

SENATO DELLA REPUBBLICA

VI LEGISLATURA

(N. 1501)

DISEGNO DI LEGGE

d'iniziativa dei senatori **DAL FALCO, TREU, SEGNANA, LIMONI, DALVIT, PACINI, COSTA, DELLA PORTA e RUSSO Arcangelo**

COMUNICATO ALLA PRESIDENZA IL 6 FEBBRAIO 1974

Tutela della denominazione dei vini « Recioto » e « Amarone »

ONOREVOLI SENATORI. — Con il decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n. 930, la nostra viticoltura specializzata ha avuto l'auspicata disciplina giuridica per la tutela delle denominazioni dei vini.

Oggi da parte di tutti si riconosce che tale provvedimento ha segnato un'era nuova nel mondo della vitivinicoltura italiana, un'era che si è subito preannunciata di progresso e di affermazione per la produzione vinicola pregiata. Tuttavia si ritiene altresì che, in questi primi dieci anni di attuazione della nuova disciplina, la legge istitutiva, all'atto pratico, abbia dimostrato qualche punto debole e comunque di non essere sempre in grado di realizzare la sua funzione di tutela in maniera piena e totale, nel senso di poter soddisfare a tutte le esigenze di protezione della produzione, specialmente quando si tratti di situazioni e casi del tutto particolari.

Particolare infatti è il caso dei vini veronesi « Recioto Valpolicella » e « Recioto Valpolicella-Amarone », riconosciuti a denominazione di origine controllata con il decreto del presidente della Repubblica 21 agosto 1963, nonché del « Recioto di Soave », riconosciuto

a denominazione di origine controllata con decreto del Presidente della Repubblica pure del 21 agosto 1968.

I vini « Recioto Valpolicella » e « Recioto Valpolicella-Amarone », derivanti ambedue dalla stessa matrice enologica, cioè dalle stesse uve da cui si ottiene il vino « Valpolicella », ma sottoposte a particolare trattamento di appassimento e di vinificazione, prima del loro riconoscimento a denominazione d'origine controllata erano conosciuti come « Recioto » e « Amarone » e queste loro denominazioni, per così dire naturali, vennero modificate — con l'avvento della disciplina di tutela delle denominazioni di origine dei vini — perchè avessero la radice geografica secondo la legge. Altrettanto si può dire per il « Recioto » bianco di Soave.

In realtà è storicamente provato che il nome di « Recioto » nacque spontaneamente fra i viticoltori veronesi nella seconda metà del secolo scorso. È nome derivato direttamente dalla parola dialettale veronese « recia » con la quale i viticoltori della zona chiamano, da sempre, il grappolo scelto, atto alla conservazione. Grappolo scelto, infatti, perchè all'origine la parola « recie » era adoperata per designare le uve prove-

nienti dalle ali dei grossi grappoli, che per la loro posizione laterale risultano meglio esposte all'insolazione e quindi sono più abbondanti di contenuto zuccherino.

Dunque non c'è dubbio che il nome « Recioto » sia parola dialettale veronese e che come tale, a sè stante, cioè anche senza la specificazione di origine « Valpolicella » e « Soave », abbia sempre designato il prodotto tradizionale ottenuto con le uve, nelle due zone veronesi del Valpolicella e del Soave, preventivamente sottoposte ad appassimento mediante la loro giacitura, a riposo, su appositi graticci e, successivamente, vinificate con speciale e tradizionale sistema.

Talchè, a giusta ragione, è stato detto che il « Recioto », tanto il rosso della Valpolicella quanto il bianco di Soave, rappresenta, con tutti i caratteri di tipicità che gli sono propri, una invenzione enologica di pura marca veronese.

È noto invece che con il nome « Recioto », senza alcuna specificazione di origine e quindi svincolati da qualsiasi riferimento geografico e obbligo di impiego di determinati tipi di uve, vengono commercializzati vini che non hanno niente a che vedere, neppure soltanto come sistema di preparazione, con i noti e accreditati nobili « Reciotti » veronesi, le cui caratteristiche e il cui sistema di produzione sono contemplati da precisi disciplinari approvati appunto dai richiamati decreti del Presidente della Repubblica di riconoscimento delle denominazioni di origine controllata « Recioto Valpolicella » e « Recioto di Soave ».

In sostanza si usa il nome « Recioto » per accreditare vini che non corrispondono ai prodotti veronesi, i quali si differenziano per la composizione chimica — oltrechè per le caratteristiche organolettiche che tuttavia si cerca di imitare — conseguente alle varietà di uve impiegate e alla particolarità del sistema di produzione e vinificazione seguito dai produttori veronesi.

Per quanto riguarda il tipo « Recioto Valpolicella-Amarone », generalmente conosciuto

sotto la più semplice e tradizionale denominazione di « Amarone », è da precisare che l'esigenza della sua difesa dalle imitazioni rientra direttamente nella stessa questione già sopra delineata in merito al « Recioto ». L'« Amarone », essendo « Recioto Valpolicella » ottenuto mediante una fermentazione più prolungata attraverso la quale tutto o quasi il contenuto in zucchero si trasforma in alcool (deve raggiungere almeno i 14 gradi alcoolici), è anch'esso prodotto tipico e tradizionale veronese, di nome e di fatto.

Recentemente, un noto enologo, Lamberto Paronetto, studioso di viticoltura e di enologia, ha scritto che « i geni del " Recioto " si riscontrano, come del resto in tutti i vini, oltre che nel terreno e nel clima, nei vitigni e nella varietà delle uve ». Ed ha aggiunto: « Per conoscere più da vicino l'animo fervente e virtuoso del " Recioto ", ... è necessario apprendere l'arte tradizionale per produrlo ».

Pertanto, siccome la tradizione e tipicità esclusivamente veronesi dei vini « Recioto » non possono essere disconosciute, è anche giusto tutelare questi nobili vini — onore e vanto dell'enologia italiana — dalla speculazione di pseudo produttori che si avvalgano del suo nome per smerciare vini che nulla hanno a che fare con il prodotto veronese e che spesso sono persino di qualità scadentissima.

Questi « Reciotti » fasulli, frutto di una indegna speculazione commerciale, confondono le idee al consumatore, ingannandolo e svolgendo una concorrenza assolutamente sleale verso il genuino e originale prodotto veronese, che per l'alta qualità delle uve, il particolare loro trattamento e lo speciale sistema di vinificazione e di invecchiamento ha un costo di produzione assai più alto. Si pensi, per esempio, che per il prodotto veronese è prescritta una resa massima delle uve in vino del 40 per cento!

Si prospetta doveroso — pertanto — adottare un provvedimento che, a difesa del prodotto veronese e del consumatore, integri le norme vigenti in materia di tutela giuridica delle denominazioni dei vini.

DISEGNO DI LEGGE*Articolo unico.*

Le denominazioni « Recioto » e « Amarone » sono riservate esclusivamente ai vini veronesi regolamentati dai decreti del Presidente della Repubblica 21 agosto 1968 relativi al riconoscimento a d. o. c. (denominazione di origine controllata) dei vini Valpolicella e Soave.

Pertanto, l'uso dei nomi « Recioto » e « Amarone », da soli o accompagnati da qualsiasi altra espressione, è vietato per designare qualsiasi altro vino diverso da quelli di cui sopra.

È fatta eccezione per il Recioto di Gambellara riconosciuto a d. o. c. (denominazione di origine controllata) con decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1970.

I contravventori sono puniti a norma dell'articolo 28 del decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n. 930.