

## **PICCOLI CHIMICI**

*Di Emanuele Bellano*

*Collaborazione Chiara D'Ambros e Roberto Persia*

*Immagini Chiara D'Ambros, Dario D'India, Davide Fonda, Paco Sannino*

## **ANTON GHEREL – OPERAIO AGRICOLO**

Con questa si fa l'Amarone con questi qua. Qua c'è un po'... c'è la Corvina leggera, c'è la Rondinella, abbiamo un po' di tutto.

## **EMANUELE BELLANO FUORICAMPO**

Sono uve pregiate con cui si fa un vino rinomato in tutto il mondo: l'Amarone della Valpolicella. Durante la vendemmia i grappoli si scelgono uno a uno per prendere solo le uve migliori.

## **ANTON GHEREL – OPERAIO AGRICOLO**

Questa è bella. Tutta bella, si muove perché bisogna tirarli giù tutta quella che si muove per prendere aria.

## **EMANUELE BELLANO FUORICAMPO**

Le regole per poter mettere l'etichetta sulle bottiglie sono ferree. L'uva va raccolta in cassette da 6 chili e il giorno stesso trasportata in un essiccatoio, un magazzino in cui grandi ventilatori regolano circolazione dell'aria e umidità. Qui l'uva appassisce per 3 mesi e solo a dicembre può essere presa e pigiata. Dal mosto viene fuori il vino che alla fine in negozio costa tra i 30 e i 150 euro a bottiglia.

## **ANTONIO GRAZIANI – TITOLARE ENOTECA**

Qui abbiamo un amarone del 2013. Amarone della Valpolicella superiore. Parliamo di un vino di dieci anni, prezzo 65 euro. Qui ne abbiamo una del 2018. Mentre qui abbiamo un'altra del 2017 e questa qua del 2020.

## **EMANUELE BELLANO**

Prezzi?

## **ANTONIO GRAZIANI – TITOLARE ENOTECA**

Prezzi partiamo dai 38 ai 56

## **ANTONIO GRAZIANI – TITOLARE ENOTECA**

è un DOCG che sta per denominazione di origine controllata e garantita

## **EMANUELE BELLANO FUORICAMPO**

I vini Docg sono quelli che in media costano di più perché i produttori hanno più regole da osservare. Per esempio questo vigneto di Amarone non può produrre più 120 quintali di uva per ettaro. Un vino generico come questo invece può arrivare anche a 400 quintali.

Ma cosa rende un vino Docg, Doc o Igp? Tutti fanno sempre riferimento a un disciplinare.

## **EMANUELE BELLANO**

A cosa servono i disciplinari dei vini a denominazione?

### **LAMBERTO FRESCOBALDI – PRESIDENTE UNIONE ITALIANA VINI**

A legare il prodotto a una zona codificando la zona di produzione. A Montalcino, per esempio, si dice: il Brunello di Montalcino non può uscire prima di 5 anni dalla vendemmia. Il grado zuccherino delle uve deve essere non meno di questo; l'affinamento deve essere fatto in legno per un certo numero di anni e poi in vasca, poi in bottiglia e poi va sul mercato.

### **EMANUELE BELLANO FUORICAMPO**

Il disciplinare stabilisce il livello di zucchero che le uve devono avere, il grado di acidità, l'odore e il sapore. Quando entra in cantina per la pigiatura l'uva infatti viene analizzata.

### **RITANO BARAGLI – PRESIDENTE CANTINA SOCIALE COLLI FIORENTINI**

Il primo strumento fa la gradazione zuccherina. Cioè il tenore zuccherino delle uve. Qui ci sono le uve in questi fermentini rotativi.

### **EMANUELE BELLANO**

Queste qui.

### **RITANO BARAGLI - PRESIDENTE CANTINA SOCIALE COLLI FIORENTINI**

Che stanno fermentando. Le bucce vengono in superficie. Per tenere, per fare in modo di estrarre al meglio il colore deve essere, diciamo affogato nel vino che fermenta.

### **EMANUELE BELLANO FUORICAMPO**

Se le uve all'origine sono buone i valori richiesti dai disciplinari sono soddisfatti. Ma è possibile intervenire su un mosto di bassa qualità e trasformarlo in un vino che può essere venduto con una denominazione?

### **FRANCESCO GROSSI - ESPERTO DI VINO**

Io lo prendo, lo destrutto. Cioè cerco attraverso delle lavorazioni che diventano fisico chimiche di levargli i difetti che fa. Quindi se devo levargli dell'acidità gliela posso levare in tanti modi compresa la filtratura con le bentoniti. A questo punto io riesco a ottenere un liquido che ha una gradazione alcolica, inserisco dei filtrati dolci, dei vini dolci che oltre a portarmi dello zucchero mi portano anche enzimi. Ci metto dentro questa roba ricomincio a lavorare con i fermenti e alla fine riesco probabilmente a ottenere. La sofisticazione esiste da quando esiste il mondo.

### **EMANUELE BELLANO FUORICAMPO**

FRANCESCO Grossi è un produttore che ha deciso di fare il vino puntando tutto sulla qualità dell'uva, senza arricchimento né trattamenti.

### **FRANCESCO GROSSI - ESPERTO DI VINO**

Nel 2008 finalmente sono riuscito a fare per la prima volta un vino con uva totalmente non trattata con nessun tipo di fungicida e totalmente privo di qualsiasi lavorazione enologica se non i normali travasi e un minimo di controllo di temperatura.

**EMANUELE BELLANO FUORICAMPO**

È esattamente l'opposto di quello che avviene nell'industria. Gli imbottiglieri comprano mosto prodotto con uve coltivate da altri, lo lavorano e poi lo imbottigliano con la loro etichetta. Qui siamo nel Chianti e loro sono i più grandi produttori di questo vino.

**EMANUELE BELLANO**

Queste cisterne qui contengono il vino che voi avete vinificato per esempio quest'anno.

**RITANO BARAGLI - PRESIDENTE CANTINA SOCIALE COLLI FIORENTINI**

Quest'anno e le rimanenze dello scorso anno, naturalmente.

**EMANUELE BELLANO**

Fatto cento il vino che voi produceate.

**RITANO BARAGLI - PRESIDENTE CANTINA SOCIALE COLLI FIORENTINI**

Produciamo.

**EMANUELE BELLANO**

...attraverso il conferimento dei soci, che vi portano l'uva. Quanto lo imbottigliate voi e quanto invece lo vendete ad altri imbottiglieri?

**RITANO BARAGLI - PRESIDENTE CANTINA SOCIALE COLLI FIORENTINI**

Il 20%.

**EMANUELE BELLANO**

Quindi invece il restante 80%?

**RITANO BARAGLI - PRESIDENTE CANTINA SOCIALE COLLI FIORENTINI**

Il restante 80% viene ceduto agli imbottiglieri toscani o extra toscani, che hanno autorizzazione a vinificare. Prendono il nostro vino..

**EMANUELE BELLANO**

Imbottigliano il vostro vino con la loro etichetta.

**RITANO BARAGLI - PRESIDENTE CANTINA SOCIALE COLLI FIORENTINI**

Certo. Con il loro marchio.

**EMANUELE BELLANO**

Quali sono i vostri principali clienti? Cioè gli imbottiglieri che poi imbottigliano il vostro vino? Ruffino è un nostro cliente importante. E poi Sensi, Piccini.....

**EMANUELE BELLANO FUORICAMPO**

Sono grandi nomi che vendono ogni anno milioni di bottiglie di Chianti. Basta scorrere uno scaffale del supermercato. Se guardiamo l'etichetta posteriore su 10 vini, 9 portano la scritta "imbottigliato da" mentre raramente c'è scritto "imbottigliato all'origine da". La differenza è sostanziale perché solo nel secondo caso la cantina ha prodotto quel vino dalla vigna fino alla bottiglia..

