

IL DIBATTITO

# Vino a gradazione alcolica ridotta i dubbi dell'Oltrepo «Non è la priorità»

In Veneto la richiesta di "abbassare" il Pinot Grigio a 9 gradi  
Il direttore pavese: «Si può ottenere eleganza in altri modi»

Stefano Romano / PAVA

Vini meno alcolici per andare incontro alle richieste dei consumatori, introduzione anche nelle produzioni Doc (come già i francesi pensano di fare) di vitigni più resistenti al cambiamento climatico: tra gli addetti ai lavori se ne parla già da anni, ora il Consorzio di tutela del Pinot Grigio delle Venezie butta il cuore oltre l'ostacolo e si prepara a chiedere formalmente di modificare in questo senso il disciplinare di produzione del Pinot grigio veneto. La richiesta principale è di abbassare la gradazione minima del vino (in questo caso del Pinot Grigio) da 11 a 9 gradi: se la richiesta dovesse essere accolta dalla commissione ministeriale (questo va precisato subito) il cambiamento riguarderebbe solo la Doc delle Venezie, visto che ogni territorio ha un proprio disciplinare per le produzioni a denominazione di origine. Se la rivoluzione della gradazione del Pinot Grigio veneto passasse, però, sarebbe un precedente importante anche per gli altri vini. Che ne pensano in Oltrepo della diminuzione del grado alcolico minimo dei vini per andare incontro alle richieste del mercato?

I DUBBI DEL DIRETTORE

«Premetto che a livello di Consorzio Oltrepo il tema non è mai stato affrontato e quindi posso solo esprimere opinioni personali - risponde il direttore del Consorzio Oltrepo Riccardo Binda -. Aggiungo che non giudico le

scelte di altri territori. Detto questo, è un dato di fatto che il mercato, da diversi anni, è orientato verso tipologie di vino più orientate verso l'eleganza e la finezza rispetto alla grande struttura che andava per la maggiore fino a qualche anno fa: maggiore eleganza e struttura, però, si possono ottenere anche senza modificare le regole dei disciplinari e senza ridurre il grado alcolico. Sempre restando all'interno delle attuali regole dei disciplinari, inoltre, il grado alcolico si può abbassare utilizzando pratiche enologiche tradizionali e senza far ricorso alla dealcolazione».

**Sul tavolo finisce anche il tema degli uvaggi adatti al clima**

zione».

Quindi nessuna discussione sull'abbassamento del titolo alcolico nei disciplinari del vino made in Oltrepo?

«Ripeto che il tema non è stato mai affrontato con i produttori - aggiunge Binda -. Si è affrontato il tema delle rese, invece, che moltissimi produttori ritengono troppo alte: se c'è un tema da affrontare parlando di disciplinari ritengo sia questo l'argomento principale».

IL NODO DEL CLIMA

I produttori veneti chiedono anche di introdurre nuovi uvaggi nei disciplinari dei vini a denominazione per affrontare malattie e avversità

climatiche facendo minor ricorso a trattamenti. In Francia le nuove varietà sono già sperimentate anche all'interno delle Aoc (la denominazione di origine controllata d'oltrepo). Si può pensare a una svolta di questo genere anche in Italia e in particolare in Oltrepo?

«La sperimentazione in sé ritengo che sia comunque da valutare - risponde Binda -. le tecniche si evolvono e sperimentare ritengo sia sempre un valore: si valutano i risultati, se ne discute, e si decide». Vale anche per le Tea, le tecnologie di evoluzione assistita con la modificazione genetica dei vegetali senza l'introduzione di materiale genetico esterno? Le Tea sono già sperimentate in campo sia per il riso che per i pomodori: ci si può pensare anche per le viti? «Vale lo stesso discorso - prosegue il direttore - la sperimentazione in sé non è mai sbagliata. Si devono valutare i risultati».

Restando sul tema dei cambiamenti climatici, qual è la situazione? «Abbiamo avuto una siccità estrema e subito dopo troppa pioggia - risponde Binda - il problema maggiore è che i produttori non riescono a programmare e devono affrontare situazioni imprevedibili. È un contesto difficile nel quale, però, l'Oltrepo ha un vantaggio rispetto ad altri territori a vocazione vitivinicola: noi produciamo fino a 600 metri di quota e, in futuro, abbiamo la possibilità di salire anche fino a mille. Possibilità che altri territori, anche a vocazione spumantistica, non hanno».



Degustazione professionale di vini



Il direttore del Consorzio oltrepadano Riccardo Binda

LA SCHEDA

**Oltre 12mila ettari di vigne e 1.500 aziende**

Sono circa 1.500 le aziende del comparto vitivinicolo dell'Oltrepo, a cui sono destinati circa 12.500 ettari di vigneti, con una produzione di oltre 790 mila quintali (dato 2022), di cui 409 Igt e 344 Doc e Docg. La produzione vitivinicola oltrepadana rappresenta il 44% della produzione di uva da vino della Lombardia. Provincia di Pavia Igt, Oltrepo Pavese Doce Bonarda Doc costituiscono le denominazioni più importanti in termini di volume: nonostante il calo subito tra il 2011 e il 2022, rappresentano l'89% della produzione. Nello stesso periodo si è registrato un aumento produttivo di alcune denominazioni come lo spumante Metodo Classico Docg (che con l'ultima modifica del disciplinare si chiamerà Classese), Pinot Nero Doc, Sangue di Giuda Doc e Pinot Grigio Doc, che hanno sperimentato anche un forte aumento dei valori produttivi. Tra Metodo Classico e Pinot Nero, attualmente, vengono prodotte circa 1 milione di bottiglie.

