

RASSEGNA STAMPA QUOTIDIANA SU VINO, BIRRA ED ALTRI ALCOLICI

A cura di Alessandro Sbarbada, Guido Dellagiacomma, Roberto Argenta

COME SI FA AD ASSolvere UN PRODOTTO CANCEROGENO CHE CONTRIBUISCE AD UCCIDERE 16.000 ITALIANI ALL'ANNO?

IL PROCESSO ERA ORGANIZZATO DA UNA CANTINA PRODUTTRICE DI VINI E QUINDI NON CI PUO' ESSERE UN GIUDIZIO IMPARZIALE!!!

<http://www.umbriajournal.com/arte-e-cultura/processo-al-vino-assolto-ma-solo-se-assunto-in-quantita-moderate-191518/>

"PROCESSO AL VINO": ASSOLTO MA SOLO SE ASSUNTO IN QUANTITÀ MODERATE

21 febbraio 2016

PERUGIA – Il vino rosso è stato assolto ma solo se assunto in quantità moderate: 300 cc (circa due bicchieri) al giorno per l'uomo e 100 cc per le donne, meglio se bevuto durante i pasti. È stata questa la sentenza del "processo al vino" che si è tenuto nel Tribunale allestito per l'occasione nella Torre Goretti di Pila (Perugia) del XII secolo. L'iniziativa ha avuto luogo sabato 20 febbraio alle ore 19.

Giudici e giuria d'eccezione per questo processo unico nel suo genere. Sono intervenuti alcuni professori dell'ospedale Santa Maria della Misericordia di Perugia tra cui Claudio Cavallini (Primario Cardiologia) che ha ricoperto il ruolo di avvocato difensore, Lucio Crinò (Primario Oncologia) quello di Pubblico Ministero ed Elmo Mannarino (Primario Medicina Interna) quello di Gup. La giuria era formata dai professori Antonio Morelli (Primario Gastroenterologia), Massimo F. Martelli (Primario Ematologia), Massimo Lenti (Direttore Cardiologia Vascolare) e Carlo Riccardi (Direttore del Dipartimento di Medicina dell'Università di Perugia).

Dall'analisi dei professori è risultato che l'assunzione di modiche quantità di alcol risulta benefica soprattutto in termini di rischio cardiovascolare. Se invece è eccessiva e continuativa porta alla patogenesi di molte condizioni morbose. Claudio Cavallini, inoltre, nel difendere il vino ha sottolineato che è superiore agli altri alcolici in quanto conferisce vantaggi aggiuntivi. Ha un effetto cardioprotettivo ed antiossidante soprattutto se rosso. Uno o due bicchieri al giorno aumentano il colesterolo HDL (quello buono) del 12% circa. Un'assunzione moderata, quindi, fa diminuire i rischi d'infarto, di ictus, di incidenza di diabete, di decadimento cognitivo o demenza.

Il professore Lucio Crinò, invece, ha rimarcato gli effetti negativi di un uso smodato dell'alcol. L'esposizione da 7 a 8 bicchieri al giorno aumenta, ad esempio, il rischio di cancro di 5 volte. Per consumo di dosi moderate i medici hanno inteso 1-2 drink al giorno per le donne e 2-3 per gli uomini. Un drink (che contiene circa 10 gr di alcol) è definito come 330 ml di birra, 150 ml di vino e 30 ml di liquori.

Dopo il "processo" è seguita una cena conviviale presso la "Sala Marcella", situata accanto alla Torre della Cantina Goretti. La cena è stata aperta dalla famiglia Goretti, promotrice dell'iniziativa, che ha ringraziato tutti i presenti. «Abbiamo voluto organizzare questo processo – ha detto Sara Goretti – per sottolineare il ruolo che ricopre il vino e la sua importanza, come emersa dagli interventi dei vari professori. Siamo stati molto felici di poter aprire la porta della nostra Cantina. Siamo una famiglia che si occupa con passione di produrre vino da quattro generazioni».

“Il vino per l'uomo è come l'acqua per le piante: in giusta dose le fa stare bene erette”. (Platone 423 a.c.)