**EMANUELE BELLANO**

Quale è la garanzia in più che dal fatto che un imbottigliatore è anche produttore?

### **RITANO BARAGLI - PRESIDENTE CANTINA SOCIALE COLLI FIORENTINI**

L'imbottigliatore può andare sul mercato e trovare un venditore con lo stesso vino uguale al mio e però io glielo vendo a 100 quell'altro glielo vende a 80. È questo che fa la differenza.

### **EMANUELE BELLANO FUORICAMPO**

Vale anche per i vini più rinomati e costosi. Tenuta San Guido, storico produttore del Bolgheri Sassicaia, tra i più conosciuti nel mondo, possiede circa 100 ettari di vigneti con cui è in grado di produrre all'incirca 700 mila bottiglie. Ogni anno però sforna 1 milione di bottiglie. Dove prende l'uva che manca per riempire le 300 mila bottiglie?

### **SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO**

Si ma da dove. Barolo, Sassicaia, Amarone, Brunello di Montalcino, Nebbiolo sono marchi eccellenti di un comparto d'eccellenza, quello del vino che vale 14 miliardi di euro ogni anno. Immaginate una piramide, al vertice ci sono i vini marcati, quelli che hanno sostanzialmente il marchio DOCG, DOC, IGT, sotto quelli generici. Ecco, ma che cos'è che fa la differenza tra un vino DOCG e uno che non lo è? Sicuramente l'adesione a un disciplinare, che significa osservare a modalità di lavorazione ma soprattutto anche quella di selezione e della provenienza delle uve. Se io produco un amarone o un chianti, le uve devono venire da quell'area geografica se poi la mia vigna non è sufficientemente produttiva quell'anno posso anche prendere del vino, delle uve però sempre provenienti da quell'area geografica. Il consumatore come se ne accorge? Se io importo del vino o dell'uva da un altro metto sull'etichetta

*imbottigliato da*" se invece sono state sufficienti le uve provenienti dal mio vigneto posso scrivere tranquillamente *"imbottigliato all'origine da"*. Comunque abbiamo capito che per la qualità del vino è importante la qualità dell'uva. E se non è poi all'altezza, che cosa faccio? Ecco l'inchiesta di questa sera smonterà un po' la figura romantica del vignaiolo che sta dentro a pigiare il mosto ed esalterà invece quella del vignaiolo che indossa il camice del piccolo chimico. E poi nell'etichetta c'è sempre scritto quello che c'è dentro il vino?

Il nostro Emanuele Bellano.

### **EMANUELE BELLANO FUORICAMPO**

Quando entrano in cantina le uve vengono segnate su un registro come questo.

### **FRANCESCO GROSSI – ESPERTO DI VINI**

Qui c'è il grado misurato dove venivano registrati i conferimenti dei soci.

### **EMANUELE BELLANO**

Cioè? Questo è il grado zuccherino.

### **EMANUELE BELLANO FUORICAMPO**

Minore è il grado zuccherino dell'uva, più basso sarà il grado alcolemico che raggiungerà il vino finita la fermentazione.

**EMANUELE BELLANO**

Qui abbiamo un'uva che dice mediocre ha un grado 12. Ci troviamo con uva di questo tipo con un grado più basso, che facciamo?

**FRANCESCO GROSSI- ESPERTO DI VINI**

Con 12 gradi zuccherini non riesci a fare un vino che raggiunge i 10 gradi.

**EMANUELE BELLANO**

E come la miglioriamo?

**FRANCESCO GROSSI- ESPERTO DI VINI**

Fai l'arricchimento.

**EMANUELE BELLANO**

Con?

**FRANCESCO GROSSI- ESPERTO DI VINI**

Col mosto concentrato rettificato.

**EMANUELE BELLANO FUORICAMPO**

Il mosto concentrato rettificato si presenta così. Trasparente e incolore. Ed è il frutto del mosto fermentato e filtrato di uve molto zuccherine.

**FRANCESCO GROSSI- ESPERTO DI VINI**

Questo qui è il livello standard che va bene inserito in qualsiasi vino da fermentare o da arricchire perché è assolutamente neutro. Sia come colore, sia come odore. Proprio non ha odore e soprattutto non ha nient'altro che l'apporto zuccherino.

**EMANUELE BELLANO FUORICAMPO**

Aggiunto al mosto aumenta artificialmente il grado zuccherino e consente di usare anche uve che altrimenti i produttori avrebbero dovuto buttare perché la loro fermentazione non avrebbe generato un vino con un grado alcolico sufficiente. L'uso oggi è diffuso tra tutti i produttori, anche quelli che fanno vino di altissima qualità. La tenuta San Guido in toscana produce il Bolgheri Sassicaia. Le sue bottiglie arrivano a costare anche migliaia di euro, in base all'età dell'anno di imbottigliamento. Sul disciplinare c'è scritto espressamente che è consentito l'uso del mosto concentrato rettificato. Stesso discorso per i vini prodotti dalla ditta toscana Frescobaldi.

**LAMBERTO FRESCOBALDI - PRESIDENTE UNIONE ITALIANA VINI**

Allora, ci sono degli anni in cui viene usato, non c'è nulla di strano e di male.

**EMANUELE BELLANO**

Il mosto concentrato rettificato lo usate nell'ambito della produzione del vostro vino?

**RITANO BARAGLI - PRESIDENTE CANTINA SOCIALE COLLI FIORENTINI**

Se un anno l'andamento climatico non ci consente di avere gradazioni zuccherine non sufficienti qualche partita, qualche serbatoio, può essere arricchito.

**LAMBERTO FRESCOBALDI – PRESIDENTE UNIONE ITALIANA VINI**

Non è una pratica che sembra la fine del mondo.

**EMANUELE BELLANO**

Però per ottenere quel grado alcolico invece che aggiungere mosto concentrato rettificato si potrebbe selezionare a monte l'uva e scartare l'uva invece che ha una qualità più bassa dal punto vista del grado zuccherino.

**LAMBERTO FRESCOBALDI – PRESIDENTE UNIONE ITALIANA VINI**

Guardi è un paracadute per una pioggia molto intensa che ha rovinato un po' l'uva, una grandinata.

**EMANUELE BELLANO**

Tutti gli anni però?

**LAMBERTO FRESCOBALDI – PRESIDENTE UNIONE ITALIANA VINI**

E tutti gli anni avviene.

**EMANUELE BELLANO FUORICAMPO**

Perché nel nostro paese aggiungere mosto concentrato rettificato è consentito solo in via straordinaria, negli anni cioè in cui le condizioni climatiche sono particolarmente avverse. Questa è la Regione Toscana: ogni anno ormai da oltre 10 anni la giunta autorizza l'uso del mosto concentrato rettificato. E ogni anno viene copiata e incollata questa frase: "Le organizzazioni dei produttori di vino hanno richiesto in maniera urgente l'autorizzazione all'arricchimento al fine di non compromettere la qualità della produzione vitivinicola".

**RITANO BARAGLI - PRESIDENTE CANTINA SOCIALE COLLI FIORENTINI**

Io sono il vicepresidente dell'agripesca toscana e quindi io sono uno di quelli che sollecita tutti gli anni la pratica dell'arricchimento.

**EMANUELE BELLANO**

Questa necessità riportata ogni anno da parte dei produttori non nasconde in qualche modo il fatto che permette di utilizzare e comprare uve più scadenti tagliando le spese? Comprando uva meno buona?

**LAMBERTO FRESCOBALDI – PRESIDENTE UNIONE ITALIANA VINI**

Guardi, la domanda è maliziosa e ci sta. Se il vino non è buono non lo vendi. Quindi io l'autorizzerei sempre per default.