LA LAVORAZIONE

## Leggero nel bicchiere ma non "dealcolato" con procedimenti fisici

PAVA

La richiesta di abbassare il titolo alcolico nel Pinot Grigio Doc delle Venezie da 11 a 9 gradi minimi, come riporta il Sole 24Ore, nasce dalla volontà di allinearsi alle tendenze del mercato che, da anni, chiede vini meno "potenti" ma più eleganti. Vini meno alcolici, ma ottenuti senza utilizzare tecniche di dealcolazione e lavorando quindi sulla gestione del vigneto oppure evitando arricchimenti in

cantina. Va precisato, in ogni caso, che anche la dealcolazione non è un procedimento "chimico" che introduce nel vino sostanze estranee o, per così dire, artificiali.

Le tecniche, sostanzialmente, sono tre. L'evaporazione sotto vuoto prevede che l'alcol sia messo nelle condizioni di evaporare in un ambiente, appunto, sottovuoto: l'alcol evapora a una temperatura inferiore all'acqua, ma con il sottovuoto si migliora l'evaporazione senza

intaccare l'acqua. C'è poi l'osmosi inversa che prevede l'uso di una membrana di filtrazione che, a pressioni elevate, consente l'estrazione di composti fenolici e aromatici che vengono "prelevati" prima della dealcolazione per distillazione, proprio per essere preservati, e poi reintrodotti nel vino. Infine c'è la distillazione che avviene sotto vuoto e si divide in due fasi: prima fase il vino viene inserito in una colonna per la distillazione dove si estraggono i composti volatili (aromi e profumi), poi si ripete il procedimento per eliminare l'alcol. Fino ad ora il dealcolato non si poteva chiamare "vino", ma con la pubblicazione sul sito del ministero dell'Agricoltura delle disposizioni attuative del decreto sui dealcolati questa regola è decaduta.

ANNUNCIO COLDIRETTI

## Riso, è arrivata la deroga per usare le sementi del 2024

PAVA

Arriva la deroga che consente l'utilizzo delle sementi di riso acquistate nel 2024 e non impiegate dalle aziende agricole: deroga che, fattore non secondario, consente di mantenere gli aiuti accoppiati previsti dalla Politica agricola comune (Pac). Nello specifico, per percepire l'aiuto accoppiato della Pac, i risicoltori dovrebbero dimostrare di

aver seminato un certo quantitativo di semente certificata: 160 chili a ettaro di riso convenzionale e Clearfield, 40 chili a ettaro di riso CLHP, 30 chili a ettaro di riso ibrido e 100 chili a ettaro di Provisia. Dopo le avversità meteorologiche che l'anno scorso avevano colpito le semine di riso, ora è arrivata la deroga che tutela il reddito degli agricoltori.

«La primavera dell'anno

scorso - spiega Silvia Garavaglia, presidente di Coldiretti Pavia - era stata caratterizzata da condizioni meteorologiche che avevano ostacolato le operazioni di semina del riso in alcune aree di Paves e Lomellina. Molti agricoltori sono stati costretti a ripiegare su colture alternative o su varietà di riso a ciclo più breve, con il risultato di avere scorte inutilizzate di sementi del 2024».

Consapevole delle difficoltà economiche che questa situazione avrebbe comportato per i risicoltori, Coldiretti si è attivata per risolvere la situazione. «Grazie ai nostri dirigenti nazionali - prosegue la presidente di Coldiretti Pavia - abbiamo avviato un dialogo con l'Ente nazionale risi, il ministero dell'Agricoltura e gli Organismi pagatori regionali. Il nostro obiettivo era chiaro: dare la possibilità agli agricoltori di utilizzare le sementi del 2024 senza perdere il diritto agli aiuti accoppiati: di conseguenza, un sostegno economico cruciale per il settore risicolo. Questo provvedimento rappresenta una boccata d'ossigeno per i risicoltori, che potranno utilizzare le sementi rimaste sen-



SILVIA GARAVAGLIA  
ELA PRESIDENTESSA  
PAVESE DELLA COLDIRETTI

za il timore di ripercussioni economiche negative. I quantitativi di sementi certificate erano stati decisi nel tavolo tecnico coordinato dall'Ente nazionale risi e riunitosi il 29 agosto 2023 alla presenza delle organizzazioni agricole e delle associazioni dei sementieri Asseme e Assosementi. In quella sede, oltre alle quantità minime di seme certificato, erano state fissate misure di salvaguardia tali da consentire agli agricoltori di percepire comunque il pagamento accoppiato anche nell'impossibilità, per cause di forza maggiore o indipendenti dall'agricoltore stesso, di rispettare le dosi di seme minime indicate dal ministero.

UMBERTO DE AGOSTINO