

VIVICENTRO

Napoli, allarme gare alcoliche nelle discoteche: il caso

Napoli, Secondigliano, nelle discoteche della periferia i ragazzi fanno gare alcoliche e poi postano le foto sui social

Nelle discoteche di periferia, tra Secondigliano, Melito e Aversa, ragazzi poco più che ventenni si dilettono in gare alcoliche, incitati anche dallo speaker della discoteca, il quale porta il conto delle bottiglie bevute dai ragazzi. Purtroppo questo non è un fenomeno nuovo in questi quartieri di periferia di Napoli, dove quando cala la notte, si possono trovare questi ragazzi intenti a vivere una serata all'insegna dell'alcool. Bevono di tutto, soprattutto bottiglie di champagne di una certa rilevanza, come Cristal, Ferrari, Cordon Rouge, Clicquot, spendendo così tra le 800 e i 1000 euro di alcool. In più a testimonianza di tutto ciò ci sono le foto, che gli stessi pubblicano sui social come prova della loro forza e forse anche mascolinità. Izzano le bottiglie al cielo come se fossero scettri e ad ogni bevuta gridano "Secondigliano Regna" come la canzone di Enzo Dong, che fa da cornice alla serie tv Gomorra. Forse questi ragazzi sono stati anche troppo influenzati dalla serie tv, o forse questo è stato da sempre il loro modo di vivere la vita, fatto sta che in queste discoteche non mancano momenti in cui, i ragazzi presi dall'alcool, abbiano anche causato delle risse, in puro stile Gomorra, purtroppo.

STILE.IT

Studi e ricerche: se l'alcol mercifica la donna

L'oggettivazione sessuale è un fenomeno in crescita. Anche per l'alcol gli uomini concentrano lo sguardo su seno e fianchi. Invece che su altro

L'alcol potrebbe essere un fattore potenzialmente in grado di originare una molestia sessuale. Lo stabilisce una ricerca dell'Università di Lincoln, nel Nebraska (USA), secondo cui l'alcol incide negativamente sulla percezione che i maschi hanno delle donne. Un drink in più è infatti in grado di trasformare uno sguardo innocuo in uno ossessivo. Deviare l'attrazione emotiva verso quella sessuale. Facendo diventare la donna un mero desiderio maschile a dispetto delle doti umane. Un fenomeno che gli studiosi chiamano oggettivazione sessuale.

L'alcol cambia la percezione

La ricerca è stata condotta grazie ad test scientifici effettuati su un campione di 49 uomini di circa 20 anni di età. A 29 di loro, circa il 60%, sono state somministrate bevande alcoliche. Ai restanti è stata invece offerta una bevanda placebo. Cioè priva di effetti diretti ma in grado di creare aspettative a chi ne fa uso. A tutti sono state sottoposte fotografie di 80 donne. Scelte da selezionatori estranei e diversificate per la capacità di trasmettere il proprio appeal e la propria immagine. Ebbene il risultato – ottenuto grazie ad un sistema di tracciamento oculare – è apparso chiaro. Gli uomini spostavano lo sguardo dal volto per concentrarsi più intensamente sul seno o sui fianchi. In particolar modo coloro che avevano bevuto alcol.

Ma non si tratta di stabilire ancora una volta se l'alcol riduce i freni inibitori. La dottoressa Abigail Riemer – che ha guidato l'esperimento – ha spiegato che, tra gli obiettivi posti, c'è quello della prevenzione contro le molestie di ogni tipo. "Gli sguardi oggettivanti portano a disumanizzare le donne, afferma la Riemer. E getta potenzialmente le basi per atteggiamenti negativi. Come la violenza sessuale e la discriminazione di genere sul posto di lavoro." Secondo gli studiosi il fenomeno dell'oggettivazione sessuale va combattuto in due modi. Da un lato smontando la convinzione di molti uomini per cui sia da ritenersi accettabile dirigere sguardi invasivi alle donne. Dall'altro agendo sulla consapevolezza femminile. "Capire perché si manifestano atteggiamenti di questo tipo – chiude la Riemer – è un primo passo per fermare i suoi effetti dannosi".

TIO.CH

Svizzera

Donne incinte, non tutte rinunciano all'alcol

Uno studio effettuato dallo "Swiss Medical Weekly" mostra come il consumo di alcol e tabacco durante la gravidanza spesso non venga percepito come rischioso

ZURIGO - Non tutte le donne rinunciano all'alcol durante la gravidanza. In un sondaggio realizzato all'Università di Zurigo, una donna incinta su dieci ha dichiarato di aver consumato del vino negli ultimi sette giorni.