PER RISPONDERE A TUTTI QUEI DOTTORI CHE HANNO PARTECIPATO AL PROCESSO, RIPORTO UN POST DEL DOTTOR EMANUELE SCAFATO DIRETTORE CENTRO ORGANIZZATIVO MONDIALE DELLA SANITA' PER LA PROMOZIONE DELLA SALUTE E LA RICERCA SULL'ALCOL E SULLE PROBLEMATICHE ALCOLCORRELATE PRESSO L'ISTITUTO SUPERIORE DI SANITA', SCRITTO IL 9.10.15 SULLA RASSEGNA STAMPA QUOTIDIANA SU VINO, BIRRA ED ALTRI ALCOLICI.

Oggi si svolge a San Giorgio della Richinvelda in provincia di Pordenone il Convegno "Le bevande alcoliche: evidenze, esperienze, criticità e prospettive per programmare un futuro in salute".

I tempi di lavoro non mi hanno consentito di partecipare come avrei voluto MA ho preparato e inviato la mia presentazione le mie slides che sono di pubblico dominio alla pagina <http://www.slideshare.net/.../emanuele-scafato-il-bere-in-ita...>; verranno presentate da Valentino Patussi anche in qualità di Segretario Nazionale della Società Italiana di Alcolologia .

Il Convegno, apprezzabile per la disponibilità fornita ad un confronto scientifico in un contesto produttivo, vuole essere occasione di disseminazione di evidenze attraverso il susseguirsi di numerosi relatori che rifletteranno sulle tematiche legate alle bevande alcoliche - dal cambiamento dei consumi, all'epidemiologia alcol correlata, alla valenza sociale delle bevande alcoliche, al marketing, all'evoluzione dei modelli di consumo giovanile, al ruolo della famiglia e alla prevenzione dei problemi e delle patologie alcol correlate.

Al fine di estendere il dibattito e sollecitare il confronto fra le Istituzioni impegnate sul territorio ed i convegnisti è stata programmata una Tavola Rotonda alla quale hanno dato la loro adesione diverse figure impegnate in ambito sanitario, politico, economico locale dal titolo "Bevande alcoliche: alla ricerca di un equilibrio tra salute, cultura ed economia per affrontare un futuro in salute".

"Le Radici del Vino si interrogano su alcol e salute" è ' svolto nell'ambito di una serie di eventi organizzati dai produttori vitivinicoli e discutere di ciò che alla comunità scientifica e ai relatori coinvolti è chiaro: il vino, come tutte le bevande alcoliche NON produce salute e anche il consumo moderato NON è raccomandabile SE si vuole prevenire il maggior rischio derivante dal consumo di alcol rilevabile per oltre 220 patologie ed in particolare 14 tipi di CANCRO impattando quindi negativamente sulla salute.

"Fa bene alla salute" non si può dire (Sentenza della Corte Europea di Giustizia) perché non si possono vantare proprietà salutistiche delle bevande alcoliche ne si possono pubblicizzare effetti salutari non dichiarati tali dal Ministero della Salute (Legge125/2001).

I MEDICI hanno una responsabilità OGGETTIVA, etica e deontologica e trasmettere ai pazienti informazioni valide e oggettive: secondo l'OMS " "Se è vero che esiste l'evidenza scientifica che un basso consumo regolare in certi gruppi è associato alla riduzione del rischio di malattie cardiovascolari e del diabete di tipo 2, la ricerca di controllo non indica di incoraggiare i pazienti a usare l'alcol come un mezzo per ridurre i rischi di queste malattie. Il consumo di alcol non può essere raccomandato come un farmaco preventivo."

L'invito per tutti è ... attenersi alle evidenze scientifiche e, come ho scritto e dico sempre SE SI SCEGLIE DI BERE lo si faccia sempre con estrema moderazione (10 grammi al giorno da non superare , 1 bicchiere al massimo) PER LA SENSAZIONE DI PIACERE che determina fisiologicamente MA NON CON L'ERRATA CONVINZIONE CHE GIOVI ALLA SALUTE... Non esistono livelli sicuri di consumo e "Less is Better" qualunque sia la quantità consumata.