**EMANUELE BELLANO FUORICAMPO**

La stessa cosa succede nelle altre regioni d'Italia.

**FRANCESCO GROSSI– ESPERTO DI VINI**

Dove c'è il problema delle grandi produzioni sono sempre stati autorizzati gli arricchimenti.

**EMANUELE BELLANO**

E questo perché?

**FRANCESCO GROSSI- ESPERTO DI VINI**

Perché sono stati fatti migliaia di ettari di vigneti in pianura su terreni che non avevano niente a che fare con la vite. Perché erano terreni dove per 50 anni ci abbiamo fatto barbabietole, grano, mais, però essendo terreni stanchi per quanto tu concimi ottieni tanti quintali d'uva, ma è uva che non ha.

**EMANUELE BELLANO**

Non ha zucchero.

**FRANCESCO GROSSI- ESPERTO DI VINI**

Non ha zucchero, ma soprattutto..

**EMANUELE BELLANO**

Quindi non ha grado alcolico.

**FRANCESCO GROSSI- ESPERTO DI VINI**

Quindi non ha grado alcolico e quindi lo bisogna arricchire.

**EMANUELE BELLANO FUORICAMPO**

Ma i disciplinari riguardo al mosto concentrato rettificato cosa dicono? Chianti, Barolo, Prosecco, Montepulciano, Lambrusco, lo autorizzano. E così praticamente tutti gli altri. Queste sono due bottiglie di Brunello di Montalcino. Una riporta in etichetta l'indicazione della vigna dove è stata coltivata l'uva. L'altra invece no.

**ENRICO MARIA DEL FRATE - TITOLARE ENOTECA**

Nel primo troviamo un Brunello di Montalcino DOCG classico, quindi proveniente da uve sangiovese grosso, ma di zone non specificate in etichetta. Quindi uve raccolte in tutto il territorio di Montalcino. In quest'altro invece leggiamo la dicitura vigna Nastagio, quindi sono uve provenienti solamente da questa zona specifica.

**EMANUELE BELLANO**

Ci sono differenze tra questi due vini dal punto di vista del trattamento enologico?

**ENRICO MARIA DEL FRATE - TITOLARE ENOTECA**

Non ci ne sono grandi differenze di lavoro sull'uva in queste due bottiglie.

**EMANUELE BELLANO FUORICAMPO**

Sbagliato. Le differenze invece ci sono. Ma per accorgersene non è facile. Bisogna vedere il disciplinare. Dove c'è scritto che col Brunello si può usare il

mosto concentrato rettificato, a meno che l'etichetta riporti l'indicazione "vigna" o "vigneto". Ma cosa vuol dire?

**EMANUELE BELLANO**

Nel vostro caso nel "vigna ripe al convento" Frescobaldi, Brunello di Montalcino, non è possibile inserirlo. Mentre in quest'altro brunello che è "Castelgiocondo" senza altra menzione vigne, si. Perché?

**LAMBERTO FRESCOBALDI – PRESIDENTE UNIONE ITALIANA VINI**

Quella vigna lì te devi fare tutto il possibile per fare un vino che non ha bisogno di nessun aiuto. I produttori si sono dati una regola. Quello che non ha bisogno di nessun aiuto ed è veramente l'espressione massima dell'annata non devi fare assolutamente nulla.

**EMANUELE BELLANO FUORICAMPO**

Quindi per il Brunello top quality le uve devono essere perfette già dalla vigna che viene identificata in etichetta. Quando non è indicata la vigna dove è raccolta l'uva può essere che il vino venga addolcito con il mosto concentrato rettificato.

**EMANUELE BELLANO**

Se volesse saperlo a monte il consumatore lo può leggere in etichetta il fatto che sia stato utilizzato questo tipo di prodotto, il mosto concentrato rettificato?

**LAMBERTO FRESCOBALDI – PRESIDENTE UNIONE ITALIANA VINI**

Questo non è indicato.

**EMANUELE BELLANO**

In etichetta non sono indicate nemmeno le altre sostanze che sono aggiunte al vino durante la lavorazione. Il loro uso è autorizzato dalla legge e servono a migliorare le caratteristiche del vino ma possono essere usate anche per rendere appetibile un vino che altrimenti non lo sarebbe.

**FRANCESCO GROSSI– ESPERTO DI VINI**

Vi faccio vedere che partendo da uve ammalorate, che sono state vendemmiate tardi, male, un uva che dovrei scartare, tanto per essere chiari, riesco comunque a trasformarla in un mosto accettabile.

**EMANUELE BELLANO**

Venduto quindi anche a...

**FRANCESCO GROSSI– ESPERTO DI VINI**

I cosiddetti vini da tavola generici, ma poi posso attraverso gli arricchimenti arrivare anche a un vino che dal punto di vista dell'impatto con il consumatore può anche essere considerato un vino di fascia più alta.

**EMANUELE BELLANO FUORICAMPO**

Quindi anche vini Igt e Doc. I prodotti per enologia si trovano nei grandi negozi specializzati. Se l'uva è stata raccolta tardi, per esempio non avrà acidità sufficiente. Come si interviene?

**DANIELE POLSINELLI – TITOLARE NEGOZIO ENOLOGIA**

Usiamo l'acido aspartico.

**EMANUELE BELLANO FUORICAMPO**

Disciolto in acqua distillata si unisce al vino in quantità tanto maggiore quanto minore è l'acidità che ha l'uva. Alla fine del trattamento il mosto avrà raggiunto un'acidità accettabile per il disciplinare di riferimento.

**FRANCESCO GROSSI– ESPERTO DI VINI**

È logico che anche lì c'è un limite naturale, posso essere basso di uno 0,10% posso essere basso di tre punti, allora vuol dire che ho portato in cantina dell'uva marcia.

**EMANUELE BELLANO**

Quanto costa la limpidezza e la trasparenza in un vino?

**CLIENTE ENOTECA**

Al primo impatto che si ha è fondamentale il colpo d'occhio. Se devo scegliere tra un vino trasparente e un vino torbido, preferisco quello trasparente.

**EMANUELE BELLANO FUORICAMPO**

Un bicchiere di vino dal colore brillante e trasparente è una grande attrazione e le grandi cantine puntano molto su questo aspetto nel marketing.

**FRANCESCO GROSSI– ESPERTO DI VINO**

Oggi su masse importanti mescolo al vino dei prodotti che sono dei chiarificatori che mi aiutano a catturare le particelle nel vino e me le portano giù.

**EMANUELE BELLANO FUORICAMPO**

In passato, per ottenere vini chiari e trasparenti, si usava il freddo che fa precipitare le sostanze solide presenti nel vino. Ma freddo significa energia che costa sempre di più.

**DANIELE POLSINELLI – TITOLARE NEGOZIO ENOLOGIA**

I chiarificatori sono gelatine. Questa è una gelatina, che è di origine suina.

**EMANUELE BELLANO**

Di origine?

**DANIELE POLSINELLI – TITOLARE NEGOZIO ENOLOGIA**

Suina.

**EMANUELE BELLANO**

Cioè? È fatta con?



Bene sono riuscito partendo da un'uva scendente ad arrivare a un mosto atto a diventare vino che ha pochi difetti. A questo punto posso iniziare a lavorare a un affinamento, che può essere fatto aggiungendo dei tannini che sono questi...

**EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO**

E che incidono sul gusto dando corpo e sul colore, accentuando il violaceo intenso del vino rosso e bloccandolo nel tempo.

**FRANCESCO GROSSI- ESPERTO DI VINI**

Così riesco ad avere un vino che ha un bel rosso, ma che soprattutto lo mantiene.

