia alcuni locali cui ora si accede da via S. Vittore al Teatro I ma che verranno resi comunicanti con gli altri, in modo da disporre di un corpo unico di uffici amministrativi con accesso da entrambi i numeri civici di via S. Vittore al Teatro e con possibilità di comunicazione interna col laboratorio. In tal modo gli uffici di amministrazione e contabilità dell'Unione Italiana Vini, ora dislocati in via S. Maria Fulcorina, torneranno ad affiancarsi agli altri uffici (presidenza, direzione, segreteria, editoriale, ecc.), in sede propria.

Dicevamo che l'acquisto predetto segna una tappa significativa nella vita dell'Unione Italiana Vini. In effetti l'operazione oltre a essere stata determinata in buona parte dalla necessità di garantire all'associazione, in termini economici consentiti, una sede adeguata dopo l'avvenuta liberalizzazione dei contratti di locazione degli uffici, ha trovato valida motivazione anche da un punto di vista morale.

Come certamente molti soci dell'Unione Italiana Vini ben ricordano, per organizzare il mercato milanese del vino, che da sempre si svolge nel centro cittadino, l'Unione Italiana Vini decise di edificare una propria sede nel 1925 in via Silvio Pellico 7. L'opera allora fu assai impegnativa e la sua realizzazione fu grande merito di tutti gli amministratori e soci, ma soprattutto personalmente del presidente Augusto Da Rios (padre del rag. Marco Da Rios che poi fu consigliere e vice presidente dell'Unione dal 1948 al 1976) e del vice presidente cav. Alfredo Uttini (suocero del dott. Salvatore Migliorisi che fu poi consigliere, vicepresidente e, per vent'anni, dal 1956 al 1976, presidente dell'Unione).

In seguito, la trasformazione dell'Unione Italiana Vini da società cooperativa in società per azioni, e le turbolente vicende della guerra, portarono alla deplorata conseguenza che la massima parte dei soci, per poter continuare la tradizionale azione di tutela della categoria, fu costretta a dar vita nel 1946 a una nuova or-

ganizzazione, cioè l'attuale Unione italiana Vini, società cooperativa, mentre l'intero patrimonio preesistente (sede, officine ferroviarie, carri serbatoio), restò alla vecchia società per azioni che assunse il nome di SIOS (Società Italiana Officine Serbatoi) e poi S.p.A. Silvio Pellico 7.

Perciò, il fatto di avere potuto dotare nuovamente l'Unione Italiana Vini di una sede propria, sia pure con un salone contrattazioni in affitto, ma senza alcun aiuto né pubblico né privato, costituisce un felice ritorno a una tradizione di prestigio, oltreché un consolidamento patrimoniale del sodalizio, del quale certamente non solo gli amministratori ma anche tutti i soci possono a buon diritto compiacersi.

1979

Il Corriere Vinicolo n.27

Uniti si vince

L'anno si chiude con vecchi problemi insoluti e aggiornate speranze per il 1985. Anche nel nostro settore è tempo di bilanci.

Il 1984 non è stato certo benevolo col vino. Sono cresciute, in particolare, le difficoltà per le aziende, sono aumentate, in generale, le incertezze sulla vitivinicoltura.

L'organizzazione comune del mercato, grande speranza degli anni '70, dimostra sempre più di non essere in grado di dare una risposta in termini progettuali alle difficoltà crescenti. Anzi, il vino viene costantemente sacrificato e piegato agli interessi politici del momento.

Gli operatori non possono quindi attendere che sia Bruxelles a risolvere i loro problemi.

Questa presa di coscienza è forse uno dei pochi segni positivi dell'anno trascorso.

Le categorie vitivinicole hanno serrato le file e cercano di costruire il loro futuro con le loro forze. Nell'ambito di questa nuova filosofia si è al lavoro per la riforma della legge sulle denominazioni d'origine, ed anche se permangono divergenze su alcuni punti, v'è un generale spirito costruttivo per arrivare ad un provvedimento che sia di equilibrio alle diverse esigenze. Certo, vi sono spinte particolaristiche che si pongono al di fuori di questa superiore esigenza, ma il settore è abbastanza maturo per isolarle.