INIZIATIVE DI INFORMAZIONE E PREVENZIONE

http://www.cremaoggi.it/2016/02/20/%E2%80%9Cscuola-spazio-di-legalita%E2%80%9D-I%E2%80%99incontro-con-gli-alunni-del-galilei/?utm_source=rss&utm_medium=rss&utm_campaign=%25e2%2580%259cscuola-spazio-di-legalita%25e2%2580%259d-I%25e2%2580%2599incontro-con-gli-alunni-del-galilei

“SCUOLA SPAZIO DI LEGALITÀ”, L’INCONTRO CON GLI ALUNNI DEL GALILEI

20 febbraio, 2016

Che gli studenti conoscano i pericoli dell'uso e abuso di alcolici e delle droghe è solo il primo passo. Quello successivo è l'azione: la presa di distanza dalle situazioni a rischio e la segnalazione alle autorità preposte. Si tratta di due step inevitabili affinché la scuola diventi uno “spazio di legalità”, come hanno appreso stamani in sala alessandrini alcuni studenti dell'Iis Galilei, nell'incontro tenuto dal vicequestore Daniel Segre e da Maura Longari, funzionario della Prefettura di Cremona.

LE DROGHE – Si è parlato dell'uso e dell'abuso di droghe, delle conseguenze fisiche e legali: dalla segnalazione in prefettura ai percorsi di recupero presso il Servizio territoriale dipendenze. Molta la curiosità degli studenti, mai avari di domande. “Stare in compagnia di una persona che sta fumando una canna e non segnalare il fatto ti rende complice e dunque perseguibile”, hanno spiegato le autorità; è il presupposto fondamentale per capire come “pur non essendo facile, la soluzione migliore è sempre quella di segnalare, anche se si tratta di un amico”.

L'ALCOL – Oltre agli stupefacenti, parte dell'incontro è stato dedicato ad illustrare le criticità legate all'uso e all'abuso di sostanze alcoliche. Anche in questo caso sono moltissime – spesso sconosciute – le implicazioni legate all'assunzione bevande alcoliche: non tutti sanno, ad esempio, che il ritiro della patente può essere disposto anche a seguito della guida della bicicletta in stato d'ebbrezza. Nel merito della disciplina giuridica è entrato il vicequestore Segre, che illustrando alcune norme del codice della strada – e del codice penale – ha risposto ai vari dubbi degli alunni.

INTERVENIRE – Per ogni fattispecie ricorre un unico messaggio: le situazioni di difficoltà non si sconfinano ignorando i problemi. “Se davvero tenere a un vostro amico che ha preso una strada sbagliata – ha commentato Longari – è necessario che ne parliate a qualche adulto. Fare gli infami o far finta di nulla non serve a nessuno: stargli accanto non funziona, è necessario che prendiate la distanza dalle situazioni a rischio. Se un insegnante segnala ragazzi che consumano droghe, lo fa solo perché gli vuole bene: bisogna sempre intervenire il prima possibile”.

PREVENZIONE – “Sia per quanto concerne il consumo di alcol che di droga, le dimensioni del fenomeno sono davvero ampie – spiega il vicequestore – l'età alla quale si inizia a consumare si abbassa sempre più: abbiamo avuto casi di abusi etilici in bambini di 10-11 anni. È un fenomeno preoccupante anche per quanto riguarda i costi indotti: dalle vite umane stroncate negli incidenti stradali ai costi delle terapie di recupero. Per questo la prevenzione è fondamentale: riuscire a spiegare ai ragazzi a cosa vanno incontro gli permette di assumere decisioni in maniera consapevole, e ad evitare gli sbagli”.

SINERGIA – Non meno importante il rapporto tra ragazzi ed istituzioni: “dobbiamo renderci credibili e coerenti – dettaglia la dottoressa Longari – in modo da poter instaurare un legame ed una sinergia proficua tra mondo degli adulti e dei ragazzi. Oggi come ieri, i ragazzi fanno il loro “mestiere”, quello cioè di sfidare il mondo degli adulti. Speso la difficoltà sta proprio nel far sì che questi ultimi prendano posizione, segnalino, non stiano fermi. Perché ciò accada è fondamentale conoscere le conseguenze, e dunque aiutare a passare dallo schema penso a me a penso a me e anche agli altri”.