Lo studio, i cui risultati sono pubblicati sullo "Swiss Medical Weekly", ha preso in esame le risposte date da 309 donne che in sondaggi realizzati dall'Ufficio federale di statistica fra il 2007 e il 2012 hanno dichiarato di essere incinte. Le loro risposte sono state confrontate con quelle di donne che non si trovavano in stato di gravidanza.

Dal confronto emerge che il 18% delle donne incinte (contro il 15% fra quelle non incinte) consumano alcol meno di una volta alla settimana. Il 17% delle donne in gravidanza ha dichiarato di bere alcol da una a tre volte in un mese (contro il 27% fra le donne non incinte). Il tasso di astinenza raggiungerebbe inoltre il 44% fra le donne in gravidanza, per scendere al 19% nell'altra categoria.

Questi dati sembrano far pensare che un bicchierino o due di vino non rappresentino nessun rischio per i nascituri, scrivono gli autori dello studio. Si tratta però di una falsa sicurezza, perché non esiste una "quantità sicura" di alcol.

Lo stesso discorso vale anche per il tabacco. Nel medesimo sondaggio, il 12% delle donne incinte e il 30% di quelle non in gravidanza hanno dichiarato di consumare tabacco. Per i ricercatori, occorre migliorare le campagne di sensibilizzazione contro il tabacco e l'alcol durante la gravidanza. (*)

(*) Nota: purtroppo non è un problema solo della Svizzera.

In Italia non andiamo meglio: la convinzione che un po' di vino o di birra in gravidanza non comportino rischi per il feto è molto diffusa, purtroppo anche in ambito sanitario.

Ma voi lo sapete cosa c'è davvero dentro un vino?

Postato il 6 gennaio 2018 di laberghy

<https://laberghy.wordpress.com/2018/01/06/ma-voi-lo-sapete-cosa-ce-davvero-dentro-un-vino/comment-page-1/#comment-27>

“Sofisticato” è un termine dal doppio significato. A me piace molto utilizzarlo nel senso positivo di ricercato e raffinato ed invece mi trovo sempre più spesso a servirmi di questo aggettivo nel senso più deplorabile ed inconfessabile, e cioè adulterato, contraffatto o comunque non sincero, quando mi occupo di vino.

Nel mio ruolo di esperta di vini, ma non avendo attualmente alcun ruolo istituzionale in questo campo, posso tranquillamente esternare quello che per me, e per tanti, è motivo di inquietudine e dire apertamente quanto viene taciuto per convenienza, per non suscitare risentimenti, perché potrebbe dare fastidio: sulle nostre tavole girano vini sempre più sofisticati, alterati, manipolati, trattati, snaturati. Quei vini, cosiddetti tra gli addetti ai lavori “piacioni”, che devono piacere ai più e vengono “costruiti” in cantina, che più che uva sono pieni di elementi chimici esterni al ciclo natura di produzione.

Ho passato col naso dentro ai calici tanto tempo della mia vita. Ho studiato, ho dato libero sfogo alla mia curiosità, ho visitato cantine, ho conosciuto viticoltori e imprenditori del vino (e c'è una bella differenza tra le due categorie di produttori), ho analizzato terreni, barbatelle, esposizioni e impianti: un mondo che mi ha affascinato da sempre, che rappresenta quella zolla che tutti abbiamo dietro le spalle e che non dovremmo mai dimenticare. La terra madre con i suoi tempi, l'attesa e la raccolta che ha sempre fatto parte dello scandire del tempo nella mia affascinante gioventù.

E poi il miracolo della vinificazione, la trasformazione dello zucchero in alcool, da succo d'uva a bevanda seducente e adescatrice. Tutto è bello nel mondo del vino.

Dal grande scandalo del vino al metanolo del 1986, che provocò ben 23 vittime e il crollo dell'export, il vino in Italia ha fatto tanta strada, piazzandosi tra i leader a livello mondiale, giocando la sua partita sul territorio più che sulla quantità. Ma il vino è veramente in salute o a volte beviamo pseudo vini?

