

Certificare il terroir

Giuseppe Sichi

Le problematiche aperte dalla rintracciabilità della filiera vitivinicola.

Le possibili connessioni tra i vari programmi.

La rintracciabilità è più frequentemente detta “tracciabilità”, per il solito vizio italico di scimmiettare gli inglesi che scrivono *traceability*. In ogni caso si tratta della “possibilità di seguire i processi di una produzione e di poterne ricostruire a posteriori tutti i passaggi”.

Il regolamento CE 178/2002 all'articolo 18 e successive integrazioni, specificava che la rintracciabilità era già un dato di fatto per il settore vitivinicolo. Ciononostante varie aziende si attivarono ad esclusivo titolo volontario, per certificare ufficialmente la rintracciabilità della propria attività secondo le norme Uni 10939. Questa situazione diventò obbligatoria con le norme internazionali di certificazione Iso 22005.

Certificazione e rintracciabilità percorrono due strade parallele nel settore alimentare, fatto che i produttori impiegano per avere maggiore competizione ed emergere nel mercato vuoi nazionale, vuoi internazionale. Infatti, viene richiesta la certificazione anche nella consapevolezza/speranza di poter vendere meglio e di più.

Addirittura, alcune Gdo, cioè catene di grande distribuzione (supermercati) richiedono la certificazione effettuata da un ben preciso e determinato en-



te di certificazione e per ogni lotto di produzione, purtroppo anche con standard differenti fra ente ed ente. Capita anche che i grandi colossi della distribuzione facciano richieste non consuete come, per esempio un tipo particolare di fornitore di tappo oppure una certa dose di SO₂ per litro di vino e non sempre in senso diminutivo!

Grazie alla certificazione e/o alla rintracciabilità i produttori possono evidenziare in vario modo la tipicità e la qualità della propria produzione, per fronteggiare le frodi alimentari e anche per tutelare il consumatore; conseguentemente ne è nato un plusvalore per l'azienda. Tali iniziative servono anche ai distributori per evitare contestazioni sulla merce e il ritiro di prodotti non sicuri dal punto di vista igienico sanitario.

L'introduzione della doc e

della docg hanno costituito il primo importante passo in tale senso, infatti questi prodotti prima di essere posti sul mercato devono essere controllati sia in laboratorio, cioè dal punto di vista chimico, sia dal punto di vista organolettico; oggi anche i vini igt o igr sono controllati similmente ai vini aventi una denominazione di origine. Non v'è dubbio che le certificazioni o “controlli” nel settore vinicolo abbiano contribuito in modo rilevante al miglioramento qualitativo della produzione enoica.

Attualmente le norme Uni, En, Iso rappresentano un prerequisito necessario per appagare le richieste di sicurezza desiderate del consumatore. Tuttavia le certificazioni non sono in senso assoluto un certificato di garanzia di qualità, benché comprensive delle norme che hanno integrato il Re-

golamento del 2002 da regolamento Ce.

L'identità genetica di un vitigno si deduce da alcuni tratti della molecola di Dna, così come l'identità di un determinato vino ottenuto da un certo vitigno; per quanto concerne il vino esso è riconoscibile anche dal profilo antocianico, ragione per cui qualora un ente o un produttore lo desideri non ha difficoltà nello stabilire in laboratorio le caratteristiche della propria uva e del proprio vino; queste una volta analizzate sono rintracciabili sul mercato, sia nella grande distribuzione sia nella singola enoteca: la genetica non sbaglia.

Il più moderno sistema di certificazione concerne l'ambiente, cioè il suo rispetto, ma anche la sua influenza sulla qualità dell'uva e del vino. L'ambiente è il parametro che forma il fenotipo, vale a dire fa esprimere alla pianta un proprio soma, cioè quello che si vede: interazione fra genotipo e ambiente,

che è differente da zona a zona; esempio l'uva Nebbiolo nelle Langhe e a settentrione di VerCELLI, o in Valtellina.

A questo riguardo sarebbe opportuno certificare il microclima a garanzia del consumatore, che vedrebbe una lista di parametri positivi importanti nel determinare la qualità dell'uva e del vino; tale tipo di certificazione potrebbe partire dalle norme Iso 14000 ed Emas, per esempio: perché l'uva Prosecco (ora Glera) coltivata in varie zone del Veneto offre una differente qualità per la vinificazione rispetto all'uva coltivata a Cartizze?

A questa e ad altre domande darebbe risposta, parziale ma interessante, una certificazione che spiegherebbe al meglio la rintracciabilità di tutta la filiera vitivinicola e molti consumatori capirebbero concretamente e completamente il concetto di "cru" e di "terroir" o, se si preferisce, di "territorio" nel senso più pieno e reale del termine.

Dunque certificare sia il microclima, sia le operazioni di vigna e quelle di cantina, sia il prodotto finale come avviene già per le denominazioni di origine e per le igrp.

Le norme descritte dovrebbero trovare spazio nel modello Haccp che prevede l'esame di ogni singolo passaggio operativo dalle operazioni in vigna alla vendita del vino per rintracciare i punti critici di controllo che possano individuare e suggerire i momenti operativi in grado di determinare la "non conformità" del prodotto. Il tutto deve essere archiviato sia per poter risalire a un eventuale errore e, oltre a non ripeterlo, e si possa migliorare l'operazione; dunque resterebbe una traccia di ogni intervento effettuato, cioè si archiverebbe la rintracciabilità di ogni intervento effettuato, oltre ai fattori di nascita, cioè l'identità dell'uva d'origine e l'identità del vino uscito dalla cantina. □

la fillossera

Un requiem per Buonitalia

Il ministro Galan è un super comunicatore. Almeno un messaggio quotidiano alla stampa, redatto dai suoi cinque addetti-stampa, con un ritmo e un'intensità che toglie valore alle notizie più importanti. Per essere un ministero abolito da un referendum popolare, non c'è male.

Comunque è vero che la sua voce non è grigia e burocratica e conviene leggere con attenzione le sue prese di posizione, talvolta personalmente orientate, con poca sintonia nei confronti della Lega Nord, che infatti gli è nettamente ostile. Il 23 settembre non è stato molto informativo il comunicato di Galan sulle dimissioni del presidente di Buonitalia, Walter Brunello, comunicate al ministro il 26 luglio con decorrenza 15 ottobre. Quindi l'assemblea della società Buonitalia ha preso atto. Punto.

Non si è mai vista una società che vede dimettersi il presidente, senza prendere provvedimenti. È vero che di Buonitalia (società di cui nessuno sentiva la mancanza, salvo alcuni comportamenti della costa romana) si era detto che era caduta sotto i colpi della manovra di Tremonti, ma una notizia certa del suo scioglimento non c'è stata. Neppure ora tramite i comunicati Galan.

Gatta ci cova?