

Vino, bottiglie e vigne sequestrati l'accusa: Brunello "allungato"

L'inchiesta investe le cantine Antinori, Frescobaldi e Argiano

MICHELE BOCCI

ETTOLITRI di vino fermi in cantina, migliaia di bottiglie bloccate, vigne sotto sequestro. L'indagine della guardia di Finanza di Siena sul Brunello allungato con vitigni francesi ha già interrotto l'attività di tre importanti produttori di Montalcino: Frescobaldi, Antinori e Argiano, per cui lavorerebbero le persone finite sotto inchiesta per frode. Tutto il frutto delle vendemmie dal 2003 in poi per adesso non può essere mosso da dove si trova. Non solo. Nelle tenute di altri quattro noti produttori sono in corso accertamenti che potrebbero far aumentare il numero degli indagati. Se fossero confermati i sospetti della procura anche su queste aziende, cosa che secondo indiscrezioni sarebbe molto probabile, alla fine si arriverebbe al coinvolgimento di sette grandi produttori della zona sud ovest del territorio di coltivazione, che da soli mettono in vendita in tutto il mondo circa un terzo di tutto il Brunello prodotto in quel pezzetto di Toscana. Il danno di immagine sarebbe pesantissimo, e coinvolgerebbe le altre 243 aziende, di cui oltre 200 più piccole, rispettose del disciplinare che vuole l'esclusiva presenza di uve Sangiovese dentro le bottiglie del vino italiano più famoso. Il tutto a una decina di giorni dall'inizio del Vinitaly, la fiera italiana più importante del settore.

L'inchiesta della procura di Siena, coordinata dal capo Nino Calabrese e dal sostituto Mario Formisano, è partita da una verifica dell'Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari, che fa capo al ministero dell'agricoltura e di recente una nuova normativa ha incaricato di controllare i controllori, cioè di andare a vedere l'attività di verifica dei Consorzi, in questo caso quello del Brunello. I tecnici si sono resi conto che in certe aziende qualcosa non andava ed hanno coinvolto la procura. Le visite nei vigneti e nelle cantine sono iniziate a novembre, quando si è scoperto che alcuni produttori utilizzerebbero uve di vitigni francesi come Merlot, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot, dentro il Brunello, in una percentuale che varierebbe dal 10 al 25%. Una specie di eresia per i puristi del vino di Montalcino, oltre che

una frode visto che il disciplinare impone l'utilizzo del solo Sangiovese per ottenere la docg, denominazione di origine controllata e garantita. Per altri queste aggiunte sarebbero una sorta di concessione ai gusti dei paesi

grandi importatori, infatti renderebbero il Brunello di certe annate meno spigoloso. Basta fare un giro nei blog su internet, che in questa vicenda hanno avuto un ruolo fondamentale dando voce per primi a dubbi e sospetti e facendo uscire allo scoperto il Consorzio del Brunello, per avere anche questa lettura. In quello del critico enogastronomico Franco Ziliani (www.vinoalvino.org) l'autore, tra i primi insieme alla versione on line della rivista statunitense Wine Spectator a sollevare il problema, non esita a parlare di "cattivi maestri", cioè enologi che non esitano a sacrificare al mercato identità e tradizione dei vini.

Gli investigatori sospettano che nelle tre aziende maggiormente coinvolte per ora ci fossero zone destinate, sempre secondo i regolamenti del consorzio, alla produzione di Sangiovese che invece venivano utilizzate per coltivare i vitigni francesi. Le vigne sono sotto sequestro per chiarire questo punto. Stesso provvedimento per le botti in cantina. Non è facile, una volta che il vino è stato miscelato, risalire ai tipi di uva che lo compongono (esiste una tac speciale utilizzata a San Michele all'Adige) ma ci sarebbero persone che hanno ammesso di aver utilizzato vitigni diversi per fare il Brunello. Così qualcuno avrebbe già iniziato a declassare il vino da Brunello a Igt, cioè non obbligato a rispettare alcun disciplinare, per sbloccare i sequestri e poter vendere le sue bottiglie.

