

## Considerazioni in merito alla OCM

### **Cosa pensa della nuova OCM vino?**

Penso che la commissione agricola di Bruxelles abbia avanzato una proposta più che buona, di assoluto buon senso. Sono due gli obiettivi che la nuova OCM si pone. Riequilibrare dapprima il mercato, che sino ad ora aveva prodotto con continuità eccedenze di vino che venivano successivamente eliminate con grande dispendio di denaro pubblico, sospendendo l'erogazione di contributi per la distruzione delle eccedenze e versando contributi per estirpare 70.000 ettari di vigneto in Italia. Il secondo obiettivo è quello di riorganizzare l'offerta del vino europeo e migliorarne la promozione al fine di guadagnare competitività sui mercati internazionali.

### **Il mondo del vino italiano però sembra non avere accolto bene le nuove proposte.**

Siamo ancora in una fase negoziale ed è del tutto normale che dal nostro Paese si siano manifestate preoccupazioni e siano state avanzate delle controproposte; è in gioco anche una difesa di interessi corporativi. In molti si chiedono, dove estirpare? Sembra a me che le aree maggiormente indiziate siano quelle che in passato, con maggiore continuità e quantità, avevano più largamente beneficiato di contributi per la distruzione della loro sovrapproduzione vinicola.

### **Cosa ne dice della proposta di riqualificare i Vini da Tavola?**

I vini da tavola per 15 anni vennero relegati all'inferno: non potevano più portare in etichetta le indicazioni di varietà e di annata, risultando così fortemente penalizzati nel confronto dei vini del Nuovo Mondo che invece le portano e che agli occhi dei consumatori occasionali vengono viste come indicazioni qualificanti.

Ora la nuova OCM intende ridare ai VdT la possibilità di riportare in etichetta l'annata e l'indicazione varietale. A mio parere è una proposta da accogliere con favore perché può agevolare la collocazione sul mercato di una parte di quel 25% di vino italiano che continua a godere di scarso gradimento sul mercato e che da sempre alimenta le nostre eccedenze di produzione. Per il vino piemontese, che non dispone di una IGT, la nuova proposta avanzata per i VdT e' una occasione da non perdere.

### **Perchè allora c'è un forte rifiuto a questa opportunità da parte di associazioni di imbottiglieri?**

Stanno giocando al rialzo e mirano a procurarsi un boccone ancora più appetitoso, quello della IGT Italia che sarebbe sbagliato concedere. La nuova formula proposta per i VdT consentirebbe invece di orientare e di accogliere in questa fascia i vini di prezzo più basso (per esempio quelli che vendono al pubblico sotto 1,50 euro per bottiglia) sottraendoli alle IGT e alle DOC che dai prezzi stracciati non guadagnano certamente immagine.

### **Si esulta in Italia per il divieto di zuccheraggio imposto ai vini tedeschi e francesi.**

E' una vittoria di Pirro e della mediocrità.

Alcuni grandi vini francesi e tedeschi devono la continuità di qualità anche alla possibilità di utilizzare lo zucchero per correggere sapientemente la gradazione alcolica nelle annate climaticamente sfavorevoli. E' una tecnica collaudata che quei produttori hanno utilizzato per oltre un secolo. Poi se ne abusò e lo zuccheraggio venne autorizzato anche per la produzione di vini di massa. Occorre eliminare gli abusi senza vietarne l'uso sapiente. I produttori di qualità di quei paesi non accetteranno mai di impiegare il mosto concentrato

al posto dello zucchero perché così ne resterebbe inquinato il DNA dei loro migliori vini. Mi sa invece che la nostra pretesa del divieto di zuccheraggio nasconda un secondo obiettivo: nella quasi certezza che esso non possa essere definitivamente imposto ai produttori riottosi di quei paesi, ci offre la scusa per continuare a richiedere sovvenzioni da destinare alla produzione del mosto concentrato rettificato. Da noi si mira ai contributi, assai più che alla qualità. Per essere virtuosa l'Italia avrebbe dovuto invece suggerire l'applicazione di una tassa per lo zuccheraggio del vino e zero contributi per il mosto concentrato rettificato, assecondando così il luogo comune largamente abusato secondo il quale "la qualità si fa nel vigneto".

### **La Comunità europea continuerà a sovvenzionare l'agricoltura?**

Sì, perché è considerato un settore strategico sia per il turismo che per la tutela del paesaggio ed inoltre perché sui raccolti agricoli grava il rischio meteorologico. Intravedo però la volontà in futuro di destinare al vino minori sovvenzioni di quelle che gli erano state riconosciute in passato e, soprattutto, la volontà di evitarne gli sprechi. C'è nella nuova OCM una interessante novità per quanto concerne l'erogazione delle sovvenzioni: una parte di esse verranno concesse secondo un criterio di merito, di più a chi saprà metterle meglio a frutto, di meno a chi continua a sprecarle.

### **Quali effetti avrà la riforma della OCM sul vino di qualità?**

Parte sostanziale degli interventi proposti fanno riferimento al vino comune, al vino dell'abitudine e della quotidianità anziché al vino di qualità che obiettivamente ha meno bisogno di aiuti, meno necessità urgenti. Nulla sembrerebbe cambiare per gli oltre 20.000 produttori italiani artigiani di piccole e medie dimensioni che non producono eccedenze, che già governano con sapienza la produzione dei propri vigneti, che sono animati dalla volontà di produrre vini di qualità elevata e di proporli ad una clientela ad essi interessati. Essi sono autorizzati a confidare di ottenere qualche aiuto economico in futuro per meglio promuovere i loro vini sui mercati extra-europei. Ma sarà l'intero settore ad avvantaggiarsi di un mercato del vino che dilapiderà meno sovvenzioni, che produrrà di più guardando al mercato, che favorirà l'uscita dal comparto dei più incapaci fra i succhiatori perpetui di contributi e degli operatori meno bravi e meno preparati a sostenere le sfide di un mercato sempre più competitivo.

Angelo Gaja

Luglio 2007

*La cantina Gaja, per il terzo anno consecutivo, è stata la più votata in un sondaggio operato da WineNews / Vinitaly su di un campione di 10.000 professionisti/amanti del vino, italiani ed esteri: la cantina GAJA sarebbe quella che risponde maggiormente ai requisiti di qualità, fascino ed affidabilità.*