Anche di fronte al grave problema del preoccupante calo dei consumi le categorie stanno dimostrando compattezza. Messi da parte triti slogan, e accantonata l'idea che tutto debba venire dall'alto, stanno studiando come reperire i fondi per una massiccia propaganda al vino. Non è poco. In epoche difficili come queste, dove lo spazio commerciale si restringe, aprire contese e rivendicazioni, potrebbe essere un modo per esorcizzare gli annosi problemi che gravano sul settore. Invece le categorie stanno dimostrando col fervore d'iniziativa che le anima, di voler superare antichi steccati e volere costruire, ciascuna col proprio distinto ruolo, il futuro del settore vitivinicolo.

L'Unione Italiana Vini, che ha sempre sollecitato una intesa sempre più stretta tra le diverse forze del mondo vinicolo, è quindi impegnata in prima linea per la costruzione di questa nuova frontiera per il rilancio del vino non solo in Italia, ma nel mondo intero. Su questo dovremo puntare tutte le nostre forze senza incertezze, senza cedere alle tentazioni o alle gelosie di bandiera.

Uniti si vince. Scriviamolo nell'agenda 1985.

p.c.

1984

Il Corriere Vinicolo n.51/52

Borsa e borse

Dante fa dire a Papa Orsini (*Inf.* XIX, 72): «Su l'avere e qui me misi in borsa»: nel mondo «imborsati» il denaro, ed ora sono nella borsa, nella buca dell'inferno. È la bolgia dei simoniaci.

Già nel tardo latino la parola *bursa* era frequente; derivava dal greco *byrsa*, che vuol dire pelle e recipiente di pelle; forse il termine è penetrato nel greco da zone non indoeuropee del Mediterraneo. Oggi ci sono la *borsetta* e il *borsetto* oltre al *borsetto* e al *borsetto*, la cui azione preferita sembra lo *scippo*, sostantivo deverbale dal napoletano *scippare*, strappare: parola d'origine onomatopoeica, da non confondere con *scipare*, dal supposto verbo *exsupare*, cioè *scipare*.

Il termine *borsa* come luogo di contrattazioni e di affari potrebbe non derivare direttamente dal sacchetto di pelle, ma dalla famiglia della *borsa*, o meglio Van der Borse che nel suo palazzo a Bruges (Belgio) nel secolo XVI teneva riunioni d'affari

(sulla porta di questo palazzo erano scolpite tre borse); ma come attività in Italia si facevano affari e operazioni di *borsa* già nel secolo XIII; e il *collegium mercatorum* dell'antica Roma è da ritenersi origine di tale attività economica.

Operazioni di *imborsare*, *rimborsare*, *sborsare* o *esborsare* sono fatti quotidiani d'ogni banca. Ma a *imborsare* si è preferito *incassare*, sono scomparsi *sborsare*, *esborsare*, mentre resiste bene il termine *rimborsare*. L'operazione dell'*incasso* più propriamente si definisce *deposito*. Gli operatori danno agli intermediari gli «ordini di *borsa*».

Parlando di *giochi* s'è accennato a quelli di *borsa*. Come istituzioni *borsistiche* vanno ricordate le «borse valori, merci, noli, assicurazioni»; vengono compiute dagli «agenti di *borsa*» le diverse operazioni di *borsa*.

Borse ce ne sono molte: la parola, per traslato, è stata usata in parecchie associazioni con altri vocaboli: ab-

biamo le «borse di studio e di perfezionamento, da ghiaccio, della spesa, da viaggio, dell'acqua calda (che piace chiamare *boule*, alla francese), di pulizia»; c'è chi regge la *borsa* al ladro, chi tiene stretti i cordoni della *borsa* e chi li allenta; chi mette mano alla *borsa* (si decide a spendere); infine chi sbaglia di testa, paga di *borsa*.

Durante le guerre e le carestie, ecco organizzarsi la *borsa nera*. Il *borsanista* o *borsario nero* è un *borseggiatore* vero e proprio, ma c'è chi dice che, se non ci fossero stati i *borsanisti*, si sarebbe morti di fame.