Dagli anni ottanta abbiamo passato mode su mode – non spaventatevi per i termini tecnici -, dai concertatori alle vinificazioni con i trucioli di legno dentro le botti, dalla gomma arabica alla stabilizzazione tartarica, dalla chiarifica organica alle filtrazioni spinte e solfiti a gogo, mettendo nel succo d'uva impensabili proteine del latte e delle uova, piombo, antischiumogeni, sostanze che stabilizzano e conservano, che esaltano aroma e colore, additivi e coadiuvanti, glicerina per la morbidezza, ma anche acidi cloridrico e solforico, solfato di ammonio, fosfato biammonico. Roba buona, conseguenza della trasformazione dell'uva ma anche tante schifezze. Abbiamo trasformato nel tempo gli enologi in “wine maker”, vere e proprie star del jet set enologico, allontanando il vino dalla terra, dal grappolo, quasi fosse un prodotto industrializzato e costruito a tavolino e non il risultato di una coltivazione e di una trasformazione con 2000 anni di età e anche più.

Fu allora che forse si iniziò a tirare la corda, creando i vini sì che piacciono – dal gusto omologato -, che vendono – e quindi a basso prezzo -, stabili nel tempo – il vino invece è vivo, evolve – vini perfetti ma che se analizzati contengono talmente tante sostanze chimiche, oltre 600!!!, da non ricordare neanche lontanamente ciò che ci aveva dato il frutto coltivato in quella terra. E non parlo di robbaccia da galera come fosfato monopotassico o diammonico

cristallizzato e urea agricola, tutti concimi per uso agricolo, o petrolati denaturati, ritrovati dai Nas nel vino di un'azienda durante un controllo. Parlo di un uso sistematico di prodotti ad iniziare dalla terra, per continuare sulla vigna e per finire in cantina, tutta chimica che ritroviamo nel bicchiere, compresi pesticidi, fertilizzanti sintetici e il temuto glifosato, il diserbante sistemico della Monsanto e quelli della Bayern che stanno avvelenando la terra. Tutto non dichiarato in etichetta.

Senza poi parlare dei lieviti selezionati, quelli che forniscono gli enzimi necessari per la fermentazione, che sono scelti in laboratorio, ormai divenuti obbligatori perché la terra è morta e non dà più sapore, che fanno assurgere uve di modesta qualità a prodotto attraente al profumo di ananas, gelsomino o quale altro si scelga di far trovare nel bicchiere. Prima le fermentazioni avvenivano solo con i lieviti spontanei, quelli presenti sull'uva: oggi scegli una bustina e decidi che profumi deve avere il tuo prodotto. Lieviti sostanzialmente prodotti da una sola azienda danese che tiene le redini di ciò che beviamo.

Non so se abbiamo bisogno ancora di uno scandalo solo per bandire una serie di sostanze non necessarie, estranee alla vinificazione che le persone cominciano a non tollerare, con reazioni allergiche e mal di testa e malesseri sempre più diffusi.

Certo il mondo del vino naturale ci dà speranza. Ma anche quando parliamo di biologico, biodinamico o di naturale la confusione è tanta, la moda pure, che non possiamo sorseggiare il nostro nettare in tranquillità, perché per esempio biologico in vigna non vuol dire biologico in cantina, perché c'è chi produce il difetto con tecniche invasive pur di rientrare nella follia collettiva dello "spunto acetico". Torniamo ai vignaioli naturali che rifiutano pesticidi, erbicidi e lieviti selezionati ma soprattutto rispettano la terra. E l'uomo.

Dopo anni di condizionamenti sul nostro modo di degustare i nodi vengono al pettine. Io dal canto mio vorrei solo una bevanda alcolica a base di uva, piacevole in bocca e non essere complice di un sistema che ci sta portando alla fine della specie umana. (*)

(*) Nota: rispetto alla genuinità ha ragione. Rispetto alla salute, il problema del vino è essenzialmente l'etanolo, sostanza tossica e potente cancerogeno presente ad altissime concentrazioni. Ugualmente tossico e cancerogeno nel vino genuino come nel vino sofisticato.