**EMANUELE BELLANO**

Che vino state bevendo?

**CLIENTE ENOTECA**

Del Valpolicella di Basso. È molto buono, diciamo che ha delle note di vaniglia, le possiamo leggere da qua: "sentori di frutta matura e ciliegia e anche di vaniglia e di caffè". Ha anche un sapore molto vellutato e avvolgente, delicato.

**EMANUELE BELLANO FUORI CAMPO**

Leggendo le descrizioni dei vini si intuiscono anche altre cose: quando parlano di aromi di lampone, fragola, ciliegia o mora per esempio, significa che la cantina ha usato dei lieviti particolari, per far fermentare il mosto come questi che infatti hanno le figure di frutta e che esaltano ognuno un sapore diverso. Se invece si parla di sentore di rovere, può essere che siano state usate queste chips.

**FRANCESCO GROSSI- ESPERTO DI VINO**

Tu senti l'odore di questo cippato, senti che è proprio dolce?

**EMANUELE BELLANO FUORICAMPO**

L'odore è quello del rovere di cui sono fatti questi pezzettini di legno. Invece di tenere per mesi il vino nelle botti, che costano e richiedono molto spazio, il vino rimane nelle vasche d'acciaio e lì vi si immergono queste chips.

**FRANCESCO GROSSI- ESPERTO DI VINO**

Cioè mi hai raccontato che hai tenuto otto mesi, un anno il vino in barrique, in realtà in due settimane utilizzando delle chips nuove, dentro una vasca d'acciaio, facendo un mescolone, mi hai tirato fuori un vino che un palato poco attento...

**EMANUELE BELLANO**

Non lo riconosce.

**FRANCESCO GROSSI- ESPERTO DI VINO**

Non lo riconosce.

**EMANUELE BELLANO**

É possibile che Frescobaldi teoricamente utilizzi per dare un sapore, un sentore di botte a un suo vino IGT, un rosso Toscana, non la botte ma utilizzi i chips di barrique.

**LAMBERTO FRESCOBALDI –PRESIDENTE UNIONE ITALIANA VINI**

..i chips oppure la polvere di legno...

**EMANUELE BELLANO**

Li utilizzate voi?

**FRESCOBALDI –PRESIDENTE UNIONE ITALIANA VINI**

No, noi non si utilizza. Mi è sempre divertito perché il piccolo chimico piace a tutti farlo, però questo utilizzo di tutti questi prodotti - che ce ne è quanti Dio solo lo sa - un po' ci metterebbero in imbarazzo credo, a scriverle tutte in etichetta.

**EMANUELE BELLANO FUORICAMPO**

Tutti i prodotti enologici che sono su questo tavolo sono legali e le cantine li possono usare liberamente.

**FRANCESCO GROSSI– ESPERTO DI VINO**

Poi c'è tutto un mondo che non è ammesso dai disciplinari e dalla legge nella vinificazione, che è quello degli aromi artificiali o degli aromi naturali estratti.

**EMANUELE BELLANO**

Per esempio?

**FRANCESCO GROSSI– ESPERTO DI VINO**

Posso avere lampone, mora, mirtillo, ribes, ciliegia... io in commercio trovo quello che mi pare dal punto di vista di un estratto aromatico concentrato.

**EMANUELE BELLANO**

In questo caso quello stesso aroma lo potrei usare?

**FRANCESCO GROSSI– ESPERTO DI VINO**

Io mi prendo questo aroma di fragola, me lo metto in un vino rosso, sono bravo a fare i dosaggi e a un certo punto, un qualsiasi palato non eccelso, ma la stragrande maggioranza degli enologi o dei sommelier che assaggia il vino ci casca, io dico: "Ma senti che sentore di frutta, ma senti che pompelmo nei vini bianchi".

**EMANUELE BELLANO FUORICAMPO**

Aggiungerli al vino è illegale perché sofisticata il sapore, come è illegale aggiungere Enocianina, questo colorante rosso che tinge il vino di un colore più intenso.

**EMANUELE BELLANO**

Nel vino viene usato?

## **DANIELE POLSINELLI – TITOLARE NEGOZIO ENOLOGIA**

Io non lo so. Non si può usare.

## **EMANUELE BELLANO**

Però c'è richiesta?

## **DANIELE POLSINELLI – TITOLARE NEGOZIO ENOLOGIA**

C'è richiesta. Noi abbiamo il sito, se lo comprano. Cioè tu entri qua ti compri una tanica di quello, con lo scontrino.

## **SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO**

Insomma, un ritocchino di qua, uno di là alla fine il modo per far venire un vino decente con la chimica lo trovi. Se hai l'uva che non è particolarmente zuccherina e quindi non potrà raggiungere un grado alcolico importante, basta aggiungere del mosto rettificato. Poi se è andata troppo in là che rischia di marcire basta metterci l'acido. Se poi vuoi dare un qualcosa, un aroma di frutti di bosco o di agrumato basta che tu metta al momento della fermentazione, per aiutare la fermentazione, dei lieviti che sono a base di frutti di bosco o di agrumi. E poi se vuoi pulire e chiarificare il vino puoi utilizzare delle argille, la bentonite, oppure puoi utilizzare dei prodotti animale quali le gelatine o gli albumi o anche dei filtri meccanici. Se poi il vino ha soprattutto poco corpo puoi inserire i tannini che sono degli elementi chimici che si trovano nelle bucce, nei raspi, nei semi.

Se vuoi dare quel retrogusto di botte, barricata, puoi metterci dentro dei trucioli di rovere. Insomma in poche settimane avrai lo stesso risultato di un vino che invece è stato stagionato per anni all'interno di una botte. Grazie al piccolo chimico non butti un chicco d'uva. Ed è per questo che poi ogni anno nei nostri magazzini, nelle cisterne c'era un quantitativo di vino impressionante che non poteva neanche essere messo sul mercato col rischio di far crollare il prezzo.

All'inizio del 2023 c'erano riserve per poter imbottigliare 6 miliardi di bottiglie di vino. Poi però è successo che è arrivato il flagello della vite, la peronospora, che è un fungo che rischia di azzerare addirittura il raccolto.

## **BELLANO FUORICAMPO**

Qui siamo a Tollo in Abruzzo, una delle aree d'Italia con la più alta concentrazione di vigneti.

## **DI PILLO LUCIANO - VITICOLTORE**

Questo vitigno è Trebbiano Toscano, molto diffuso nella nostra zona.

## **EMANUELE BELLANO FUORICAMPO**

Con l'uva di Trebbiano si fa vino bianco. Nelle buone annate producono circa 100 mila ettolitri di Trebbiano d'Abruzzo che significa oltre 13 milioni di bottiglie. Quest'anno il Trebbiano è stato attaccato da un fungo: la Peronospora che colpisce i grappoli di vite.

## **DI PILLO LUCIANO - VITICOLTORE**

Allora per esempio ci sono dei grappoli che sono morti già dall'inizio, dal mese di maggio prima che iniziava anche la fioritura degli acini...

**EMANUELE BELLANO**

Tipo questo.

**DI PILLO LUCIANO - VITICOLTORE**

Tipo questo

**EMANUELE BELLANO**

Non ci sono nemmeno gli acini proprio formati. A livello embrionale.

**DI PILLO LUCIANO - VITICOLTORE**

E poi ci sono i grappoli tipo questo che si era formato e purtroppo la stessa fine ha fatto.

**EMANUELE BELLANO FUORICAMPO**

Le abbondanti piogge di primavera hanno creato l'ambiente adatto allo sviluppo della peronospora e hanno impedito ai viticoltori di trattare i vigneti.

**EMANUELE BELLANO**

Un tralcio come questo, per esempio, che è un bel tralcio grande, quanti chili farebbe normalmente?

