

Equilibrio mancato: analisi critica sull'impatto del servizio di Report “Piccoli chimici”

scritto da Emanuele Fiorio | 21 Dicembre 2023



Il vino, per molti, rappresenta una forma di arte liquida, un'espressione della terra e della maestria umana. Tuttavia, dietro l'etichetta pittoresca di una bottiglia, si cela un mondo molto complesso.

“Piccoli chimici”, questo il titolo del **servizio di Report** andato in onda lo scorso 17 dicembre 2023 su Rai 3, secondo alcuni è **“figlio ingrato”** di questa complessità e anche per questo sta suscitando un acceso dibattito.

Il programma simbolo del giornalismo d'inchiesta in Italia ha aperto una finestra di luce su **una serie di pratiche enologiche** che gli operatori del settore conoscono molto bene ma che la maggior parte dei consumatori sostanzialmente ignora.

Il tema cardine: trasparenza nell'etichettatura

In questi giorni ho letto interessanti prospettive e analisi ma ho notato che molti autori hanno perso di vista la **questione centrale che Report ha posto al nostro settore: una maggiore trasparenza nell'etichettatura.**

Il consumatore moderno, sempre più consapevole, esige di conoscere ciò che consuma, cosa c'è dietro ogni sorso di vino. E questo mi sembra assolutamente legittimo.

In questo senso è necessario sottolineare anche una mancanza: Report non ha fatto alcun accenno al [Regolamento UE 1308 del 2013, recentemente prorogato di 3 mesi](#), che prevede già un impegno nella direzione di una maggiore chiarezza e trasparenza nell'etichettatura di tutti i vini venduti nell'Unione Europea, tenuti per legge a fornire ai consumatori **informazioni su allergeni, elenco ingredienti e dichiarazione nutrizionale.**

Inoltre mi sembra piuttosto ingenuo chiedersi se **correggere i difetti del vino o adattarlo ai gusti dei consumatori sia eticamente accettabile, perché questo fa parte dell'evoluzione di ogni settore produttivo** ed è assolutamente plausibile, se realizzato con metodi e nei limiti previsti dalla legge. Ciò non toglie che sia necessario approcciarsi alla tematica in buona fede e con assoluta preparazione e competenza.

Le reazioni del settore

Le reazioni, come si poteva ampiamente prevedere, sono state contrastanti. Alcuni hanno sostenuto che il servizio ha sollevato questioni importanti, come la necessità di controlli più efficaci sul settore vitivinicolo e, come ho già riferito, una maggiore trasparenza nell'etichettatura per aiutare i consumatori a prendere decisioni più informate.

Altri hanno criticato Report per aver presentato un quadro distorto della realtà, mettendo insieme pratiche legali e illegali e per aver alimentato la paura e la confusione tra i consumatori senza proporre proporzioni e distinzioni tra fenomeni diffusi ed eccezioni.

Di questo avviso il Presidente di Unione Italiana Vini (UIV) **Frescobaldi**, uno dei protagonisti intervistati nella puntata di Report, secondo il quale “la trasmissione ha fatto di un’erba un fascio lasciando intendere che il settore sia pervaso dal marcio, anziché evidenziare e circostanziare le zone d’ombra **si è scelta la strada del qualunquismo**. E questo fa male sia ai consumatori che a un asset in grado di rendere 7,5 miliardi di euro all’anno di bilancia commerciale con l’estero e dare lavoro a quasi un milione di persone»

Il Ministro del Masaf, **Lollobrigida**, ha sollevato l’importanza di un’informazione equilibrata e completa nella televisione pubblica. Secondo il Ministro, **denunciare ciò che non funziona è fondamentale ma è altrettanto importante valorizzare le numerose realtà positive** nel settore, evitando di danneggiare l’economia nazionale con percezioni negative sia a livello nazionale che internazionale.

D’altro canto, il Presidente di Assoenologi **Cotarella** ha affermato che nonostante le critiche, il vino italiano è assolutamente in grado di superare le polemiche grazie alla sua forza intrinseca: **“Noi facciamo gli enologi e non siamo di certo dei piccoli chimici**. La trasmissione non mi ha sorpreso più di tanto, se si fosse concentrata su patate, fagioli o pomodori non avrebbe riscosso lo stesso clamore. Il vino è cultura, amore e passione italica e, per questo, attira l’attenzione. **È più forte di certe critiche e le supererà alla grande”**.

Punti forti e punti deboli

I punti deboli del servizio di Report sono molteplici, in primis emerge un **bailamme tra pratiche legali e illegali**, dando l'impressione che l'uso di additivi chimici o di mosto concentrato rettificato sia una pratica oltremodo diffusa nel settore vitivinicolo.

Citando Nanni Moretti in Palombella Rossa, “le parole sono importanti” e le critiche sollevate riguardo ai termini utilizzati e ad una certa **confusione linguistica legata al settore enologico**, risultano condivisibili.

L'enfasi posta su alcuni dettagli tecnici ha lasciato spazio a fraintendimenti e alcuni argomenti sono stati presentati in modo riduttivo. **La generalizzazione di alcune pratiche ha offuscato la complessità del settore vinicolo**, in sostanza credo sia mancata una panoramica completa sulle pratiche enologiche e soprattutto sui loro effetti sul consumatore.

“Piccoli chimici” ha avuto anche il merito di mettere in luce una serie di **pratiche enologiche che, seppur legali, possono essere considerate discutibili dal punto di vista etico**. Tra queste, si possono citare l'uso di additivi come la bentonite (per rimuovere le particelle in sospensione nel vino, come proteine, tannini e lieviti morti, che possono rendere il vino torbido o nebuloso), o l'uso di mosto concentrato rettificato (MCR, per regolare la dolcezza, il corpo e talvolta anche la gradazione alcolica dei vini). **In particolare l'uso di MCR può essere considerato controverso in alcuni contesti enologici** ed alcuni ritengono che possa influire sull'autenticità del vino.

Contribuire ad un cambiamento positivo

Il conduttore di Report, Sigfrido Ranucci, intervistato dal Gambero Rosso ha spiegato le motivazioni alla base delle

scelte comunicative, ponendo l'accento sulla **necessità di una maggiore trasparenza nell'industria vinicola e sull'importanza di informare i consumatori** in relazione a ciò che effettivamente viene utilizzato nel processo di produzione.

Il conduttore ha anche toccato il tema del taglio dei vini, evidenziando che alcune pratiche di miscelazione potrebbero essere più diffuse di quanto comunemente si pensi. **Ranucci si è detto speranzoso che questa indagine possa contribuire a un cambiamento positivo**, sottolineando che una maggiore selezione e la limitazione nei volumi produttivi (eccessivi a suo dire) potrebbe essere la chiave per innalzare la sicurezza e la qualità delle produzioni.

Equilibrio mancato

Il vino è arte, passione e cultura, ma anche un business che richiede chiarezza e onestà. **Trovare un equilibrio tra trasparenza e comprensione delle pratiche enologiche** senza distorcere la realtà sembra essere la chiave per favorire una discussione ed una analisi più approfondita ed equilibrata.

In definitiva la puntata “Piccoli chimici” di **Report ha centrato l'obiettivo di creare un confronto** ed un contraddittorio su temi legati all'enologia, poco conosciuti dal grande pubblico? Sì.

Ha centrato l'obiettivo di realizzare una inchiesta accurata ed equilibrata? Direi di no.