Tra i derivati di *borsa* c'è il *borsista*, cioè il laureato che fa servizio didattico all'università ed è pagato con una *borsa*, al pari dei pugili: *borsa* infatti è pure il compenso d'un pugile per un incontro.

Tra tutte le *borse*, più detestabile della «*borsa nera*» sembra la *borsa* dei calciatori: mercato che ricorda quello dei gladiatori e degli

schiavi dell'antichità. Lo si deprecava sempre, si fingeva di porvi limiti, non lo si vietava mai, perché, anche se si tratta di vendita d'uomini, conviene sia ai venditori sia ai compratori, sia, per lo più, anche ai venduti.

Tra i termini relativi alla *borsa* (oltre ai comuni *apertura*, *chiusura* ecc.) sono due parole francesi, che indicano l'una (*parquet*) luogo delle contrattazioni in generale, l'altra (*corbeille*) lo spazio, il recinto (entro il *parquet*) riservato agli agenti di cambio.

Quanto agli «ordini di *borsa*», si rileva che possono essere sottoposti a condizioni di prezzo, di luogo e di tempo; possono essere dati «al meglio» (o «curando») e *urgendo* (con validità di un'ora e con risposta *urgente*). *Urgere* deriva dal latino *urgeo*, -ere; la cui radice è *werg* o *wreg*, che si alterna con *urg*, presenta in quasi tutta l'area indoeuropea col significato di «pressione» e genera pur *urgenza*.

Francesco Semi

Varietà e curiosità

UN ESEMPIO DA IMITARE

Come si fa in Francia la propaganda al vino

Mentre in Italia la propaganda collettiva al vino è un traguardo ancora lontano, in Francia l'Associazione nazionale interprofessionale ha già lanciato un'efficace azione promozionale che si articola con vari simpatici ed incisivi messaggi. Ne riportiamo alcuni sperando che in Italia, caduti veti e massimalismi da parte delle categorie agricole, si possa fare altrettanto e magari meglio.



1985

Il Corriere Vinicolo n.35

1984

Il Corriere Vinicolo n.4



DEGLI ARTICOLI

Dagli archivi del giornale

Una nuova selezione di articoli pubblicati sul Corriere Vinicolo tra il 1978 e il 1988



Il vino trattato con l'oro

Nell'archivio farmaceutico dell'Ospedale Maggiore di Milano esisteva prima della guerra — ignoro se vi si trovi tuttora — un curiosissimo testo, contenente ricette per vini medicinali. Poiché risaliva, a dir poco, ai primi anni del '400 — vale a dire a prima dell'invenzione della stampa — questo codice di eccezionale importanza per gli studiosi di farmacologia era scritto a mano, con sottilissimo tratto di penna d'oca e con caratteri gotici.

La lingua era latina anche se si trattava di un latino grossolano, molto peggiore del maccheronico, con vocaboli del classico idioma misti a termini dialettali, anche se declinati alla latina. Tuttavia, nonostante lo stile catastrofico, le venti pagine di questo trattatello presentavano un notevole interesse anche per gli appassionati di cose enologiche.

Infatti il manoscritto, compilato su materiale di pessima qualità (probabilmente era un vero e proprio brogliaccio da laboratorio), oltre a riportare moltissime composizioni di vini medicamentosi — tra le quali alcune strabilianti — espone le regole e gli insegnamenti derivati dalle antiche scuole mediche italiane, di cui si è già avuto occasione di parlare in precedenti articoli. Da ricordare, in particolare, la scuola salernitana.

L'ignoto amanuense del '400 compilando questo manuale premette che ottima cosa è considerare il vino quale medicinale e raccomandare di preferenza quello bianco, specie se trattasi di usarlo come « veicolo » di base per somministrare agli infermi droghe ed estratti, quasi tutti ottenuti « in loco » dagli erbari che in quell'epoca erano normalmente annessi a tutti gli ospedali.

Nel testo è ripetuto infatti molte volte che nelle composizioni a base di vino e droghe (o comunque di sostanze medicamentose) sarà sempre e solo il vino ad essere il principale e più sicuro rimedio per sanare ogni male. Perché il benefico succo della vite, si legge nel manoscritto... rincuora per il suo naturale calore... *clarificat turbidum sanguinem*, depura cioè il sangue e dilata le vene; aiuta ad eliminare le occlusioni del fegato; scaccia la tristezza e rafforza le membra.

