

CHARTA MERUM

Un'iniziativa di Merum in favore del „vino mero“

La nuova organizzazione comune dei mercati nel settore vitivinicolo (OCM) vuole drasticamente cambiare il mondo del vino europeo. Il fatto più grave è sicuramente l'intenzione di distruggere 400 000 ettari di vigna tramite un programma di estirpazione nel quale i „produttori meno competitivi sarebbero fortemente incentivati a vendere i loro diritti“.

Tutti sappiamo che spesso i vigneti meno competitivi sono non solo qualitativamente, ma anche culturalmente, socialmente ed ecologicamente i più preziosi. Basta pensare ai vigneti in zone di collina poco fertili o quelli situati in zone montane, costiere ed insulari.

Secondo Merum il legislatore NON dovrebbe occuparsi della regolamentazione del mercato del vino. La Commissione Europea dovrebbe quindi abbandonare ogni iniziativa che mira alla regolamentazione del potenziale di produzione ed ogni forma di sostegno del mercato. La Commissione si dovrebbe invece far carico della tutela e del sostegno dell'agricoltura socialmente, culturalmente ed ambientalmente utile e delle denominazioni di origine.

Tra altre novità inquietanti, la nuova OCM porterà anche ad una liberalizzazione delle pratiche enologiche. Le regole che disciplinano il lavoro del cantiniere presto saranno le stesse in tutto il mondo. I trucioli sono solo il simbolo per una enologia intesa come un processo industriale qualsiasi. I legislatori intendono il „vino“ sempre più come bevanda industriale e sempre meno come prodotto agricolo.

Con queste innovazioni il legislatore vuole assicurare competitività ai prodotti europei sul mercato globale. Sarà forse così per i vini di massa, ma per i vini tradizionali, delle zone storiche e per i piccoli e medi produttori, questa apertura a metodi finora illegali è un disastro. I vini classici non si rendono competitivi abbassando i costi di produzione, ma incrementando la loro qualità intesa come tipicità ed autenticità. Ed è proprio l'immagine dell'autenticità e della genuinità che per colpa della liberalizzazione dei metodi enologici viene danneggiata.

La redazione di Merum è convinta che il processo della globalizzazione-banalizzazione del vino di massa sia irreversibile. Lo si può forse rallentare, ma non è possibile fermarlo. Per salvare la cultura tradizionale europea del vino e per difendere i produttori artigianali servono quindi delle distinzioni, un confine tra „vino“ e VINO, tra bevanda industriale e vino nel senso tradizionale della parola. Charta Merum vuole essere un patto tra i produttori artigianali e i consumatori critici ed attenti.

Per colpa del fatto che oggi quasi tutto è permesso, ma quasi niente deve essere dichiarato in etichetta, il consumatore non ha una vera possibilità di scelta. Perché non ha mezzi a disposizione che gli permettano di distinguere una bottiglia di vino nel più nobile senso della parola da una „bevanda a base di uva“. La Charta Merum vuole essere un rimedio per la crescente mancanza di trasparenza e rinforzare la fiducia del consumatore nel vino.

La distinzione tra vino mero e vino-bevanda, in ogni caso, è un fatto arbitrario. Di fatto non esiste nessun confine oggettivo o naturale. La Charta Merum non vuole decretare cosa sia giusto o sbagliato, bensì vuole creare un -mezzo per distinguere due prodotti diversi con lo stesso nome.

Firmando la Charta Merum i produttori dichiarano la loro disponibilità ad una pronunciata trasparenza. Con la loro firma i produttori dichiarano di utilizzare nella vinificazione soltanto i metodi tradizionali e delicati ammessi dalla Charta.

La Charta Merum intende dare risalto a quella parte della produzione vitivinicola che corrisponde all'immagine, che il consumatore si fa della produzione di vino, creata da tradizione e moderna comunicazione.