**DI PILLO LUCIANO - VITICOLTORE**

Normalmente 20 kg.

**EMANUELE BELLANO**

E ad occhio adesso invece?

**DI PILLO LUCIANO - VITICOLTORE**

In questa pianta ci saranno otto o dieci kg di uva.

**EMANUELE BELLANO**

Otto o dieci kg, quindi comunque meno della metà.

**DI PILLO LUCIANO - VITICOLTORE**

In un anno normale di questa varietà di Trebbiano toscano raccogliamo dai 300/350 anche 400 quintali nelle annate più piovose. Quest'anno raccogliamo 120-110 quintali. Quindi c'è un danno abbondantemente superiore del 50%.

**EMANUELE BELLANO FUORICAMPO**

Ancora più colpito il vitigno di rosso che si coltiva da queste parti.

**LICIO COLANTUONO - VITICOLTORE**

Qui ci troviamo in un campo di Montepulciano.

**EMANUELE BELLANO**

Quindi questo è Montepulciano d'Abruzzo.

### **LICIO COLANTUONO - VITICOLTORE**

Si che è il vitigno più importante sia dal punto di vista qualitativo, ma soprattutto anche remunerativo. Il danno stimato è 70-80 %.

### **EMANUELE BELLANO**

Significa che praticamente la produzione di questo ettaro di terreno qui è quasi azzerata.

### **COLANTUONO LICIO - VITICOLTORE**

Sì: non copriamo le spese.

### **EMANUELE BELLANO FUORICAMPO**

Le stime dell'Unione Italiana Vini prevedono per quest'anno un calo della produzione in Abruzzo del 40%. Ma il danno riguarda quasi tutte le regioni: in Molise meno 45%, Campania, Basilicata, Sicilia e Calabria meno 30%. E poi Toscana, Lazio, Marche, Umbria e Puglia con un calo di uva che va dal 20 e al 25%.

### **ANTONIO DE BOSIS - AGRONOMO**

La produzione enologica deriva dalla produzione viticola e se la produzione viticola riduce la quantità, inevitabilmente avremo meno vino a disposizione.

### **EMANUELE BELLANO FUORICAMPO**

In totale quest'anno secondo le previsioni la vendemmia produrrà 6 milioni di ettolitri di vino in meno.

### **EMANUELE BELLANO**

Una situazione di questo tipo apre degli scenari, delle possibilità per i produttori di sopperire a questa mancanza di vino, andando a prendere in maniera meno lecita il vino altrove, da altre parti?

### **ANTONIO DE BOSIS - AGRONOMO**

No, non è un meccanismo solitamente attuato dai produttori locali.

### **LICIO COLANTUONO - VITICOLTORE**

No, perché poi noi abbiamo dei disciplinari che ci obbligano a imbottigliare il prodotto che abbiamo, sono molto rigidi.

### **EMANUELE BELLANO FUORICAMPO**

Questa la versione ufficiale. Produttori e viticoltori però in forma anonima raccontano tutta un'altra storia.

### **AGRICOLTORE 01 NASCOSTA**

C'è un traffico di acquisto di uva o di vino totalmente in nero.

### **AGRICOLTORE 02 NASCOSTA**

La maggior parte dei mosti, specialmente i tavola... la vendiamo in cisterna ad altri imbottigliatori del nord, di altre regioni.

### **AGRICOLTORE 03 NASCOSTA**

Si comprano il Trebbiano, quello là. Il trebbianaccio come lo chiamiamo da noi. Poi magari quel Trebbiano ce lo beviamo come Prosecco. Qua voglio arrivare.

### **EMANUELE BELLANO FUORICAMPO**

I viticoltori che parlano lavorano da decenni nel settore del vino, e spiegano che le carenze di materia prima si colmano da sempre attraverso traffici di mosto o di vino da un'area all'altra d'Italia.

### **AGRICOLTORE 02 NASCOSTA**

Tu prendi una bottiglia di Pecorino, ma magari ci sta il Trebbiano, un Prosecco, però magari è uva da tavola che non è neanche vinificabile perchè viene dalla Puglia. Ma non comperata ufficialmente: comperata in nero.

### **EMANUELE BELLANO FUORICAMPO**

Trebbiano per i vini bianchi, primitivo per i rossi, e poi uva da tavola che non può per legge essere usata per fare il vino. Questi sono i principali vitigni che dopo la vendemmia partirebbero dal centro-sud con destinazione imbottigliatori del nord. Alla fine vengono spacciati per doc, docg e igp di vitigni blasonati e costosi. Il Veneto è una delle regioni che produce vini di pregio apprezzati in tutto il mondo. Qui siamo in Valpolicella dove la produzione del vino è diventata anche un'attrazione turistica.

### **EMANUELE BELLANO**

Il produttore qui che fa Valpolicella può avere un interesse a fare cosa?

### **GIORGIO SBOARINA – SOCIETÀ AGRICOLA COSTA DEGLI ULIVI**

Ha interesse a prendere vino di altre zone soprattutto del sud perché hanno vini con gradazione più alta e quindi li tagliano normalmente. E poi c'è il motivo economico: perché qua un ettaro di vigneto doc costa 500-600 mila euro, in Puglia costa 30 mila euro.

### **EMANUELE BELLANO FUORICAMPO**

L'uva comprata in Puglia può costare fino a un terzo rispetto a quella prodotta qui. Per questo gli imbottigliatori hanno un gran vantaggio nell'usare mosti spremuti al sud.

### **GIORGIO SBOARINA – SOCIETÀ AGRICOLA COSTA DEGLI ULIVI**

Il problema è sempre una questione di carte perché poi, se c'è la giustificazione della carta, succede di tutto insomma.

### **EMANUELE BELLANO FUORICAMPO**

Per spostare il vino da una cantina all'altra servono certificati che giustificano i movimenti e che vengono creati ad hoc da viticoltori compiacenti. Come ha fatto questo produttore.

### **AGRICOLTORE**

Mi si è avvicinato un enologo e mi ha fatto una proposta di fare dei documenti di trasporto: che io, solo sulla carta, con i miei mezzi propri, portavo a una cantina privata quest'uva.

**EMANUELE BELLANO**

É stata spostata quest'uva? Tu hai conferito l'uva alla cantina?

**AGRICOLTORE**

Assolutamente no.

**AGRICOLTORE**

Io ho venduto solo certificati.

**EMANUELE BELLANO**

Quindi loro al posto di quell'uva che non era mai stata portata potevano metterci qualsiasi cosa?

**AGRICOLTORE**

Qualsiasi cosa. Con quelle carte loro hanno una capienza di 2000 quintali di certificati in mano, possono mettere nei loro serbatoi, diciamo, 2000 quintali.

**EMANUELE BELLANO**

Presumibilmente comprando cosa, in genere?

**AGRICOLTORE**

Al mercato pugliese, c'è un mercato parallelo o per dirti, l'uva da tavola nel mese di novembre viene vinificato e viene fatto o vino o mosto.

**EMANUELE BELLANO FUORICAMPO**

Il vino e il mosto sono più facili da trasportare perché non deperiscono al contrario dell'uva ancora intera. Provo a entrare nel mercato pugliese dove l'uva da tavola viene spremuta e venduta alle cantine che fanno vino. Il primo passo è trovare un contatto sul posto. Mi aiuta un viticoltore che chiama un produttore di uva di Bari.

**AGRICOLTORE**

Voi sotto a Peronospora come state messi?

**PRODUTTORE DI BARI**

Ce n'è abbastanza.

**AGRICOLTORE**

Ma ci sta un po' d'uva? Perché mi servirebbe un po' d'uva da portare alla cantina sociale. Un po' d'uva da tavola.

