

C'era una volta il Metanolo

Vent'anni fa l'abisso dello scandalo in tutta Italia: morti, intossicati e un settore in ginocchio
Oggi la rinascita del vino italiano grazie alla rivoluzione della qualità e ai marchi doc

Massimo D'Onofrio ■

Correva l'anno 1986. E l'Italia scoprì il suo primo serial killer: il metanolo. Si seppe anche che i suoi "mandanti" erano vinificatori senza scrupoli, filibustieri attirati dalla facile scorciatoia offerta dall'alcool metilico: si poteva "costruire" un vino a più alta gradazione alcolica e in grandi quantità senza affidarsi alla natura e alle tecniche di vinificazione. Una truffaldina sofisticazione alimentare, se non fosse stato che il metanolo, oltre una certa soglia critica, si trasformava in un micidiale "assassino". Un vero e proprio veleno che fece tanti morti, 19, intossicò decine di persone e lasciò sfregi indelebili in molte vittime ignare: almeno una dozzina di esse, infatti, rimasero acccate.

Esattamente vent'anni fa, il 17 marzo del 1986, lo scandalo del vino al metanolo venne a galla a Milano, dove si registrò la prima vittima. La crisi fu immediata, un abisso in cui precipitò l'intero settore del vino, travolgendo buoni e cattivi, onesti e disonesti. All'ondata di sdegno per i morti e i danni alla salute di decine di persone seguì un crollo dei mercati del vino italiano senza precedenti. I consumi interni e le esportazioni caddero in picchiata (in soli 12 mesi una caduta del 37%), decine di aziende finirono sul banco degli imputati, tutto il mondo del vino italiano cominciò a interrogarsi sul proprio futuro. Si parlava di controlli che non funzionavano, di prezzi troppo bassi, di educazione e informazione alimentare lacunosa. Poi lentamente il comparto cominciò a risalire la china, le imprese e le istituzioni si riorganizzarono, una nuova sensibilità cominciò a formarsi. L'unico vero strascico è tuttavia rimasto, oltre che nella cronaca, nella vicenda personale delle vittime del metanolo e delle loro famiglie: dopo 20 anni nessuno le ha risarcite. E per questo è ancora attiva l'Associazione Vittime del Metanolo, che da anni si batte per veder riconosciuto il diritto a un risarcimento che finora, nei fatti, è stato sempre negato. Un capitolo vergognoso rimasto colpevolmente aperto.

Nacquero in quegli anni movimenti di segno diverso, che puntavano a tutelare l'altra vit-

tima del metanolo: il vino. Nel 1987 venne fondata a Siena l'Associazione Città del Vino, rete di territori doc che oggi rappresenta oltre 540 Comuni a vocazione vitivinicola, il primo punto di riferimento locale per migliaia di aziende.

Turismo del vino, scuole di formazione, valorizzazione dei vitigni autoctoni, coordinamento dei controlli e comunicazione di sistema sono, secondo Città del Vino, gli elementi sui quali investire per affrontare i problemi del mondo del vino italiano e cogliere le opportunità che il mercato vinicolo e turistico offrono.

Oggi, a due decenni di distanza dalla pagina nera del metanolo, il vino italiano domina le classifiche internazionali. Col 25% del mercato, l'Italia è il primo esportatore al mondo per valore (più che triplicati fatturato ed export), ha raddoppiato il numero di vini doc, docg e igt (dai 228 dell'86 ai 460 del 2005) e più che

quintuplicato il loro peso nella produzione complessiva (dal 10% al 58%).

Le etichette tricolori sono tra i più prestigiosi ambasciatori dell'Italia nel mondo e, recentemente, hanno toccato un piccolo record sul mercato Usa sfondando il tetto del miliardo di dollari di export.

Tutti buoni motivi per i quali Associazione nazionale Città del Vino, Coldiretti e **Symbola** - Fondazione per le qualità

italiane - hanno voluto rievocare gli ultimi quattro lustri di vita del vino italiano attraverso una serie di convegni e un ricco dossier che ripercorre i fatti che scossero l'Italia portando alla luce il primo clamoroso scandalo alimentare e le tappe della rinascita di un settore che oggi è una delle punte di diamante dell'economia del Belpaese.

Già ma che cos'è accaduto da quel lontano 1986? Semplicemente il vino italiano ha imboccato la via della qualità: oggi produciamo molto meno (- 37,4% rispetto all'86), ma il nostro vino vale molto di più, giacché il fatturato del settore è più che triplicato (+260%), così come il valore dell'export (+250%).

In sostanza - come si legge nel dossier - «si è scelto di diminuire le quantità per aumentare il pregio e il valore, riallacciare i legami coi ter-

ritori, enfatizzare i talenti unici legati al clima, ai terreni, ai vitigni, ai saperi, e insieme avere il coraggio di tornare ad innovare, a sperimentare nuove varietà». Seguendo la bussola dell'eccellenza, che recentemente è entrata al vertice della piramide della qualità trasformando la docg, denominazione d'origine controllata e garantita, in doce, denominazione d'origine controllata d'eccellenza.

«Questo - secondo il dossier - è il Rinascimento del vino italiano. La storia, ancora in cammino, della grande e coraggiosa riconversione di un settore produttivo finito nella polvere e che ha saputo sollevarsi. Ma anche una potente metafora di come potrebbe essere, e di come si vorrebbe che fosse, l'Italia del futuro. Un'Italia che crede in sé stessa, nelle sue radici e nella sua identità. Che si impone sui mercati mondiali e che si difende dalla concorrenza con l'arma che le è più congeniale: la qualità. La parabola del vino italiano dall'abisso del metanolo alle vette delle classifiche internazionali è, insomma, anche una preziosa indicazione per il mondo dell'imprenditoria, delle istituzioni locali, della politica».