Come si vede, l'ignoto medico-speziale del XV secolo (o giù di lì) era arrivato alle stesse conclusioni che in seguito — e anche attualmente — sono state confermate da illustri studiosi dell'alimentazione i quali, come è noto, raccomandano il consumo quotidiano di adeguate e moderate dosi di vino, ritenute addirittura indispensabili, per i benefici effetti che esse comportano all'organismo.

Tuttavia, continua il Nostro, talvolta il solo vino non basta... e pertanto si rende necessario il ricorso ad altri medicinali. Ecco perché in tal caso è necessario rivolgersi al consiglio di un esperto, cioè del medico-speziale che conosce a fondo le cause e la fenomenologia di ogni infermità, nonché gli effetti benefici e curativi del vino... il cui potere medicamentoso viene esaltato dall'aggiunta di minime parti di diverse erbe e sostanze.

Affinché, però, il « vino della vite » possa servire da gustoso veicolo per le droghe e medicinali in genere — per lo più di sgradevole sapore — l'ignoto amanuense raccomanda che il vaso vinario in cui verranno messe a macerare nella *divina bevanda* (sic!) foglie, radici o erbe, sia di *optimo ligno* e scrupolosamente ripulito da elementi estranei che possano generare sgradevole gusto o comunque alterare la qualità organolettiche del vino, anche relativamente al colore e all'odore.

Ma oltre al classico sistema della macerazione, il Nostro raccomanda altre metodologie che, a suo avviso, risultano talvolta più efficaci.

Nella prima si tratta di far bollire assieme droghe e mosto, finché quest'ultimo non sia evaporato e si sia ristretto di un terzo. Poi, dopo ventiquattrore di riposo, si filtrerà il liquido, aggiungendo altro mosto fino a correggere il sapore della pozione, facendola ritornare gradevole al palato.

Il secondo modo, certo il più interessante, presentava il vantaggio di un'elaborazione con garanzia... all'origine! Ci spiegheremo meglio: consisteva infatti nel porre in un piccolo pannello, subito dopo la vendemmia, le erbe mediche insieme con l'uva pigiata lasciando poi fermentare il tutto fino alla trasformazione in vino. Il metodo, come spiega il manuale, presentava il vantaggio che oggi chiameremmo della produzione... di massa.

La terza preparazione è la più semplice di tutte: consiste nel far bollire assieme droghe e vino con debite aggiunte di sostanze dolcificanti, come il miele. Ciò servirà — dice il manuale — a nascondere il sapore amarognolo e acido che molti medicinali solitamente comportano; cosa che la rende inaccettabili al palato di molti... specie vecchi e bambini. L'ignoto speciale raccomanda anzi, a questo proposito, di servirsi di uva dolcissima e ben matura, dato che... se fosse acerba, non potrebbe camuffare o attutire il cattivo gusto delle droghe di base.

Nel formulario, il vino conciato con timo, salvia o arnica viene raccomandato come febbrifugo e depurativo, ma anche — e soprattutto — come balsamo vulnerario per la cicatrizzazione di piaghe e ferite. Probabilmente è da questa ricetta — che risaliva addirittura ai tempi di Roma — che è derivato poi, nella pratica del popolo, l'uso di un bicchiere di vino buono... si filtra e si conserva.

Diamo, per sommi capi, le indicazioni specifiche del medicinale così ottenuto, che sono numerose: « Questo vino conforta il cuore... depura il sangue, solleva lo spirito... preserva il corpo da ogni corruzione... conserva la giovinezza, la vivezza di pensiero... risana epilettici, insensati e lebbrosi! ».

Si credeva quindi, che si trattasse di uno specifico di somma utilità terapeutica. Unico inconveniente di tale meraviglioso rimedio era il suo alto costo, dato che l'oro — non si sa perché — dopo qualche servizio finiva per... esaurirsi e scomparire...