PER SVOLGERE BENE IL PROPRIO LAVORO, LO STATO DOVREBBE FORNIRE UN ETILOMETRO AD OGNI PATTUGLIA

<http://www.camminodiritto.it/articolosingolo.asp?indexpage=1149>

ALCOL TEST ESEGUITO IN RITARDO: CONDUCENTE ASSOLTO.

Pubblicato DOMENICA 21 FEBBRAIO 2016

di Giuseppe Ortolani ISSN 2421-7123

Non è certo lo stato di ubriachezza se la prova dell'etilometro è eseguita in ritardo rispetto l'ora del fermo. Per il Tribunale di Termini Imerese con la sentenza del 09 febbraio 2015, c'è incertezza della prova relativa all'entità concreta dell'intossicazione al momento della conduzione del mezzo.

1. La vicenda giudiziaria.

Un giovane alla guida della sua auto veniva fermato da una pattuglia dei Carabinieri alle ore 20:00. I militari, avvertito un forte odore di sostanze alcoliche, decisero di condurlo in caserma per accertare, tramite la prova strumentale dell'etilometro, lo stato di ebbrezza. Il risultato dell'alcol test fu schiacciante. Alla prima misurazione delle ore 20:57 il tasso alcolemico registrato era pari a 2,57g/l, nella seconda delle ore 21:14 era pari ad 2,78 g/l. Il giovane quindi venne denunciato per il reato di guida in stato di ebbrezza ai sensi dell'art. 186, comma 3, lett. C), Codice della Strada.

A conclusione di un elaborato dibattimento dinanzi il Tribunale di Termini Imerese il giovane è stato assolto per non aver commesso il fatto.

La sentenza assolutoria trova il suo fondamento nel fatto che tra il momento del fermo e quello dell'accertamento dell'alcolemia era trascorso molto tempo, tale da non poter provare oltre ogni ragionevole dubbio quale fosse l'esatta concentrazione alcolica al momento del fermo. In sede dibattimentale, infatti, gli agenti accertatori dichiararono che la prova dell'etilometro è stata eseguita con notevole ritardo ovvero 60/75 minuti dopo il fermo.

2. L'accertamento dell'alcolemia.

Come detto, l'istruzione dibattimentale ha dimostrato in modo inconfutabile il ritardo nell'accertamento strumentale dello stato di ebbrezza del conducente. La tempistica altamente dilazionata tra il fermo e l'accertamento rende evidente delle lacune probatorie, di cui non si può non tenere conto ai fini di un corretto inquadramento della vicenda, in ordine all'effettivo tasso di concentrazione alcolica al momento in cui l'imputato si trovava alla guida.

Come è noto, la presenza di alcol nel corpo segue un andamento a parabola, parte da valori di ingresso bassi per poi incrementare sino al livello di massima concentrazione e, da lì, scendere nuovamente sino all'annullamento. Si tratta della cosiddetta "curva alcolemica" (o curva di Widmark) che ricostruisce in modo certo l'andamento dell'alcol nel sangue, in quando esprime la concentrazione ematica dell'alcol in funzione del tempo di assunzione. Dopo l'ingestione di alcol, tra i 15/40 minuti dalla sua assunzione, l'etanolo passa nel circolo ematico, poco dopo un'ora raggiunge il suo picco, che nelle quattro ore successive decresce per ritornare a livello basale (G. Giusti (a cura di), Trattato di medicina legale e scienze affini - Vol. V, Padova, Cedam, 2014, p. 390 ss; G. Giusti, Manuale di medicina forense, Padova, Cedam, 2008, p. 482 ss).

Nella vicenda in esame, nella prima misurazione delle ore 20:57 era stato riscontrato un tasso pari a 2,57 e in quella delle ore 21:14 un tasso pari a 2,78, quindi è evidente che l'alcolemia era in aumento ovvero in fase di crescita. Ciò lascia presupporre che al momento della guida, vale a dire 60/75 minuti prima della prova dell'etilometro, la tossico cinetica era nella fase iniziale di assorbimento e quindi lontano dal tasso registrato al momento in cui è stato eseguito il test alcolemico.

