

IL VINITALY A VERONA

E' senza dubbio la più importante rassegna fieristica sul vino che si tiene in Italia e che

viene realizzata ogni anno dal 1967. Nell'ultima edizione dello scorso aprile erano presenti 47.000 operatori prove-

nienti da oltre 110 Paesi, per un totale di 152.000 presenze. La prossima è in programma dal 7 all'11 aprile 2011.



Intervista al senatore Tomaso Zanoletti, presidente dell'enoteca piemontese

Il vino fa bene alla salute e allunga pure la vita

(tgr) Un bicchiere al giorno toglie il medico di turno. Questo, parafrasando un vecchio adagio, è ciò che da anni afferma l'Osservatorio nazionale sul consumo consapevole del vino. Non uno slogan, quindi, ma una realtà scientifica che ci permette di guardare al vino con uno sguardo più consapevole, senza associarlo, tout court, allo "sballo" e alle stragi del sabato sera. «In questi ultimi anni, per la giusta intenzione di combattere le stragi sulle strade, si è finito per confondere il vino con i superalcolici e con le droghe - spiega il senatore **Tomaso Zanoletti** (nella foto), presidente della storica Enoteca regionale piemontese di Grinzane Cavour - Chi si "sballa", lo dicono le statistiche, lo fa con cocktail e stupefacenti, difficilmente col vino che è mediamente più costoso. La nostra millenaria civiltà del bere, pertanto, ci deve spingere a divulgare ai giovani la cultura del vino, fatta di un consumo moderato e consapevole, legato, altresì, ai suoi effetti benefici sull'organismo». Le ricerche, infatti, confermano che il consumo moderato di vino ai pasti apporta benefici alla salute, promuovendo la longevità e riducendo i rischi di patologie legate all'invecchiamento come le malattie cardiovascolari, l'ictus, la demenza senile e il diabete.

L'Osservatorio ha recentemente pubblicato il libro "La verità sul vino", scritto dal professor **Attilio Giacosa** del dipartimento di Gastroenterologia del Policlinico di Monza e dalla professoressa **Mariangela Rondanelli** del dipartimento di Scienze e tecniche dietetiche della facoltà di Medicina dell'Università di Pavia. Il libro, che ha vinto nel giugno

scorso il 1° Premio di Saggistica nella IX Edizione del concorso "Il vino nella letteratura, nell'arte, nella musica e nel cinema", è a metà tra il saggio divulgativo e un appassionante romanzo nel quale i due autori, con linguaggio chiaro e poco tecnico, ma sulla scorta di rigorose evidenze scientifiche, sfatano miti e bugie sul

vino dimostrandone le sue funzioni salutistiche. «Il nostro impegno è quello di educare i consumatori, soprattutto i giovani, a un approccio quanto mai consapevole - prosegue il senatore Zanoletti - Bere un buon bicchiere di vino non so-

lo fa parte della nostra cultura, crea convivialità ed è un grande piacere, ma in più fa bene. Ci vuole cultura, anche in questo caso perché i nostri ragazzi capiscano che "sbalarsi" non può portare loro nulla di buono. Per questo il nostro prossimo obiettivo sarà quello di ap-

prontare dei programmi di educazione al consumo moderato di vino che siano in grado di spiegare loro la tolleranza individuale del consumo di alcol, i rischi di un consumo compulsivo legati alla salute e agli incidenti stradali, nonché gli effetti positivi di un consumo consapevole».

L'Osservatorio ha tenuto nel febbraio scorso, nella bella sede del castello di Grinzane Cavour, una tavola rotonda a cui hanno partecipato diciotto illustri esponenti del mondo accademico di Italia, Francia, Belgio e Stati Uniti. Al congresso hanno partecipato, tra gli altri, **Anne François Adam-Blondon**, la dottoressa che ha decodificato il genoma della vite, e **Curtis Ellison** dell'Università di Harvard che ha dimostrato il cosiddetto "paradosso francese", ossia la bassa incidenza di malattie cardiovascolari tra i transalpini rispetto agli americani grazie all'assunzione di vino.

chi è

(tgr) Il senatore **Tomaso Zanoletti** è presidente dell'Associazione Vino e Salute, Osservatorio nazionale sul consumo consapevole del vino e presidente della storica Enoteca regionale di Grinzane Cavour. E' stato presidente dell'Associazione nazionale Città del Vino e del Comitato di tutela e valorizzazione delle Denominazioni d'origine dei vini ed è membro della IX Commissione di Agricoltura e produzione agroalimentare.