**PRODUTTORE DI BARI**

Senti io c'ho un amico che sta in questo giro qua. Fammi chiedere.

**AGRICOLTORE**

Pure a nero mi serve perché digli che le carte le tengo io le carte.

**PRODUTTORE DI BARI**

Ascoltami, io ti posso mettere in contatto con un mediatore che sta sulla piazza

**EMANUELE BELLANO FUORICAMPO**

La patria dell'uva da tavola è Adelfia, una cittadina in provincia di Bari. Qui ci sono migliaia di ettari di tendoni in cui viene coltivata l'uva che poi finisce nei negozi di tutta Italia. L'indicazione del nostro contatto è cercare un bar che chiamano Wall Street, una borsa clandestina dell'uva da tavola, dove i mediatori si ritrovano, fanno il prezzo e mettono in contatto chi deve comprare con chi sta vendemmiando o vinificando.

**EMANUELE BELLANO**

Salve questo ci hanno detto che è il bar Wall Street volevamo parlare con dei mediatori dell'uva da tavola.

**BARISTA**

Sì, vengono sempre. L'orario però è un po' presto.

**EMANUELE BELLANO FUORICAMPO**

Aspettiamo. Con me c'è un tecnico esperto di uva e di vinificazione. E dopo una breve attesa il mediatore arriva.

**MEDIATORE**

Salve.

**EMANUELE BELLANO**

Salve.

**EMANUELE BELLANO FUORICAMPO**

Diciamo di essere proprietari di una cantina del nord in cerca di uva.

**EMANUELE BELLANO**

Noi facciamo il vino però ci andrebbe bene vista la situazione anche uva da tavola da vinificare.

**ESPERTO TECNICO**

Una decina di cisterne ci servivano.

**MEDIATORE**

Ma perché non vi rivolgere alle vinicole che ci sono? Ci sono due vinicole.

**EMANUELE BELLANO**

E queste vinicole nel caso che uva ci farebbero? Da tavola?

**MEDIATORE**

Si, solo quello.

**EMANUELE BELLANO FUORICAMPO**

Il mediatore ci accompagna in una vinicola, un'azienda della zona che sprema uva da tavola.

**EMANUELE BELLANO**

Ufficialmente cosa fa? Succhi d'uva?

**MEDIATORE**

Sì ma in quantità poco o niente.

**EMANUELE BELLANO**

L'azienda formalmente sprema uva da tavola per fare il succo d'uva che viene usato per i succhi di frutta e nell'industria alimentare per esempio negli yogurt, nei gelati o nelle marmellate. In realtà le grosse quantità ci dice il mediatore vengono usate illegalmente per fare vino.

**MEDIATORE**

L'anno scorso l'80 per cento dell'uva da tavola è andata in vinificazione.

**EMANUELE BELLANO**

E questo perché? Perché ce ne era tanta?

**MEDIATORE**

Perché ce n'era tanta. E i prezzi.. i prezzi . L'uva da tavola l'anno scorso veniva  
20-30 centesimi.

**EMANUELE BELLANO FUORICAMPO**

Tra i 20 e i 30 centesimi al chilo contro un costo dell'uva da vino che l'anno scorso oscillava tra i 4 e i 7 euro al chilo. Come si fa a trasportarla ce lo spiega il titolare.

**TITOLARE**

Salve

**EMANUELE BELLANO**

Salve

**EMANUELE BELLANO FUORICAMPO**

Che conta in autocisterne.

**TITOLARE**

Oggi, in questo istante, in questo istante di bianco abbiamo disponibili una quindicina, decina, quindicina. In questo istante solo di bianco ma di rosato niente. Rosato ce l'avrò pronto per la settimana prossima.

**EMANUELE BELLANO**

E per salire come ce la saliamo?

### **TITOLARE**

Voi avete la licenza succhisti?

### **EMANUELE BELLANO FUORICAMPO**

Perché l'uva da tavola non può essere comprata da una cantina che fa vino. C'è bisogno di una licenza apposita, quella per commerciare succhi di frutta.

### **EMANUELE BELLANO**

Ci possiamo appoggiare a qualcuno.

### **TITOLARE**

E allora trovate qualcuno. Ci sono dalle vostre parti, ci sono. Perché sto lavorando, ho lavorato e sto ancora lavorando dalle vostre parti.

### **EMANUELE BELLANO FUORICAMPO**

Non resta che organizzare la triangolazione e pagare un acconto. Già dal giorno dopo 15 autocisterne di uva da tavola vinificata sarebbero in viaggio.

### **TECNICO**

Dopo eventualmente se combiniamo bisogna ringraziare il signore.

### **TITOLARE GRUPPO ORLANDO**

È un amico di famiglia.

### **SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO**

In somma quando la vendemmia va storta e non c'è uva a sufficienza cosa fanno i produttori di vino? Vanno ad accaparrarsi l'uva da tavola che non potrebbe essere utilizzata per la vinificazione, si tratterebbe di sofisticazione però insomma si gioca tutto sui certificati. Poi lo abbiamo visto i certificati falsi. Addirittura, il nostro Emanuele Bellano è andato giù in Puglia a reperire l'uva da tavola, le 15 cisterne che avrebbe comprato, avrebbero viaggiato tranquillamente verso i produttori del nord con un certificato di accompagnamento di succo d'uva, che è un dolcificante utilizzato normalmente per altri alimenti. E poi all'ultimo il passaggio però deve avvenire esclusivamente in nero. Di fatto poi entrerebbe così un mosto che non ha i requisiti giusti per essere utilizzato come vino, non ha il grado zuccherino, non ha la presenza di tannini e rischia di essere acido, però non preoccupiamoci perché entra in campo in quel momento il piccolo chimico. E insomma, grazie a questo metodo riescono a mantenere alta, comunque, la produzione di vino. Tuttavia, sono tutti pronti a giurare che il vino è uno degli alimenti più, una delle bevande più controllate. C'è addirittura un istituto a parte, ***l'Ispettorato Centrale della tutela della Qualità e della Repressione Frodi*** al Ministero dell'Agricoltura e però come funzionano questi controlli? Adesso andiamo a vedere un'inchiesta che già dal solo nome "Pinocchio" la dice lunga. Qualcuno ha mentito, chi è?

### **TELEGIORNALE TGR PUGLIA**

Oltre 130 mila litri di vino etichettato falsamente come "IGP Puglia Pinot Grigio" in attesa di confezionamento è stato sequestrato presso imprese venete e pugliesi. Il sistema di frode è stato scoperto dagli uomini dell'Ispettorato Repressione Frodi del ministero delle Politiche agricole e dalla Guardia di Finanza di Treviso.

### **EMANUELE BELLANO FUORICAMPO**

Le aziende coinvolte sono due: Podere del Gaio e Minos. Insieme in quel momento sono i più grandi produttori di Pinot grigio IGP puglia una qualità di vino bianco fatto con uve selezionate, coltivate in Puglia. La repressione frodi invece, ritiene di avere prove che le due aziende imbottigliano vino bianco generico. Così all'alba avviano perquisizioni e sequestri.

### **GIOVANNA LOMOLINO – AZIENDA AGRICOLA MINOS**

Come è successo a tutte le altre sei delle altre famiglie coinvolte in questa storia siamo stati buttati giù dal letto, bambini compresi. Ci accusavano di non possedere addirittura i vigneti. Quindi dell'inesistenza dei vigneti.

### **EMANUELE BELLANO**

Invece i vigneti c'erano e ci sono. E sono questi qua, dove siamo adesso, cioè tutto questo vigneto che vediamo intorno a noi.