Presto il vino alla TV

Come già annunciato nel numero 45 del 15 novembre scorso del nostro giornale, le massime organizzazioni vinicole, cioè le tre organizzazioni delle cantine sociali, l'Unione Italiana Vini e la Federvini, dopo aver deciso di realizzare congiuntamente una seppur limitata azione promozionale a favore del vino italiano, attraverso la TV nazionale, grazie anche ad un contributo finanziario del ministero Agricoltura, hanno potuto concretizzare l'iniziativa, provvedendo allo studio e alla

realizzazione, curata da una qualificata casa di produzione, di uno short pubblicitario sul vino.

Il contenuto del filmato televisivo è incentrato sulla presentazione e sul consumo di differenti tipi di vino (vino rosso, vino bianco, spumante, vermut e vino liquoroso) e vuole presentare il vino in genere come bevanda naturale e tipica del «buongusto italiano», come ricorda lo slogan del filmato stesso.

Le trasmissioni sono previste sulla televisio-

ne nazionale secondo il seguente calendario: rete uno, ore 20,30, nei giorni 24 marzo, 6 e 16 aprile e rete due, ore 20,30, nei giorni 29 marzo, 11 e 21 aprile.

Nel sottolineare l'importanza di questa iniziativa a sostegno del vino sul mercato interno, come da anni richiesto da tutti gli operatori del settore, si auspica che essa venga presto seguita, con l'apporto delle pubbliche autorità italiane e comunitarie, da altri e più significativi interventi promozionali per il vino italiano.

1983

Il Corriere Vinicolo n. 11

1978

Il Corriere Vinicolo n. 38

sieme non si fa specifico cenno, vi sono tuttavia altre cose notevoli, degne di particolare attenzione. Ad esempio, l'ignoto speciale, ispirandosi al concetto che ogni vino assume le virtù della sostanza in esso incorporata, consiglia — a chi poteva permetterselo — di bere il *tinum extinctivum auri*, (possiamo tradurre: *vino all'oro spento*) in modo di acquistare nel fisco e nella mente l'incorruttabilità tipica del nobilissimo metallo!

— Lo si prepari — recita più o meno il manoscritto — estinguendo, quaranta o cinquanta volte di seguito, una lamina d'oro arroventata in un bicchiere di vino buono... si filtra e si conserva.

Diamo, per sommi capi, le indicazioni specifiche del medicinale così ottenuto, che sono numerose:

« Questo vino conforta il cuore... depura il sangue, solleva lo spirito... preserva il corpo da ogni corruzione... conserva la giovinezza, la vivezza di pensiero... risana epilettici, insensati e lebbrosi! ».

Si credeva quindi, che si trattasse di uno specifico di somma utilità terapeutica. Unico inconveniente di tale meraviglioso rimedio era il suo alto costo, dato che l'oro — non si sa perché — dopo qualche servizio finiva per... esaurirsi e scomparire...

L'ignoto speciale' ag-

giunge: « Chi ne fa largo uso sono molti tra ricchi e nobili ed eccellentissimi dei nostri tempi e moltissimi prelati... Questi signori fanno persino bollire pezzi d'oro nelle minestre e bevono spesso vini contenenti polveri d'oro e di argento ».

Ma, attenti a non farvi gabbare, conclude il nostro Autore: attenti a non bere vino trattato non con l'oro ma con metalli vili... potrebbe esser nocivo! Guardate, prima di tutto che sia vero e ottimo vino e poi: « a che in esso cadano scintille di oro vero e puro, di miniera... creato dal valere di Dio... e non di vile metallo fabbricato da alchimisti ». Ne spiega la ragione: « L'oro degli alchimisti — assicura — contiene periferici elementi estranei, e se ingerito può nuocere al cuore e alla mente ».

L'Autore si dilunga poi a mettere in guardia il consumatore (oggi diremmo contro le sofisticazioni) e lo istruisce a non bere mai, neppure per estinguere la sete e per accompagnare il cibo, dei vini adulterati. Il manoscritto termina auspicando che il cielo voglia sempre proteggere l'umana vita, illuminando a tale scopo la mente degli alchimisti — abili contraffattori di questo vino oligoaureo (!) — perché si astengano dal diffondere siffatte nocive composizioni.