LA VOCE DI MANTOVA

San Lorenzo: ubriaco, tenta di sedersi ma perde l'equilibrio

Cade dal muretto della Rotonda

Mantova - Ubriaco com'era è andato a sedersi nel posto peggiore per uno nel suo stato: il muretto della rotonda di San Lorenzo. Perdere l'equilibrio è stata questione di un attimo, per poi finire in un reparto di Neurochirurgia dopo un volo di alcuni metri. È successo nelle prime ore di ieri a un 42enne di città. Secondo una prima ricostruzione l'uomo, in preda ai fumi dell'alcol, si sarebbe seduto, o forse accasciato, sul muretto della rotonda, perdendo poi l'equilibrio e precipitando nel vuoto da un'altezza di circa tre metri. Una caduta scomposta visto anche il suo stato, tanto che il 42enne ha battuto il capo a terra. A dare l'allarme sarebbero stati alcuni giovani di passaggio verso le 2 di ieri. Non è dato sapere da quanto tempo fosse caduto né se ci fosse coinvolta qualche altra persona. Sul posto interveniva l'auto medica del 118 e un'ambulanza della Croce Rossa. Lo stato confusionale in cui versava il 42enne veniva inizialmente addebitato al tasso di alcol che aveva nel sangue, la Tac cui veniva però sottoposto in seguito evidenziava un forte trauma cranico. Per questo motivo ne veniva

disposto il trasferimento al reparto di Neurochirurgia all'ospedale di Cremona, dove è tuttora ricoverato in prognosi riservata dopo un intervento. (r.c.)

REPUBBLICA.IT

Feste nei pub per le nozze Harry-Meghan.

Il governo: "Allunghiamo orari di apertura"

Downing street lancia una consultazione pubblica per replicare il provvedimento già varato per i 90 anni di Elisabetta e le nozze di William e Kate. Ma i sudditi di Sua maestà non avranno un giorno di ferie

LONDRA - Tutti i sudditi di sua maestà potranno festeggiare il matrimonio del principe Harry con Meghan Markle. E quale modo migliore di farlo se non passando la serata e parte della notte in un pub? Il Regno Unito si sta preparando alle nozze in programma il 19 maggio al castello di Windsor e il governo ha avviato una consultazione pubblica di quattro settimane per estendere l'orario di apertura dei pub venerdì 18 e sabato 19 maggio e permettere a tutti di celebrare il 'royal wedding'. Ma, contrariamente a quanto accadde per le nozze di suo fratello William nel 2011, i cittadini del Regno Unito non avranno un giorno di ferie in occasione del matrimonio.

"Il matrimonio reale sarà un momento di celebrazione nazionale e speriamo che tutti possano approfittare di questo momento storico", ha dichiarato Amber Rudd, ministro degli Interni. "Spero che questa estensione degli orari consenta alle persone di prolungare i festeggiamenti e riunirsi per celebrare questo evento davvero speciale per il Paese", ha aggiunto.

Il governo vuole estendere all'una del mattino l'autorizzazione a vendere alcolici il giorno precedente e il giorno del matrimonio, che si celebrerà sabato 19 maggio. Gli orari di vendita degli alcolici nel Regno Unito sono specifici per ogni locale, a seconda della licenza ottenuta dalle autorità. (*)

"Questa è una buona notizia per i pub e i loro clienti", ha dichiarato Brigid Simmonds, presidente della UK pub and beer association, l'organizzazione leader del settore. "Per i nostri visitatori, il pub inglese è considerato un'icona culturale, quasi quanto la famiglia reale", ha detto. "Questa proroga aumenterà il fatturato di 10 milioni di sterline (11,27 milioni di euro) e farà aumentare le presenze turistiche". (**)

Il 19 maggio è anche il giorno delle finali della Fa cup, ma il governo non teme che l'estensione degli orari di apertura dei locali possa portare disordini. "Non ci sono stati problemi nelle precedenti occasioni, sia per il 90esimo compleanno della regina, sia per le partite dell'Inghilterra e del Galles agli Europei di calcio 2016 o la Coppa del mondo 2014", ha detto il ministero dell'Interno.

(*) Nota: estendere in via eccezionale all'una del mattino l'autorizzazione a vendere alcolici significa portarla ad un orario comunque inferiore a quello consentito ogni notte in Italia.

(**) Nota: come intuibile, la questione è economica. Infatti, esaminando la questione dal punto di vista della sicurezza e della salute, un simile provvedimento risulta paradossale: le restrizioni sono state legiferate per proteggere dai rischi sociali e sanitari conseguenti a bere, dunque nei momenti in cui si prevede si berrà di più sarebbe utile restringerle, non allargarle.