### **LUIGI FORLIN - AZIENDA AGRICOLA MINOS**

Questo è il blocco principale dei 55 ettari che si vede. Poi ci sono i vigneti di nuovi di là del tratturo, una parte di nove ettari, più un altro pezzettino. Poi c'è tutta un blocco che da qui non si vede fin altri 15 ettari.

### **EMANUELE BELLANO**

E sono Pinot grigio, questo che vediamo qui è Pinot Grigio.

### **LUIGI FORLIN - AZIENDA AGRICOLA MINOS**

Si questo è un grappolino di Pinot Grigio.

### **EMANUELE BELLANO**

Questo è Pinot Grigio

### **LUIGI FORLIN - AZIENDA AGRICOLA MINOS**

e si vede anche dalle foglie.

### **GIOVANNA LOMOLINO – AZIENDA AGRICOLA MINOS**

Ci rendiamo conto subito che c'è qualcosa che non torna. Per questo immaginiamo che ci sia qualcosa di più grande, di orchestrato alle spalle. Qualcosa che porti di fatto al fallimento delle aziende.

### **EMANUELE BELLANO FUORICAMPO**

A capo dell'operazione c'è Gianluca Fregolent, allora direttore della Repressione Frodi del Veneto. Fregolent ha rapporti di conoscenza con i grandi produttori di

vino veneti, cioè esponenti dell'industria del vino sulle cui attività dovrebbe vigilare. Qui è alla festa di inaugurazione della Cantina Ceviv, uno dei più grandi produttori di prosecco. Fregolent è in prima fila dietro il governatore del Veneto Luca Zaia e a fianco a Bernardo Piazza, proprietario della cantina Ceviv e padrone di casa del ristorante Villa Luisa Francesca dove in serata la festa continua.

### **GIOVANNA LOMOLINO – AZIENDA AGRICOLA MINOS**

Cominciamo a chiederci. Che interessi ci possono essere dietro. Cci rendiamo conto che molti produttori veneti, produttori di vino, hanno le aziende in puglia, quindi molti ettari di terreno. E di uno in particolare sorgere un dubbio fortissimo.

### **EMANUELE BELLANO FUORICAMPO**

Luigino Benotto è una delle aziende più antiche e più rinomate nella produzione di Prosecco. Possiede vigneti nelle prestigiose aree collinari del trevigiano. Ma la quantità maggiore dei suoi terreni è in Puglia, ad Acquaviva delle fonti, vicino Bari. Nel 2016 possiede in Puglia formalmente circa 50 ettari di Trebbiano. È passato da poco il tramonto, quando Luigi Forlin arriva nel vigneto dell'azienda agricola Benotto ad Acquaviva delle fonti. Una volta tra i filari analizza con attenzione le viti. Guarda le foglie e i grappoli d'uva.

### **EMANUELE BELLANO**

Che cosa viene fuori da quel sopralluogo?

### **LUIGI FORLIN - AZIENDA AGRICOLA MINOS**

Si riesce a determinare la varietà che ho verificato in campo era glera.

### **EMANUELE BELLANO FUORICAMPO**

Il glera è il vitigno con cui si produce Prosecco, è protetto e può essere piantato solo in alcune zone specifiche.

### **LUIGI FORLIN - AZIENDA AGRICOLA MINOS**

Il Glera in Puglia non è tra le varietà autorizzate. E quindi risulta un vigneto abusivo.

### **EMANUELE BELLANO FUORICAMPO**

È proprio allora che Luigi Forlin e Giovanna Lomolino scoprono un'altra cosa: uno dei funzionari della Repressione Frodi del Veneto, Gianluca Bin, che ha condotto l'operazione "Pinocchio" contro di loro dopo l'inchiesta ha lasciato la repressione frodi ed è stato assunto dalla ditta concorrente Luigino Benotto. A quel punto Luigi Forlin si reca presso l'ufficio delle repressioni della Puglia per chiedere spiegazioni sulle anomalie dell'inchiesta che riguarda le sue aziende.

### **AUDIO ORIGINALE – RICOSTRUZIONE durante tutta la parte ricostruita**

### **LUIGI FORLIN - AZIENDA AGRICOLA MINOS**

Volevo capire come mai ce l'avete avuta così tanto contro di noi, perché veramente... Non mi aspettavo un attacco del genere.

**PIERO QUARANTA – CAPO UFFICIO REPRESSIONE FRODI PUGLIA**

L'attacco è perché abbiamo visto cosa c'era di irregolare, secondo noi.

**LUIGI FORLIN - AZIENDA AGRICOLA MINOS**

Ma non riesco a capire cosa.. cioè i vigneti non siete mai venuti a vederli. Ci accusate che i vigneti non c'erano, i vigneti ci sono. E non so se lo sai che chi ha coordinato il tutto qui a Conegliano adesso lavora per questo.

**PIERO QUARANTA – CAPO UFFICIO REPRESSIONE FRODI PUGLIA**

Ho saputo. Ho anche saputo questo, eh..

**LUIGI FORLIN - AZIENDA AGRICOLA MINOS**

Ti sembra corretto?

**PIERO QUARANTA – CAPO UFFICIO REPRESSIONE FRODI PUGLIA**

Non mi sembra corretto.

**LUIGI FORLIN - AZIENDA AGRICOLA MINOS**

E tu sai cos'ha questa azienda? Lo sai? Sai tutto? Sai degli innesti fatti che era Glera? Che era tutto Glera? e che col Glera della Puglia faceva il Prosecco?

**PIERO QUARANTA – CAPO UFFICIO REPRESSIONE FRODI PUGLIA**

Sappiamo tutto, non ti preoccupare.

**LUIGI FORLIN - AZIENDA AGRICOLA MINOS**

E perché solo noi?

**PIERO QUARANTA – CAPO UFFICIO REPRESSIONE FRODI PUGLIA**

E vedremo di agire.

**LUIGI FORLIN - AZIENDA AGRICOLA MINOS**

E perché avete colpito solo noi?

**GIOVANNA LOMOLINO- AZIENDA AGRICOLA MINOS**

Le incongruenze in questa storia sono veramente notevoli. Ad un certo punto su questa indagine viene aperto un altro fronte.

**EMANUELE BELLANO FUORICAMPO**

Il secondo fronte riguarda il Prosecco che viene prodotto dall'azienda di Forlin in Veneto. E a indagare è sempre la repressione frodi del Veneto, guidata dal direttore Gianluca Fregolent.

**GIOVANNA LOMOLINO- AZIENDA AGRICOLA MINOS**

Eseguono dei campioni di vino atto a diventare Prosecco e nonostante questo campione presenti tutti i parametri a norma, vogliono andare a indagare ulteriormente per vedere la presenza di possibili irregolarità.

**EMANUELE BELLANO**

Che tipo di analisi predispongono a quel punto?

**GIOVANNA LOMOLINO- AZIENDA AGRICOLA MINOS**

Dell'isotopo dell'ossigeno.

**EMANUELE BELLANO FUORICAMPO**

Si tratta di un'analisi che ricerca nel vino sostanze specifiche al fine di capire se è conforme a quanto dichiarato in etichetta. Nel caso di Luigi Forlin se si tratta davvero di Prosecco.

**EMANUELE BELLANO**

Quindi vi viene detto? Non è prosecco.

**GIOVANNA LOMOLINO- AZIENDA AGRICOLA MINOS**

Non è Prosecco

**EMANUELE BELLANO**

Questo metodo può essere utilizzato per capire se un vino è realmente fatto del vitigno che è dichiarato in bottiglia, in etichetta?

**ATTILIO SCIENZA – PROFESSORE IN VITICOLTURA, UNIVERSITA DI MILANO**

Si ogni atomo, ogni molecola ha degli isotopi che sono diversi da luogo a luogo, da vitigno a vitigno, da annata ad annata. Per poter fare questa impronta digitale, io devo però avere una serie storica di dati e per fare questo è necessaria quindi una banca dati.