Claudio Ceretti

Contro gli abusi per la moderazione

Mentre a Siena, dal 3 al 9 giugno, i maggiori esponenti vitivinicoli nazionali davano vita alla tradizionale «Settimana dei vini», contemporaneamente a Roma si svolgeva un convegno internazionale sull'alcolismo.

Le cifre su «una piaga sociale certamente sottovalutata» — sono parole dell'intervento del ministro Scalfo — ci lasciano per lo meno esterrefatti: negli ultimi dieci anni sono morte ben centomila persone per abuso di alcol.

Non mettiamo in dubbio la veridicità dei dati forniti da un autorevole esponente del governo che stimiamo moltissimo come uomo e come politico ma non ci sentiamo di avvalorarli sic et simpliciter.

Presentare il vino — perché quasi sempre non si fa distinzione tra alcol e vino — come un assassino peggiore della droga francamente ci lascia molto perplessi.

Abbiamo sempre sostenuto e continueremo a sostenere che l'uso moderato del vino non danneggia l'organismo umano e su questa tesi concordano non pochi illustri medici.

Riteniamo pertanto che non sia il caso di creare allarmismi ma invece adoprarsi per varare una campagna sugli effetti benefici del vino contro ogni tipo di abuso e per insegnare a berlo con moderazione.

al. nun.

1985

Il Corriere Vinicolo n. 23

« Questo vino conforta il cuore... depura il sangue, solleva lo spirito... preserva il corpo da ogni corruzione... conserva la giovinezza, la vivezza di pensiero... risana epilettici, insensati e lebbrosi! ».

Si credeva quindi, che si trattasse di uno specifico di somma utilità terapeutica. Unico inconveniente di tale meraviglioso rimedio era il suo alto costo, dato che l'oro — non si sa perché — dopo qualche servizio finiva per... esaurirsi e scomparire...

L'ignoto speciale' ag-

UN PROBLEMA ATTUALE

I giovani e il vino

In questo periodo di crisi del vino, in cui molte aziende vinicole, sia al Nord che al Sud, hanno seri problemi di stoccaggio e di vendite derivanti da una flessione della domanda che coinvolge una buona parte del mercato vinicolo nazionale, la necessità di intraprendere organicamente e con avvedutezza un'azione intesa ad avvicinare i giovani al vino si prospetta come argomento di attualità, di cui vogliamo trattare per linee generali, cercando di aprire un dibattito che possa portare a concrete iniziative.

I giovani oggi — e per giovani intendiamo quell'età che dai 16 arriva ai 25 anni — sono nel mirino di una azione promozionale, condotta con larghezza di mezzi, da produttori di altre bevande i quali, con un intelligente ed intenso «battage» pubblicitario, li invitano a consumare tali bevande proponendo loro non soltanto facili « slogan » informativi, ma entrando anche nel loro mondo e sfruttandone sia l'immediatezza di ricezione della formula propagandistica sia, e soprattutto, la disinformazione enologica che tristemente impera nel nostro bel Paese. Complice l'autorità costituita che dall'alto di cattedre ministeriali e da schermi televisivi, tuona contro pericoli che non sono propri del vino o degli alcolici.

Un «battage» pubblicitario che da anni convince i giovani alle bevande « X » od « Y ». Con una fraseologia semplice, spigliata, invitante. E che riesce allo scopo.

E' ovvio argomentare ora che chi in giovane età si assuefa ad una certa bevanda le resterà poi più o meno fedele anche ad anni inoltrati. Il giovane non enoico, quando mette su casa e famiglia, sarà naturalmente portato a non introdurre il vino tra le domestiche bevande. O lo acquisterà soltanto in particolari occasioni. Ed educerà, anche involontariamente, i figli di conseguenza.

Il che è possibile causa — diciamo — di una catena negativa proiettata nel futuro del consumatore e di una diminuzione della domanda di vino.

Di fronte a questa non rosea, ma possibile problematica, i produttori di vino si distinguono per una accentratà abulia nel campo della promozione enoica. Non esiste un sistema coordinato di pubblicità vinicola. Ognuno opera per proprio conto. Ogni Regione fa forza chiusa. E quel poco di propaganda che ci è dato raramente vedere si basa ancora su schemi antiquati: il classico vecchione, più o meno simpatico, che artificiosamente ci sorride con un bicchiere di vino in mano.