WINENEWS

Un regista unico che coordini le diverse realtà vitivinicole italiane. Ecco l'obiettivo 2018 di Federvini, Uiv, Federdoc e Fivi, che fanno i conti con l'eredità del 2017: dalle incertezze dei fondi europei ai mancati decreti attuativi del Testo Unico

Un regista unico che coordini finalmente le diverse realtà vitivinicole del Paese e abbia la forza e la credibilità per interloquire in modo proficuo con le istituzioni, da un lato, e per rappresentare in modo immediato e chiaro l'Italia sui mercati internazionali, dall'altro. Ecco cosa si augurano principalmente per questo 2018 appena iniziato alcune delle principali associazioni di rappresentanza del vino italiano intervistate da WineNews: Federvini, Uiv, Federdoc e Fivi hanno raccontato di un anno nuovo già colmo di nuovi progetti pratici, temi spinosi da affrontare e di questioni incompiute da risolvere, eredità di un 2017 che si porta dietro, sì, alcune importanti soddisfazioni, ma anche nodi impegnativi che non è riuscito a sciogliere, come l'incapacità di una gestione corretta dei fondi europei o la mancanza di alcuni decreti attuativi del Testo Unico del Vino, approvato già un anno fa.

Iniziando proprio dal 2017, WineNews ha chiesto ai presidenti delle 4 associazioni cosa resta di negativo e cosa di positivo. "Non riusciamo a gestire il settore vinicolo in modo coerente con le attenzioni che riceve. Il vino italiano è, infatti, sotto i riflettori da parte del pubblico come del privato per 365 giorni l'anno: è un'attenzione preziosa, ma dev'essere convogliata per non sprecarla. Siamo interlocutori frammentati - confessa Sandro Boscaini, presidente della Federazione Italiana Industriali Produttori, Esportatori ed Importatori di Vino - Federvini (www.federvini.it) - mentre il vino dovrebbe essere considerato un unicum: sia come voce che parla alle istituzioni nazionali, sia come voce che si rivolge al mercato straniero, per promuovere il vino italiano con immediatezza. Personaggi illuminati hanno reso vivace e forte i diversi ambiti territoriali ma oggi non basta più: il mondo ha bisogno di un rinnovato linguaggio. A livello aziendale già ci sono realtà consolidate (come i consorzi o diverse associazioni) che hanno trovato soluzioni coordinate di comunicazione, ma è utile aggiungere l'apporto istituzionale: bisogna iniziare a disegnare delle soluzioni d'insieme. Un'eredità positiva è invece stata l'approvazione del Testo Unico del Vino, andato in applicazione ad inizio 2017, e la legge sull'Enoturismo approvato alla sua fine: due risultati molto positivi, nonostante l'attuale situazione politica (l'approvazione del Testo Unico è stata fra i pochi esempi di voto unanime di questa legislatura!), che lasciano sperare in un cambiamento di rotta nell'approccio al settore vitivinicolo. Una sorta di riscatto culturale, un segnale di vera attenzione e di rispetto. Ancora più importante se legato a questo anno internazionale del cibo italiano. L'Italia possiede una cultura del buono, del bello e dell'armonia che può insegnare e diffondere: senza calpestare le tradizioni e i sapori peculiari alle diverse culture, semplicemente trasmettendo il valore della scelta della qualità".

Ernesto Abbona, presidente di Unione Italiana Vini - Uiv (www.uiv.it), tocca subito il tema più scottante del 2017: "ci portiamo dietro le incertezze di disponibilità delle risorse Ocm alle aziende, risorse che non tengono conto delle reali necessità aziendali e delle repentine potenzialità del mercato (come, ad esempio, la rapida svalutazione del dollaro statunitense e l'aumento della concorrenza francese). I piani quinquennali sono poco elastici sia per le loro tempistiche che per la varietà intrinseca al settore vitivinicolo italiano: creano più disparità che sinergia perché fondano su logiche burocratiche e non meritocratiche. E serve più efficienza, anche nella rendicontazione, che ha costi troppo elevati per le aziende. Di positivo invece c'è stato il sorriso orgoglioso e ottimista di Stefano Vaccari del Ministero delle Politiche Agricole, che sta portando avanti con caparbietà le nostre istanze in merito alla dematerializzazione dei

registri. Riteniamo sia una risorsa importantissima di dati aggiornati, anche sulle vendite, che permetterebbe di pianificare meglio gli investimenti e gli obiettivi nazionali, abbassando i costi aziendali dovuti all'incertezza, alla fumosità. Il prossimo passo è quello di rendere più efficaci anche i controlli, che devono avvenire da remoto e, solo in un secondo momento, coinvolgere realmente l'azienda in modo più mirato, per non creare, di nuovo, ulteriori costi alle aziende”.