Dalle Città del Vino nasce una nuova strategia, insieme suggestiva e concreta: la soft economy. Un'idea che parte dalla constatazione che le grandi quantità e i bassi costi non saranno mai la forza del vino italiano, perché c'è chi produce di più e a prezzi inferiori. «Ma se si scommette - è questa l'idea delle Città del Vino - sulla vocazione del Paese alla qualità, sui suoi talenti migliori, sulle doti invidiate dal mondo intero, allora si può essere imbattibili». E' questa, cioè, la soft economy, che «tiene insieme innovazione e tradizione - il recupero dei vitigni autoctoni con l'ausilio della genetica, per restare al vino - la ricerca e i saperi tradizionali, i territori, le comunità, il patrimonio storico artistico, la creatività e il saper fare, la qualità della vita e la coesione sociale».

Ad incoraggiare questa scelta strategica, del resto, ci sono numeri e statistiche. E' fortemente diminuito l'impiego della chimica, a vantaggio della salute dei cittadini e dell'ambiente: dalle 44.680 tonnellate di agrofarmaci del 1986 si è passati, nel 2004, a poco più di 14mila: il 68% in meno. E i prezzi dei vigneti a distanza di vent'anni sono saliti, in qualche caso alle stelle, ma si sono conservati interi paesaggi viticoli e migliaia di famiglie contadine sono state invogliate a non abbandonare le campagne. Un ettaro di vigneto nell'area del Frascati, una delle prime doc d'Italia, valeva nel 1986 tra 70 e 80 milioni di lire, oggi costa circa 150 mila euro l'ettaro. Un ettaro di vigneto di Primitivo di Manduria valeva nel 1986 tra 20 e 25 milioni di lire, oggi vale 25-30 mila euro.

25 Doc (erano 22) e 6 Igt costituiscono il ricco patrimonio di vini pugliesi, distribuiti abbastanza uniformemente sul territorio regionale e raggruppati in quattro grandi aree: Daunia, Terra di Bari, Salento, nella quale la concentrazione si intensifica, e Tarantino, a estensione più limitata ma con tre marchi doc di indubbio valore come il Lizzano (Negramaro Rosso e Rosato, la Malvasia Nera), il Primitivo di Manduria con i suoi profumi complessi e gradazioni robuste e il bianco delicato e asciutto di Martina Franca.

Secondo il V rapporto Città del Vino/Censis, poi, gli enoturisti in Italia sono 4 milioni, il giro d'affari di 2,5 miliardi di euro l'anno con una stima di crescita del 6% l'anno. Le Strade del Vino sono 136, ma molte stentano ancora a decollare. Proprio i numeri dell'enoturismo, che ha la fondata prospettiva di raddoppio nei prossimi anni è il fenomeno che fa sognare italiani e stranieri: i risultati di una ricerca dell'Istituto Piepoli, commissionata dall'Istituto Leonardo e dall'Istituto per il commercio estero (Ice), fa notare come per uno straniero su due (45%) siano i vini e il cibo la prima cosa che viene in mente pensando all'Italia, più che i luoghi (20%), l'abbigliamento (19%) e il calcio (15%).

Il made in Italy, insomma, affascina di più a tavola, specialmente con una bottiglia di quello buono: meglio un sorso di Primitivo, che un "cucchiaio" di Totti.

Il metanolo, chi è "costui"?

Il metanolo è un componente naturale del vino, ed è presente in una misura compresa tra 0,6 e 0,15 ml su 100 ml di alcool etilico complessivo. Aggiungere metanolo voleva dire far salire illecitamente di gradazione alcolica, e quindi di valore commerciale, anche i prodotti più vili della spremitura delle uve. Complice la carenza del sistema dei controlli, i sofisticatori trovano col metanolo il modo di moltiplicare esponenzialmente il valore del vino.

Ma l'alcool metilico, altro nome del metanolo, assunto sopra i 25 ml provoca danni gravissimi: cecità, coma, fino alla morte.

Dalla metà del dicembre 1985 al marzo 1986, periodo nel quale si può circoscrivere la sofisticazione, fu impiegata una quantità di metanolo di circa 2 tonnellate e mezzo.



Il convegno a Lizzano

LIZZANO - Il convegno di approfondimento dal titolo "Accadde Domani: a vent'anni dal metanolo. Il Rinascimento del Vino Italiano" si terrà oggi a Lizzano, alle 17, nel Museo Civico della Paleontologia e dell'Uomo. All'appuntamento saranno presenti Antonio Clemente Cavallo, sindaco di Lizzano e coordinatore regionale dell'associazione "Città del Vino" e Giuseppe Brillante, direttore della Coldiretti Puglia. Interverranno inoltre Fulvio Filo Schiavoni, presidente della Cantina Cooperativa di Manduria, Rita Macripò, presidente delle Srade del Vino "Primitivo Doc di Lizzano e Manduria", Giovanni Florido, presidente della Provincia di Taranto, mentre le conclusioni saranno affidate a Enzo Russo, assessore alle risorse agroalimentari della Regione Puglia e a Paolo Nigro, presidente della Coldiretti di Taranto.

