

Frode Il blitz nato dalle segnalazioni dei viticoltori del Consorzio Valpolicella: «Controlli fondamentali»

Uva destinata a falso Amarone I Nas sequestrano 80 tonnellate

Nei guai i tre titolari della cantina Aldegheri di Tregnago

» Marilisa Allegrini

«È la conseguenza di una corsa sbagliata al prodotto di massa»



Serve qualità

La presidente delle Famiglie dell'Amarone Marilisa Allegrini chiede che si tenga alta la guardia

VERONA — Un plauso ai Nas di Padova e agli esperti di Siquiria che hanno sventato una frode ai danni dei consumatori e dei «veri» produttori di vino della Valpolicella è stato avanzato ieri dalle Famiglie storiche dell'Amarone. «Un ringraziamento dovuto - ha spiegato Marilisa Allegrini presidente delle Famiglie dell'Amarone - in un periodo in cui le logiche di massificazione di un prodotto unico al mondo possono anche portare a degenerazioni e truffe». «Sebbene il caso sia isolato e il quantitativo minimo, benchè da condannare, - ha proseguito Allegrini - occorre oggi più che mai tenere alta la guardia a difesa di un patrimonio di Verona e del Paese intero. Quanto accaduto è l'esatto contrario rispetto ai valori secolari custoditi dai produttori onesti e dai rappresentanti delle Famiglie dell'Amarone, che da tempo denunciano una controproducente e soffusa tendenza verso politiche al ribasso, nel prezzo e nella qualità, del prodotto di punta della Valpolicella. Occorre ribadire - ha concluso la presidente - che l'Amarone non può essere in alcun modo un vino a buon mercato, in quanto esige scelte di vigneto e di uva e una qualità senza compromessi e fraintendimenti, a partire dai costi di mantenimento dei vigneti».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

VERONA — Il sospetto era venuto a più di qualcuno: come fa un vigneto di 1,4 ettari, peraltro mal tenuto, a produrre 80 tonnellate di uva destinata a trasformarsi in prestigiose bottiglie di Recioto e Amarone della Valpolicella? Inospettiti da questa super produzione alcuni viticoltori di Tregnago, hanno chiamato i carabinieri e chiesto di fare un controllo approfondito sul vicino di casa agricoltore. Due giorni di sopralluogo, una relazione e uno studio della società di certificazione del

Ministero, ed è arrivato il conto: il viticoltore Antonio Aldegheri, titolare dell'omonima azienda agricola in via Calavena, è stato denunciato assieme alla moglie e alla sorella (co-titolari) per frode in commercio aggravata.

I militari hanno sequestrato 80 tonnellate di uva destinata a divenire vino, e 35mila litri di vino che sarebbero stati etichettati con la denominazione Valpolicella Doc. Se prima della vendita non fosse intervenuto il sequestro i tre avrebbero indebitamente guadagnato 600mila euro. I militari del Nas di Padova, si erano presentati all'azienda agricola nel periodo della vendemmia.

Trattandosi di vino pregiato, il Nas si è avvalso della collaborazione dalla Siquiria spa di Soave, ente privato che lavora per il Ministero delle politiche Agricole, che controlla le operazioni di raccolta e spremitura, conservazione e fermentazione delle uve. Stando a quanto risulta alle indagini pare che le regole, alla cantina Aldegheri, non siano state rispettate. Le vigne innanzitutto: un agricoltore sa che per avere buon vino i filari devono essere ben tenuti, preservati dalle infestazioni di parassiti, opportunamente potati, sfalciati alla base,

Ministero delle politiche Agricole, che controlla le operazioni di raccolta e spremitura, conservazione e fermentazione delle uve. Stando a quanto risulta alle indagini pare che le regole, alla cantina Aldegheri, non siano state rispettate. Le vigne innanzitutto: un agricoltore sa che per avere buon vino i filari devono essere ben tenuti, preservati dalle infestazioni di parassiti, opportunamente potati, sfalciati alla base,



con una distanza certificata tra un filare e l'altro, in modo da «far respirare» i grappoli sani, togliendo quelli deteriorati o rovinati. E questo è stato il primo campanello d'allarme perché i filari di Aldegheri, stando alle denunce, non apparivano affatto in buono stato. E poi è servito fare dei conti: un appezzamento come quello dell'azienda agricola in questione, stando ai calcoli, avrebbe potuto produrre al massimo 40 tonnellate di uva: la procedura vuole che poi quest'uva venga portata successivamente in un «fruttaio», che è il luogo in cui il prodotto viene fatto macerare. A diversi tempi di macerazione corrisponde il recupero del Recioto e dell'Amarone doc. I calcoli del fruttaio però non tornavano, perché Aldegheri avrebbe portato a macerare molta più uva rispetto alla capacità del suo vigneto, arrivando a 80 tonnellate. Da dove veniva quell'uva in più? Le bolle di accompagnamento in mano ad Aldegheri specificavano che la provenienza di quel materiale non era della zona, e che non si poteva pregiare della denominazione Valpolicella. Ed è scattata la denuncia. «Quell'agricoltore non è tra i nostri soci - sottolinea il presidente del Consorzio Valpolicella Christian Marchesini -, l'intervento è stato fatto su nostra segnalazione. Il nostro è un marchio di garanzia, e i controlli sono fondamentali per garantire l'eccellenza dei nostri prodotti».

Roberta Polese

© RIPRODUZIONE RISERVATA



In azione

Gli uomini del Nas impegnati nel controllo tra i filari delle vigne della cantina Aldegheri di Tregnago, trovati in cattivo stato

35.000

litri di vino sequestrati nella cantina di Tregnago dai carabinieri del Nas di Padova

600.000

Il valore (in euro) del sequestro effettuato dai militari tra tonnellate di uva e litri di vino