Il parere del giornalista ed enologo Pier Francesco Lisi Ma per quello bio manca il regolamento

(tgr) Santo Bio che paradosso! Il vino biologico è una realtà che, nei fatti, si è affermata in questi ultimi anni ma che, ad oggi, non ha una normativa che ne disciplini la produzione. Da qui la contraddizione tra un mercato che è andato avanti lo stesso, dandosi normative private di autoregolamentazione, e una burocrazia che non sa disciplinare una realtà già apprezzata. Ne parliamo con **Pier Francesco Lisi**, giornalista, enologo e fondatore del sito www.vino-biologico.it.

Perché l'Unione europea non riesce a creare una normativa per il vino biologico?

La questione è lunga e complessa. Quando nel 1991 l'Ue varò il primo regolamento sull'agricoltura biologica, nel capitolo sui prodotti trasformati, il vino venne escluso. Per questo, ad oggi, si può parlare di "vino ottenuto (o prodotto) da uve da agricoltura biologica" e non di "vino biologico", perchè il processo di vinificazione non ha ancora una

normativa. Poi nel 2005 venne iniziato un progetto di ricerca, l'Orwine, che avrebbe dovuto dare alla Commissione europea le basi per creare un regolamento condiviso. Tutto lavoro sprecato perchè nel giugno scorso la bozza è stata rigettata.

Per quale motivo?

Per l'opposizione di alcuni Stati membri del Nord Europa che hanno rifiutato i limiti restrittivi del regolamento. La cosa incredibile è che questi Stati tutelano gli interessi di uno sparuto gruppo di produttori, numericamente irrilevante rispetto a quelli italiani o francesi.

Nonostante la mancanza di norme il vino bio ha continuato a crescere.

La filosofia e l'interesse del consumatore attento sono aumentati enormemente. Il mercato del vino bio segue un doppio filone: l'appassionato di vino che decide di provare anche quello bio e il consumatore attento che acquista pre-

feribilmente prodotti da agricoltura biologica.

Esistono differenze organolettiche tra un vino bio e uno convenzionale?

Diciamo che, in genere, il produttore biologico fa vini che sono più legati al territorio, che sono quindi espressione del vitigno, del clima e del cru. E' più facile, per esempio, che un produttore bio non solo prediliga vitigni autoctoni che, non essendo trattati con pesticidi chimici, potrebbero essere più resistenti di quelli internazionali, ma che vada addirittura a riscoprire quelli del passato quasi completamente scomparsi. In cantina poi le tecniche di produzione sono migliorate enormemente ed è ormai raro fare vini "cattivi" o con difetti.

Cosa risponde a chi dice che la contaminazione da pesticidi è possibile anche su terreni biologici e che l'utilizzo di rame, al posto di diserbanti chimici, può a lungo in-

quinare la falda acquifera?

Beh, sono tutte osservazioni corrette. E' evidente che l'agricoltura biologica interagisca con l'ambiente complessivo e che sia possibile una contaminazione accidentale, ma è altrettanto evidente che il rischio è relativo. Per l'utilizzo di rame invece, il limite di 6 chili per ettaro è una soglia accettabile che non dà preoccupazione per l'inquinamento della falda. Oggi poi ci sono dei prodotti che, a parità di effetto, hanno una quantità inferiore di rame. A volte si pensa che l'agricoltura biologica sia come quella antica, priva di ricerca e tecniche, e invece è esattamente il contrario. Questa filosofia gioca molto sulla prevenzione delle malattie piuttosto che sulla cura.

Mentre i pesticidi chimici?

Purtroppo non sappiamo ancora con precisione quanto la loro assunzione quotidiana, in piccole dosi, possa provocare danni cronici a lungo andare. Per esempio un recente studio pediatrico americano ha messo in relazione i pesticidi, presenti nella dieta dei bambini, con la sindrome da iperattività. Tutto questo non dovrebbe che farci riflettere su quello che mangiamo e su quello che sarà il futuro dell'agricoltura.