3. La posizione della giurisprudenza.

Le sopra esposte considerazioni sono avallate anche da recente giurisprudenza di merito e di legittimità in forza del quale la prova con l'etilometro deve essere eseguita il prima possibile, poichè è necessario dimostrare che gli effetti dell'alterazione dovuta all'assunzione di alcool fosse presente al momento della guida (Cass. Pen., sez. IV, sent n. 18572 del 24.04.2013). Ed ancora, ove l'accertamento del tasso alcolemico sia effettuato a distanza di tempo dal momento del fermo, non si è in grado di comprendere se al momento del controllo l'organismo si trovasse nella fase ascendente della curva alcolemica, ovvero in quella discendente, con conseguente incertezza della prova dell'entità concreta dell'intossicazione al momento della conduzione del mezzo (Corte d'Appello di Milano, sent. n. 594 del 29.03.2014; Tribunale di Brescia, sent. n. 173 del 10.12.2009, Tribunale di Rovigo, sent. del 22.10.2010).

Da ciò consegue che se l'accertamento del tasso alcolemico sia effettuato a distanza dal momento dal fermo come nella vicenda che ci occupa (60 minuti dopo la prima misurazione e 75 minuti dopo la seconda misurazione), non si è in grado di comprendere, verificare e provare l'effettiva concertazione alcolica al momento della conduzione del mezzo. Per rimediare a tale ritardo, era (ed è sempre) necessario eseguire un particolare esame clinico, detto appunto "curva alcolemica".

Inoltre, per la rilevanza penale della condotta non soccorre neppure il tradizionale metodo probatorio basato sulle risultanze dei sintomi classici dell'ebbrezza, in quando lo stato di ebbrezza può essere accertato dal Giudice, anche sulla base delle sole circostanze sintomatiche riferite dagli agenti accertatori, ma unicamente con riguardo alla fattispecie meno grave priva di rilevanza penale di cui all'art. 186, comma 2, lett. A), Codice della Strada (Cass. Pen., sent. n. 48026 del 04.12.2009; Cass. Pen., sent. n. 18375 del 19.04.2013)

4. Conclusioni.

Per concludere, l'accertamento del tasso alcolemico avvenuto a distanza di tempo dal momento del fermo e la mancanza di prova dell'entità concreta dell'intossicazione alcolica al momento della conduzione del mezzo e del fermo, ha indotto il Tribunale di pronunciare una sentenza di assoluzione per non aver commesso il fatto.

COMPLICI IL VINO, LA BIRRA E LE ALTRE BEVANDE ALCOLICHE

<http://roma.fanpage.it/movida-violenta-a-testaccio-tre-giovani-accoltellati-fuori-un-locale/>

MOVIDA VIOLENTA A TESTACCIO: TRE GIOVANI ACCOLTELLATI FUORI UN LOCALE

20 FEBBRAIO 2016

di Va.Re.

Maxi rissa all'esterno di un locale in via Monte Testaccio, tre giovani accoltellati, uno è stato operato nel cuore della notte all'ospedale San Camillo dopo essere arrivato in codice rosso con due coltellate alla schiena.

Un ragazzo di 24 anni è arrivato in codice rosso nel cuore della notte all'ospedale San Camillo, presentava due profonde ferite infertegli con un'arma da taglio alla schiena. Operato d'urgenza non sarebbe però in pericolo di vita. Secondo quanto ricostruito finora il ragazzo sarebbe stato coinvolto in una rissa, scoppiata per futili motivi, all'esterno di un locale di via Monte Testaccio. Qualche parola o sguardo di troppo e, complice l'alcol, dalle parole si è passati alla mani e poi ai coltelli.

Poco dopo l'arrivo del 24enne altri due ragazzi di 26 anni, sono arrivati in ospedale con lievi ferite da taglio, spiegando di essere stati coinvolti anche loro nella rissa. Per loro punti di sutura e qualche

medicazione e poi sono stati dimessi. Ora i carabinieri stanno indagando per ricostruire la dinamica dei fatti e per risalire agli autori degli accoltellamenti, ascoltando i giovani finiti in ospedale e risalendo gli avventori del locale che hanno assistito alla scena.

