

Le rese per ettaro dei vini DOC: un parametro (in)certo

PER ENTRARE IN ARGOMENTO....

Le DOC e le DOCG italiane, hanno come parametro qualitativo principale le rese per ettaro, cioè la produzione in quintali di uva per unità di superficie. Ci sono alcuni vini DOC con rese basse o giuste, altri con rese semplicemente abnormi. Quello delle rese di uva per ettaro è un parametro che non solo è vagamente definito, ma che il più delle volte non è rispettato dagli stessi produttori. E tutto ciò avviene legalmente.

Le DOC (Denominazione di Origine Controllata) vengono istituite con la legge n. 930 del 1964. Una legge, come tutte quelle italiane, abbastanza ben scritta, ma molto spesso male applicata.

Questa legge stabilisce che possono diventare DOC vini di tradizione, che hanno una storia alle spalle e che si rifanno a usi costanti e leali. La cosa che però il consumatore non sa è che le regole per ogni DOC non vengono imposte dall'alto, dal Ministero dell'Agricoltura (che oggi ha cambiato nome ma non funzioni), o da altro ente, ma si basano su regole che gli stessi produttori si danno e trascrivono nel "disciplinare di produzione". In pratica la DOC si basa sull'autodeterminazione dei popoli, in questo caso il popolo dei viticoltori.

La discriminante di ogni vino DOC è la produzione consentita di uva. In Italia si utilizza il parametro della resa per ettaro, cioè i quintali di uva che si possono produrre per unità di superficie, ma è un parametro assolutamente vago perché non legato al numero di viti realmente presenti in quell'ettaro.

Poniamo che la produzione fissata dal "disciplinare" sia di cento quintali, questa si può ottenere sia nei vigneti che hanno mille piante per ettaro che in quelli che ne hanno diecimila. La differenza è sostanziale perché nel primo caso ogni pianta dovrà produrre dieci chilogrammi per raggiungere l'obiettivo finale, mentre nel secondo caso basterà un chilogrammo per vite, con evidenti differenze qualitative tra i due sistemi. Ovviamente meno una pianta produce maggiore sarà la qualità finale del vino.

Per avere un indicatore più efficace basterebbe stabilire la resa per ceppo (cioè per singola vite) che darebbe un parametro molto più realistico della produzione. Contare le viti in un vigneto in fondo è piuttosto semplice. Ma in Italia le cose troppo facili sono le più difficili da realizzare.

Tuttavia, per quanto vaga, la "semplice resa per ettaro potrebbe anche avere una sua utilità se non si superassero certi limiti. Il professor Mario Fregoni, titolare della cattedra di Viticoltura all'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza, ha più volte scritto: "Per una produzione di qualità non si dovrebbe andare oltre i 100 - 110 quintali per ettaro". In realtà non sono molte le DOC italiane che si mantengono intorno questi valori. Moltissime hanno rese di 120 quintali per ettaro, molte giungono a 140 quintali, alcune arrivano persino a 160 quintali, fino alla vergogna del record assoluto per un vino DOC detenuto dal Nuragus di Cagliari e dal Vermentino di Sardegna con un disciplinare che permette ben 200, diconsi duecento, quintali per ettaro.

Un valore con il quale è semplicemente impossibile pensare di fare un vino decente.

Ma le sorprese non finiscono qui. Nei disciplinari si scrive che la produzione indicata in quintali per ettaro è la "resa massima". Ebbene non è vero. Supponiamo di parlare di un vino che ha un disciplinare che lo limita ai 100 quintali. La legge quadro delle DOC dice che in annate eccezionali (eccezionalmente buone) la resa può essere superata del 20%, purché sia fatta un'attenta cernita dei grappoli e la percentuale eccedente venga destinata alla produzione di vino da tavola. Con attenta cernita significa che in quell'annata straordinaria il produttore dovrebbe entrare nel vigneto, raccogliere le migliori uve fino al limite dei 100 quintali per ettaro del nostro esempio, portarle in cantina e pigiarle. Dopodiché dovrebbe rientrare nel vigneto e raccogliere le uve restanti, cioè quelle meno belle, immature o ammaccate, portarle in cantina e pigiarle. Pura illusione.

Come tutti sanno la vendemmia è una delle operazioni più onerose della viticoltura. Tranne rarissime eccezioni nessuno la esegue in due tempi perché costa troppo. Quindi cosa succede? Il viticoltore raccoglie tutta l'uva (100+20=120 quintali) in una sola volta, quando arriva in cantina pigia tutto insieme e mette il mosto di 100 quintali nella vasca destinata al vino DOC e il mosto dei 20 quintali in quella destinata al vino

da tavola. Ma si tratta della stessa identica uva, che viene destinata alla produzione di due vini con caratteristiche merceologiche differenti e prezzi ovviamente differenti.

La cosa divertente è che le "annate eccezionali" in Italia sono, anzi sono fatte diventare, la regola. Anche se è difficile crederlo sappiate che in alcune aree vitivinicole, come ad esempio la prolifica Piana Rotaliana in Trentino, negli ultimi quindici anni si sono succedute quindici annate eccezionali.

Però, è il caso di dirlo, c'è un limite a tutto. Infatti la legge dice che se si supera il limite della resa massima più il 20% (cioè nel nostro caso il limite di 120 quintali) anche solo di un chilogrammo tutta la produzione viene declassata a vino da tavola perdendo il diritto alla DOC. Ma voi credete che ci sia un viticoltore così imbecille da declassare la produzione perché ha superato il limite di un chilogrammo, di dieci chilogrammi o anche un quintale? No di certo.

Il viticoltore fa questo ragionamento: quello che eccede la resa base + il supero del 20% non lo dichiaro e ne faccio vino per il consumo di casa o lo vendo sfuso in damigiana. E siccome il viticoltore (come ogni essere umano) è sempre molto generoso nei propri confronti, il limite reale è quanto di più aleatorio esista e può essere sfiorato a piacimento.

Ricapitolando, da un vigneto in cui si potrebbero fare 100 quintali di uva DOC per ettaro se ne fanno in realtà 130: 100 sono DOC, 20 vino da tavola e 10 (o più) di vino per casa. Con evidente depauperamento della qualità complessiva di tutto il vino, e con buona pace del consumatore, il quale fiduciosamente crede ancora che le rese dei vini DOC abbiano valore.

Francesco Arrigoni