Il capitale dei vignaioli: la fiducia dei clienti

I produttori firmatari della Charta Merum vogliono guadagnarsi la fiducia dei loro clienti tramite una particolare trasparenza. In un' "azienda-Charta" non si devono né usare né trovare prodotti o macchinari banditi. I firmatari si impegnano a mostrare alla clientela, su richiesta e durante le ore di apertura al pubblico, la cantina con i locali attigui, gli armadi e i luoghi di stoccaggio. Nome, tipo e funzionamento dei macchinari e dei prodotti presenti verranno, sempre su richiesta, spiegati ai visitatori.

Ogni produttore firmatario è responsabile del rispetto della Charta. Tuttavia, sulle pagine del nostro sito (www.chartamerum.it) i consumatori potranno esprimere i loro commenti e giudizi riguardo alle aziende (rispetto del regolamento della Charta, se meritevole di una visita, se l'ospitalità è apprezzabile, ecc.). La redazione di Merum autorizzerà formalmente sia l'inserimento che l'eventuale cancellazione dalla lista.

Ovviamente non possono esistere „vini-Charta“, ma soltanto „aziende-Charta“. Non è pensabile che un'azienda dove si utilizzano enzimi, tannini e osmosi inversa, possa produrre una botticella di vino – come una specialità esotica – secondo le regole della Charta-Merum.

Quelle: Merum. Die Zeitschrift für Wein und Olivenöl aus Italien 2/2007, S.50f.

Nachdruck mit freundlicher Genehmigung des Verlags

Il disciplinare della Charta Merum

solo per produttori italiani

(documento pdf scaricabile su www.merum.info)

Mi oppongo alla liberalizzazione enologica in corso e continuerò a produrre „vino europeo“ in modo tradizionale con metodi leali e delicati. In particolare rinuncio ai seguenti interventi e aggiunte:

Aggiunta di mosti concentrati o di MCR di produzione propria o di terzi, aggiunta di acqua, riscaldamento artificiale del mosto sopra i 35 °C. Utilizzo di concentratori a sottovuoto, macchine per osmosi inversa, spinning cone column, scambiatori di ioni, macchinari per elettrodialisi e comunque di macchinari che puntano agli stessi scopi. Enzimi, gomma arabica, tannini di ogni natura, preparati a base di scorze di lievito, mannoproteine, costruzioni di legno per l'aromatizzazione, trucioli, tutti i tipi di aromi sia artificiali che naturali. I cosiddetti lieviti aromatici e tutti gli OGM. I conservanti con l'unica eccezione del SO₂. Tutti i preparati non espressamente ammessi dal presente regolamento. Acquisto di vini o mosti da terzi. Imbottigliamento di „vini-Charta“ al di fuori dell' "azienda-Charta“.

Dichiaro di limitarmi ai seguenti interventi e aggiunte:

Anidride solforosa (SO₂), acido tartarico, lieviti selezionati con l'esclusione di cosiddetti lieviti aromatici ed OGM,

preparati proteici e bentonite per la chiarifica, solfato di rame, filtrazione dolce, stabilizzazione a freddo.

Confermo con questa di rispettare il disciplinare in ogni dettaglio e offro completa trasparenza verso i clienti nel senso della Charta Merum.

Sono in attesa che mi venga consegnato una password per poter accedere al sito www.chartamerum.info per l'inserimento di informazioni sulla mia azienda. Sono d'accordo che la rivista Merum pubblicizzerà la mia adesione alla Charta Merum sia su internet sia sulla rivista Merum.

Azienda firmataria:

Comune / Provincia:

Fax / e-mail:

Data, nome e firma:

Da spedire per fax (+39 0573 82681) alla redazione di Merum.

Redazione Merum (www.merum.info)

La Charta Merum e la vigna

La rinuncia ad erbicidi, insetticidi e fungicidi di sintesi in vigna dovrebbe essere cosa ovvia. Tuttavia, la Charta Merum non si vuole sostituire al sistema Bio e non disciplina la parte agricola della produzione di vino. I consumatori che non tollerano nessun tipo di veleno in vigna hanno la possibilità di affidarsi ai vini certificati Bio.