**EMANUELE BELLANO FUORICAMPO**

Ogni anno il ministero dell'Agricoltura attraverso la repressione frodi spende decine di migliaia di euro per raccogliere i dati necessari a rendere questo metodo attendibile. Dovrebbero essere prelevati campioni, analizzati e registrati nella banca dati.

**GIOVANNA LOMOLINO- AZIENDA AGRICOLA MINOS**

Il problema è che questa banca dati del ministero è secretata.

**EMANUELE BELLANO FUORICAMPO**

Non è possibile quindi riscontrare perché un vino in sede di analisi viene dichiarato falso. Alla fine, la banca dati siamo riusciti ad averla. Sono indicati sette luoghi di prelievo e relativi valori di riferimento che mostriamo a un esperto del settore.

**ATTILIO SCIENZA – PROFESSORE IN VITICOLTURA, UNIVERSITA DI MILANO**

No, non è sufficiente. Per poter avere una banca dati attendibile, è indispensabile avere una analisi molto dettagliata di un territorio. Ora, non abbiamo un numero sufficiente di valori per essere molto più precisi.

### **EMANUELE BELLANO FUORICAMPO**

Nella provincia di Treviso esistono 31 varietà di uva. La banca dati del ministero dell'Agricoltura usata contro Luigi Forlin contiene solo 7 punti di prelievo. Per dimostrare l'errore Giovanna Lomolino e Luigi Forlin acquistano 30 tipi di Prosecco prodotti nel trevigiano.

### **GIOVANNA LOMOLINO- AZIENDA AGRICOLA MINOS**

E sono state mandate proprio così, integre allo stesso laboratorio di analisi del Ministero, che aveva eseguito l'analisi sul vino oggetto della contestazione.

### **EMANUELE BELLANO FUORICAMPO**

Il risultato è sorprendente. Il 70 per cento dei campioni risulta fuori range cioè stando all'analisi, non è Prosecco.

### **GIOVANNA LOMOLINO- AZIENDA AGRICOLA MINOS**

Ma allora sono tutti finti Prosecco o è la banca dati che non funziona?

### **EMANUELE BELLANO FUORICAMPO**

Il dipartimento di statistica dell'Università di Padova che ha analizzato il caso di Luigi Forlin e Giovanna Lomolino scrive "l'attendibilità di quell'analisi per provare la colpevolezza è pari al 50 per cento, cioè uguale al lancio di una moneta".

### **GIOVANNA LOMOLINO- AZIENDA AGRICOLA MINOS**

Nel momento in cui il parametro è inattendibile, ovviamente noi ci siamo anche posti la questione che possa essere utilizzato per colpire in maniera mirata determinate aziende ed altre no.

### **EMANUELE BELLANO FUORICAMPO**

A distanza di sette anni dall'inizio dell'indagine Luigi Forlin incontra un esponente di Coldiretti Veneto che gli parla per conto della Coldiretti Treviso e gli dà informazioni sul perché le sue aziende si sarebbero trovate nel mezzo di questa tempesta giudiziaria

### ***RICOSTRUZIONE durante tutta la parte ricostruita***

#### **DIRIGENTE COLDIRETTI VENETO**

Stanno sul Cazzo a uno grosso di Valdobbiadene. Aspetto che tanto ci arrivi a capire chi è. Che è tanto amico di uno che lavorava dentro alla Repressione Frodi, che è quello che ha cominciato tutto questo cazzo di discorso. Quando è finito tutto, questo qua dalla repressione frodi lo hanno mandato via ed è andato a lavorare per loro.

### **GIOVANNA LOMOLINO- AZIENDA AGRICOLA MINOS**

La nostra deduzione è che dietro a questa operazione ci siano degli interessi politici legati al territorio veneto. Soprattutto di fronte a quella che all'epoca, 2016, era la nascente Doc del Pinot Grigio delle Tre Venezie.

### **EMANUELE BELLANO FUORICAMPO**

Proprio l'anno in cui le due aziende sono state colpite dall'inchiesta *Pinocchio* la Regione Veneto insieme ai più grandi imprenditori del vino della zona lanciava la nuova Doc Pinot Grigio delle Venezie, un vino prodotto in Veneto, Friuli Venezia Giulia e nella provincia di Trento tutelato dal Consorzio Doc delle Venezie costituitosi ad aprile 2017.

### **EMANUELE BELLANO**

La vostra ipotesi a questo punto è che un'operazione di questo tipo poteva aprire il mercato per la nuova Doc Pinot Grigio delle Venezie cancellando, eliminando il principale produttore di un altro Pinot Grigio che era quello IGT Puglia che voi facevate

### **GIOVANNA LOMOLINO- AZIENDA AGRICOLA MINOS**

Sì, esattamente.

### **SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO**

A giugno scorso sono cadute tutte le accuse di Forlin e anche nei confronti delle due aziende; Minos e Podere del Gaio. Il tribunale di Venezia dice che le prove raccolte erano contraddittorie e inadeguate a definire una responsabilità penale. Tuttavia, ci sono voluti sette lunghi anni, ecco questo merita un ragionamento sull'attività dell'ufficio repressione frodi del ministero. Quei controlli devono essere fatti bene e soprattutto in maniera imparziale perché hanno come ricaduta la vita o la morte delle aziende e delle famiglie che ci lavorano dentro. Gianluca Bin funzionario della repressione frodi di Conegliano Veneto una volta che ha cessato la sua attività all'interno dell'ufficio è stato assunto da Luigino Benotto. Che è competitor, produce Prosecco, che è competitor di Forlin e di quelle aziende. Tuttavia, esisterebbe una legge che vieterebbe entro tre anni di chi, per chi ha lasciato la pubblica amministrazione e aveva un ruolo da funzionario di passare all'interno delle attività private, di soggetti privati che erano in qualche modo coinvolti in quella attività di controllo della Pubblica amministrazione. Bin ha detto, guardate che la mia scelta è stata una scelta di natura privata, una scelta di vita. Benotto ha detto che non sapeva neanche che cosa facesse Bin prima. Mentre invece in merito alle accuse di aver piantato uva glera, piantato vigneti glera in Puglia, cosa vietata perché il glera serve a fare prosecco e deve stare nelle aree geografiche indicate, Benotto smentisce e dice: io ho tutto certificato Trebbiano toscano, venite a vederlo, venite sul posto. Però ci sono delle fotografie satellitari che vi mostriamo che sono state scattate nel luglio del 2016, riprendono un vigneto rigoglioso. Poi però qualcosa cambia cinque mesi dopo, in inverno. All'improvviso queste viti vengono potate alla base, come se si volesse togliere un innesto. È una scelta che non ha assolutamente senso dal punto di vista commerciale perché rinunci a due anni di prodotto, che senso ha? Per quello che riguarda invece l'inchiesta sul glera una conferma ci arriva dal Ministero delle politiche agricole, che dice che si c'è stata una inchiesta partita proprio nel 2016 e che attualmente giace presso il tribunale di Venezia ma che non si conoscono gli esiti. Mentre per il Ministero è attendibile la banca dati che serve per rilevare l'impronta digitale del Prosecco. Mentre quando abbiamo ascoltato gli esperti dicono che non è attendibile perché ci sono pochi campioni contenuti. Per quello che riguarda ancora il conflitto sui

controlli dell'ufficio di repressione frodi ricordiamo la figura di Gianluca Fregolent: oggi non c'è più lì però doveva contrastare frodi e sofisticazioni ed era anche in quel periodo socio di una azienda agricola Caramini che produce vino. Insomma magari gli poteva anche capitare di controllare se stesso