Anche per il presidente di Confederazione Nazionale dei Consorzi - Federdoc, Riccardo Ricci Curbastro (www.federdoc.com), la gestione dei fondi europei ha rappresentato il punto più basso dell'anno appena passato. “A prescindere dalle batoste che ci ha inflitto il clima, su cui purtroppo non possiamo intervenire, il nodo più grosso che ci trasciniamo dal 2017 è l'incapacità di una corretta gestione de fondi europei, sia in termini di Ocm, coi suoi ritardi cronici, sia del Regolamento 1144: i 3 milioni andati all'Italia a fronte dei 24/25 milioni alla Spagna e ai 31,5 andati alla Francia, gridano vendetta - ha constatato Ricci Curbastro - e qui paghiamo l'assenza di un Ministro delle Politiche Agricole. La più grande soddisfazione è invece la firma del Ceta, l'accordo con il Canada, che rappresenta un ottimo punto di riferimento futuro per quel che concerne la protezione delle Denominazioni. Un riconoscimento importante che avrà ripercussioni positive anche sugli accordi futuri, come quello del Giappone, conclusosi a novembre. Anche l'approvazione prima di Natale del pacchetto Omnibus grazie allo sforzo di De Castro e del deputato europeo Herbert Dorfman”.

Va dritta alle questioni pratiche la lista dei nodi lasciati in sospeso dal 2017 di Matilde Poggi, presidentessa della Federazione Vignaioli Indipendenti - Fivi (www.fivi.it): “nel 2017 non siamo riusciti a delineare, in quanto filiera, una proposta condivisa sull'etichettatura, come ci ha richiesto di fare l'Unione Europea entro marzo 2018: il termine della scadenza è dopo domani e manca l'accordo. Da parte delle istituzioni, invece, stiamo ancora aspettando parte dei decreti attuativi del Testo Unico sul Vino, senza i quali resta lettera morta. Un grande risultato dell'anno passato è stato, invece, riuscire a ridimensionare parte della burocrazia legata ai registri telematici: in particolare essere riusciti ad eliminare l'obbligo di dichiarazione cartacea delle giacenze per le aziende che hanno già sono online”.

Dopo lo sguardo al passato, ci si rivolge al futuro, pieno di propositi pratici da gestire nell'immediato, ma anche di prospettive più ampie che bisogna in qualche modo iniziare ad affrontare. La mancanza di un regista comune che dia una voce coordinata ed efficace al variegato mondo del vino italiano, come s'è detto, è uno dei punti più urgenti da risolvere, sia per i grandi produttori, ma anche per i piccoli, come ha confermato Matilde Poggi: “nel 2018 potremmo lavorare a creare un regista unico per proporre i vini italiani all'estero nelle manifestazioni internazionali. L'Italia produce vini di qualità e offre una varietà di vitigni autoctoni, che ci rendono unici al mondo. Ma c'è troppo individualismo: saremmo più forti se facessimo fronte comune, non tanto nella quantità, quanto nel valore della produzione (ancora bassa rispetto ai nostri diretti concorrenti francesi). Come Fivi vogliamo continuare questa comunicazione proficua, di dialogo e conoscenza, iniziata gli scorsi anni con i consumatori. E continuare a promuovere il logo Fivi, pieno di significato: sempre più aziende ci credono. Soprattutto giovani, sia per storia che per età dei conduttori. A questo riguardo, un altro obiettivo 2018 sarà lavorare meglio sui dati a disposizione dell'associazione. Chiederemo più collaborazione da parte dei nostri associati, perché avere in mano una situazione aggiornata delle dimensioni, dei fatturati e delle singole caratteristiche aziendali, è uno strumento utile e potente nelle relazioni con le istituzioni. Il tema di ampio respiro da affrontare, invece, riguarda le autorizzazioni agli impianti. Non funzionava il sistema vecchio, che si basava sulla compravendita dei diritti, ma non funziona nemmeno il regime di oggi, che porta all'affitto di terreni in regioni diverse dove poi si espantano i vigneti. In Francia non hanno questo problema di autorizzazioni: lì la questione si gioca sul rinnovo degli impianti. In Italia invece si

sta investendo molto sul vino, come in Veneto. Non so quale sia la soluzione giusta, ma basterebbe imporre il reimpianto di un vigneto nella stessa Regione in cui si è espiantato”.