Siamo dell'avviso che non occorre un genio da Leonardo per buttare sugli schermi televisivi e sulle plance pubblicitarie delle nostre città un gruppo di giovani che invitano ad abbinare ad una sempre invitante — proponiamo uno dei tanti possibili esempi — spaghetta, un bicchiere di brillante e dorato vino bianco.

Pastando dovutamente e coecitamente il chiodo su questa ottica, qualcosa di positivo dovrebbe pur accadere. Un consorzio nazionale per la promozione del consumo del vino — magari con l'adesione delle Regioni a vocazione vinicola — potrebbe essere l'ente idoneo a contrastare efficacemente l'avanzata anti-enoica delle « altre bevande ». Ente che potrebbe essere finanziato — siamo sempre nel campo delle ipotesi — da una piccola percentuale rapportata al fatturato lordo annuale delle aziende vinicole.

Molto probabilmente un «battage» del genere inaccettabile nelle ire ministeriali. Sappiamo come la pensano in materia di bevande alcoliche i nostri responsabili: dalla Anselmi ad Aniasi. E qualora il discorso fosse portato verso i giovani, i fulmini potrebbero essere anche più roventi.

Riteniamo, a questo punto, possa ricorrere, a buon diritto, il celeberrimo detto « educare gli educatori ». Far capire, cioè, ai nostri « responsabili » che tutte le medaglie hanno un loro rovescio. Un bicchiere di vino fa bene: dieci sono rovinosi. Siamo tutti d'accordo. Ma lo stesso vale anche per una molteplicità di cose: un piatto di spaghetti mi nutre. Quattro mi mandano all'ospedale. Un'aspirina mi toglie il dolore: dieci rischiano di mandarmi all'altro mondo.

1981

Il Corriere Vinicolo n. 8

Il tutto è questione di pura misura. Ed ogni eccesso, alcole o no, è dannoso.

Quando alla « tivù » si parla di alcolismo appare generalmente in primo piano, bene in vista, la bottiglia di vino. E la bistrattata bevanda di Bacco fa le spese generali.

Ci vuol spiegare l'attuale ministro della Sanità perché l'alcole, se è deleterio per la pubblica salute, viene somministrato giornalmente, sotto forma di vino, ai degeni dei patrii ospedali? O avrebbe « in pectore » la sua abolizione?

Sarebbe altresì auspicabile che un'azione conoscitiva del vino trovasse spazio anche nella scuola. Ed in particolare nelle classi superiori, più idonee a recepire un discorso onestamente divulgativo con escursioni pratiche sul « come » si debba bere un bicchier di vino.

A favore degli effetti benefici dell'alcole (leggi vino) esiste una copiosissima letteratura: dalla più lontana antichità ai giorni nostri. Ma sappiamo altresì che ne esiste una sugli effetti nocivi dell'alcole. A questo proposito, noi siamo tentati di supporre che tale letteratura tragga le sue conclusioni dall'esame degli « eccessi » del consumo degli alcolici. Con tutte le conseguenze ammesse e connesse. E che, sia ben chiaro, nessuno vuol contestare.

Concludiamo: la Federazione italiana circoli enologici (FICE), di cui il nome di essere il presidente, si sta interessando al problema vino-giovani, il cui tema è già stato oggetto di studio

Francesco Mazzoli

CONTINUA IN ULTIMA PAGINA

54th EDITION

FERRICOM

vinitaly

INT'L WINE & SPIRITS EXHIBITION



PASSION IN BUSINESS

19-22

APRIL 2020

--> VERONA <--

WWW.VINITALY.COM
TRADE ONLY

TOGETHER WITH

SOL&AGRIFOOD
TASTE OF BUSINESS
ENOLITECH
WINE / BEER / OLIVE OIL / EQUIPMENT

OperaWine
GRAND TASTING
FINEST ITALIAN WINES

vinitaly
AND THE CITY



5StarWines
THE BOOK

24 WINE PACKAGING COMPETITION
vinitalydesign
2020

VERONAFIERE.IT



Organized by
veronafiere
Trade shows & events since 1898