GUIDA IN STATO DI EBBREZZA

http://www.ilmessaggero.it/rieti/rieti_tre_giovani_ubriachi_auto_non_si_fermano_alt_carabinieri_inseguiti_bloccati_guai-1563852.html

RIETI, TRE GIOVANI UBRIACHI IN AUTO NON SI FERMANO ALL'ALT DEI CARABINIERI INSEGUITI E BLOCCATI: ORA SONO NEI GUAI

Sabato 20 Febbraio 2016,

RIETI - Non si ferma all'alt di una pattuglia dei carabinieri, cosciente di essere visibilmente ubriaco. Ma viene inseguito, fermato e denunciato.

E' accaduto nella notte appena trascorsa lungo viale Matteucci. Una Citroen Ds non si è fermata all'alta di una pattuglia dei carabinieri che stava effettuando un posto di blocco. Ne è quindi nato un breve inseguimento sulla trafficata arteria ed alla fine l'auto è stata raggiunta e bloccata. Subito identificati i tre occupanti: si tratta di giovani reatini di età compresa tra i 21 e i 29 anni che sono tutti risultati positivi all'alcol test.

Per il conducente, risultato avere un tasso alcolemico di oltre tre volte il consentito, è scattata immediata la denuncia in stato di libertà all'autorità giudiziaria e la segnalazione alla locale prefettura, il ritiro della patente ed il sequestro amministrativo dell'autovettura.

ANCHE SE NATURALE C'E' SEMPRE L'ETANOLO CHE RENDE IL VINO UN PRODOTTO CANCEROGENO E QUINDI PERICOLOSO PER LA NOSTRA SALUTE

<http://www.ilfattoquotidiano.it/2016/02/20/vino-quello-naturale-e-senza-additivi-ma-bisogna-abituare-il-palato/2478856/>

VINO: QUELLO NATURALE È SENZA ADDITIVI, MA BISOGNA ABITUARE IL PALATO(*)

di Davide Ciccarese | 20 febbraio 2016

Di recente ho finalmente avuto il piacere di fare una chiacchierata con Lorenzo de Grassi, organizzatore della seconda edizione di Live Wine, un evento sui vini naturali che si terrà dal 5 al 7 marzo al Palazzo del Ghiaccio di Milano. Ci siamo trovati a parlare di un altro vino, quello naturale, che non consente prodotti di sintesi durante la produzione in campo e che non prevede nessuna aggiunta di additivi durante la produzione. L'unico additivo accettato è l'anidride solforosa, di cui viene richiesta la quantità in etichetta.

Questi viticoltori hanno quindi deciso di allontanarsi da una logica produttiva che tende a standardizzare e omologare. Hanno abbracciato un'idea libera, contrapposta al mondo del consumo da scaffale, per abbracciare un'idea di vino e un modo di coltivare la terra che diventa olistico, etico e che richiede un rischio maggiore anche sulla scommessa del gusto del prodotto finale. Una produzione viticola dove si lascia realizzare una fermentazione spontanea, senza aggiunta di lieviti selezionati, infatti può portare delle sorprese donando un gusto imprevisto al vino. Un rischio che però i viticoltori naturali sono disposti a correre.

Secondo l'organizzatore di LiveWine, i loro vini vengono da uve che sono state coltivate senza chimica di sintesi. I produttori naturali, così mi spiega Lorenzo, non usano nessun prodotto che può

interferire con la flora batterica del suolo. "Bisogna considerare la biodiversità umana, con tanti metodi diversi. Vogliamo presentare dei vini che hanno una loro personalità. La mano dell'artigiano incide sulla qualità del vino".

Chi produce vino naturale prova a minimizzare il più possibile l'impatto dell'uomo sulla coltivazione così da creare un prodotto il più possibile spontaneo, appunto naturale. Aggiungo io, se il vino è la fotografia, in scala cromatografica di colori e sapori riassunta in un bicchiere, chi produce vino naturale vuole mettere in bottiglia il sole, il vento, l'acqua e la terra che hanno prodotto questo vino. E' la ricerca del gusto originario del vino. La complessità dei sapori, richiederà necessariamente una maggiore attenzione da parte di chi li assaggia.