“Mi auguro un Ministro delle Politiche Agricole più presente e non diviso fra gli impegni ministeriali e quelli di partito - entra nel merito a gamba tesa Ricci Curbastro, coerente con le critiche rivolte all'assenza politica durante il 2017 - un giudizio che non attacca minimamente l'intelligenza e la preparazione dell'attuale Ministro, che stimo. Ma semplicemente due lavori che richiedono presenza costante sono troppi per tutti. Sul piano operativo di Federdoc, invece, il 2018 sarà importante per portare a compimento le certificazioni Equalitas. Una certificazione che ha diversi partner e che sta riscuotendo consenso sia fra le aziende, che nei territori e sui mercati, anche fra i buyer internazionali. A Vinitaly presenteremo le prime aziende certificate e anche i primi territori certificati: finalmente uno strumento che misurerà la viticoltura non solo per la sua origine e qualità, ma anche per la sua sostenibilità economica, sociale ma soprattutto ambientale. L'orizzonte più ampio sono i vitigni resistenti. Le Denominazioni devono iniziare a discutere di questa frontiera per formarsi non solo un'opinione ma anche un'opportunità di investimento nel caso si rendesse necessario”.

Una maggior coordinazione nel mondo del vino è ciò che si augura anche Abbona, sebbene puntando più su un lavoro di tutela che di promozione. “Le frodi e i falsi oggi avvengono più all'estero che in Italia. Deve intervenire l'Unione Europea che però dedica maggiore attenzione a tutelare altri prodotti (come quelli informatici), rispetto a quelli alimentari. Nel caso del vino si danneggiano marchi collettivi - ha commentato il presidente Uiv - quindi sono i Consorzi o lo Stato, o appunto l'Ue, che devono intervenire per tutelare il settore. Questo serve nel 2018: più tutela, perché la promozione deve avvenire a livello aziendale. Ed è il motivo per cui è così sfaccettata: ci sono aziende che puntano sul marchio, chi sul vitigno, chi sul territorio o sulla denominazione. Ma non è necessariamente un aspetto negativo: è una complessità che riesce a soddisfare bisogni e richieste diverse che vengono dal mercato. La tutela invece deve avvenire tramite un fronte comune. La buona notizia è che il Giappone ha accettato gli accordi proposti dall'Unione Europea di riconoscimento delle denominazioni di origine, come quella del Prosecco. Seguirà probabilmente anche la Cina (a differenza di Australia e Brasile). A conferma che chiari quadri di riferimento normativi sono di aiuto a spazzare via quella penombra, quell'incertezza che permette ai frodatori di agire indisturbati. Gli accordi bilaterali sono il futuro. Serve finalmente un mandato politico preciso e costante che crei presupposti definiti e positivi capaci di creare valore. Questo è il mio auspicio per i prossimi anni per tutto il Paese, che si rifletterebbe anche sul settore vitivinicolo”.

Riorganizzazione interna e Politica Agricola Comune i temi in agenda per Federvini: “stiamo lavorando ad una forte riorganizzazione per mettere in pratica gli obiettivi di interesse per il settore che gli Associati si attendono: sempre più vocata verso servizi utili e voce ragionevole delle imprese associate, con una particolare attenzione verso i marchi e i territori, come espressione di una qualità giusta e corretta. In queste pagine bianche del 2018 vogliamo iniziare a scrivere diversamente, fissando le buone pratiche da seguire negli anni a venire. Fra i grandi e pesanti mattoni da posare abbiamo sicuramente la Nuova Politica Agricola Comune dell'Unione Europea che partirà dal 2020. L'Italia in generale, e nel particolare anche il settore vitivinicolo, è cresciuta molto grazie all'Europa: non dobbiamo dimenticarlo, oggi, che si stanno mettendo in discussione le fondamenta della Comunità. L'impostazione della politica agricola è passata nel tempo da misure punitive agli eccessi di produzioni, a interventi di sostegno al mercato, con anche il sostegno alla promozione nei mercati dei Paesi terzi. Questo cambio di rotta nel guardare al mercato, sostenendolo e sviluppandolo, lo apprezzo ma va affinata la sua applicazione, razionalizzandola meglio e creando regole da ritagliare sulle capacità e sulle potenzialità degli attori del settore. Senza mai dimenticare il vigneto, che deve essere solido, valido e produttivo, capace di generare un prodotto di valore e apprezzato dai mercati stessi”.