"In vigna cerchiamo di non uccidere il suolo, perché, secondo studi attendibili, è la biodiversità del suolo a concorrere al terroir. L'obiettivo è quello di promuovere un vino più genuino. L'enologia ha preso una piega esasperata, da qui la reazione di creare vini naturali. La salute dei suoli rispecchia la nostra salute. E' molto importante il lavoro che ha fatto il movimento dei vini naturali, aprendo gli occhi anche alle grandi aziende, cercando di sensibilizzare sulla salute del suolo. Condizionando positivamente queste ultime". La richiesta che viene fatta ai produttori di Live Wine è quella di presentare delle analisi dei livelli dei solfiti recenti e che nominino un altro viticoltore riconosciuto che faccia da garante sulla qualità della loro produzione.

E' ancora piccolo il mercato del vino naturale, secondo Lorenzo si parla dell'1-2% del mercato nazionale. I consumatori che vanno dai produttori riescono a giudicare la bontà di un produttore? "C'entra molto anche la sensibilità, conoscere il consumatore. Il nostro palato ci sembra un giudice imparziale. Ad esempio se si è abituati a bere vini convenzionali, appena si beve un vino naturale, non sembra buono. Bisogna abituare il palato. Noto che esiste una grandissima biodiversità produttiva soprattutto nel post raccolta. Il bello è la grande personalità, l'assenza di standardizzazione, l'omologazione in questo campo".

Provocatoriamente chiedo a Lorenzo: i vini naturali mancano di perfezione e sono pieni di difetti? "E' una scelta ben precisa, creare un prodotto complesso e rispettarne la natura. Dispiace se l'agricoltura uccide i suoli. I consumatori purtroppo non sono informati. Il problema dell'etichetta del vino, è una cosa seria, non riportare l'elenco degli additivi usati nella vinificazione è sbagliato. Invece sugli altri alimenti sono dichiarati tutti gli ingredienti".

Tra i produttori di Live Wine è ospite un produttore, che sta facendo delle battaglie in Parlamento Europeo proprio sulla trasparenza dell'etichetta. Secondo Lorenzo LiveWine è una manifestazione con l'obiettivo di fare conoscere il vino naturale. Mi confessa: "Quando davvero ci sarà la moda del vino naturale allora ne beneficeranno tutti". Così chiedo cosa ne pensano della certificazione: "La certificazione è qualcosa che al consumatore fa piacere, tanti produttori che partecipano a Live Wine non la fanno."

Manifestazioni simili ne esistono diverse, Vini di vignaioli è stata la prima di questo genere, poi VinNatur e poi ViniVeri. Credo che il nodo critico di una produzione di nicchia sia proprio la distribuzione e che l'esistenza di manifestazioni come queste siano la piattaforma di lancio per le aziende agricole per farsi conoscere e instaurare nuovi rapporti di fiducia con nuovi consumatori. Qualcuno chiamerebbe i consumatori quando diventano attori attivi della filiera: co-produttori.

Sul sito winelive, c'è una mappatura di vini italiani e esteri, ristoranti, botteghe, ed enoteche che hanno una buona percentuale di vini naturali. LiveWine è quindi un evento rivolto al consumatore, e non solo agli addetti ai lavori. Ha quasi un obiettivo educativo-didattico. "Il costo di ingresso è volutamente basso, rispetto ad altre manifestazioni, vogliamo incentivare le persone ad andare a questa manifestazione per far conoscere i vini e quindi divulgare un certo tipo di vino con una determinata etica, è importante incentivare anche i curiosi o chi vorrebbe venire per la prima volta". L'anno scorso la manifestazione ha avuto 4000 ingressi in tre giorni, con 130 produttori. Il consiglio

di Lorenzo per affrontare una manifestazione del genere è lasciarsi incuriosire e accantonare il proprio concetto di vino per aprirsi a nuove esperienze: "Andate curiosi".

Per chi vuole approfondire, qui un elenco completo degli additivi presenti nei vini: [link](#). Per chi beve vino e vuole essere informato, consiglio la Guida al Vino Critico, di Altreconomia. Se invece volete capire un po' di più, in maniera ampia, su cosa accade nel dietro le quinte degli alimenti, il Libro nero dell'Agricoltura, per scoprire dei molti problemi legati alla produzione alimentare.

(*) NOTA: da questo articolo ho capito che il vino normale contiene, oltre all'alcol che lo rende cancerogeno, contiene anche tante altre porcherie!!!