

Il Nas a Valdobbiadene

# Docg adulterato, sigilli a due cantine Sequestro da 3 milioni: 8 mila ettolitri

Blitz all'alba dei carabinieri: sono stati trovati anche trenta chilogrammi di acido tartarico e tre litri di acido solforico

# la tribuna

di Treviso

SABATO 29 SETTEMBRE 2018

1.040 ettolitri di prodotti vino-

si che non erano stati comuni-  
cati all'Ispettorato Centrale  
della tutela della Qualità e del-  
la Repressione Frodi dei pro-  
dotti agroalimentari. Sono sta-  
ti inoltre sequestrati trenta chi-  
liltri circa di acido tartarico e tre li-  
tri di acido solforico, la cui de-  
tenzione è vietata nelle cantine  
viticole.

**ZUCCHERO PER ALZARE IL GRADO**

In un'altra azienda i militari  
hanno messo i sigilli su 6.300  
ettolitri circa di vino nuovo in  
fermentazione Docg, non as-

**I duemila chili di**

**zucchero avrebbero**  
dovuto aumentare  
la gradazione dell'alcol

gistro, mille chili di zucchero

di provenienza estera, anch'es-

so senza le indicazioni necessa-

rie a garantirne la tracciabili-

tà, trovati nascosti all'interno

di un veicolo aziendale par-

cheggiano nel fondo agricolo

ammesso alla ditta ed altri due

sacchi vuoti da cinquantacinque

chili che contenevano zucchero già

impiegato nella lavorazione

per aumentare la gradazione

del vino in fermentazione. «Il

valore dei prodotti vinosi, dei

vasi vinari e dello zucchero se-

questati - si legge sul sito del

Ministero della Salute - am-

monta a quasi tre milioni di eu-

ro messi a disposizione dell'I-

spettorato Repressione Frodi

immediatamente informato

BY NICKALON/STAMPAL

Marco Filippi / VALDOBBIADENE

Blitz dei carabinieri del nucleo  
antisofisticazione di Treviso in  
due aziende vitivinicole della  
zona tra Valdobbiadene e Re-  
frontico. Sotto sequestro sono  
finiti complessivamente poco  
meno di ottomila ettolitri di vi-  
no, tra mosto, vino nuovo in  
fermentazione Docg e prodot-

Il vino che non erano stati co-  
municati all'Ispettorato Re-  
pressione Frodi, oltre a duemila  
chili di zucchero di prove-

nienza estera privi di tracciabi-  
lità. Il controllo è stato messo a  
segno dai carabinieri del Nas  
all'alba di giovedì ed è finaliz-

zato alla lotta alla sofisticazio-  
ne del vino in un periodo, guar-  
dato dal caso, che coincide con quel-  
lo delle vendemmie ed in un'a-

rea geografica particolarmente  
nota per il vino con le bollici-  
ne. Il valore della merce seque-

strata ammonta a circa tre mi-  
lioni di euro.

Si tratta di sequestri ammi-  
nistrativi, in attesa che i titolari  
delle cantine producano la do-

cumentazione necessaria per  
stabilire la tracciabilità dei pro-  
dotti sotto sequestro. Il sospet-  
to degli investigatori è che il  
materiale sequestrato servisse  
per adulterare il vino ed au-  
mentare il grado alcolico. Il bli-

tz del Nas è scattato all'alba. In  
una prima cantina i carabinieri  
del nucleo antisofisticazio-

ne hanno proceduto al seque-

strosi amministrativo di 440 et-

tolitri di mosto e vino nuovo in

fermentazione Docg, non as-

suati in carico sul prescrito re-

gistro, mille chili di zucchero

di provenienza estera, rivenu-

to dall'istituto dei controlli per l'a-

dotazione dei provvedimenti di

competenza». Ad inizio set-

tembre, sempre i Nas, aveva-

no sequestrato 9 tonnellate di

zucchero di provenienza este-

ra in un'azienda dolciaria del-

la Sinistra Piave, senza traccia-

bilità. —

lta, 12 vasi vinari, contenenti

vono per stabilirne la tracciabi-

lta, 12 vasi vinari, contenenti

lta, 12 vasi vinari, contenenti

lta, 12 vasi vinari, contenenti

lta, 12 vasi vinari, contenenti

lta, 12 vasi vinari, contenenti

lta, 12 vasi vinari, contenenti

lta, 12 vasi vinari, contenenti

lta, 12 vasi vinari, contenenti

lta, 12 vasi vinari, contenenti

lta, 12 vasi vinari, contenenti

lta, 12 vasi vinari, contenenti

lta, 12 vasi vinari, contenenti

lta, 12 vasi vinari, contenenti

lta, 12 vasi vinari, contenenti

lta, 12 vasi vinari, contenenti

lta, 12 vasi vinari, contenenti

lta, 12 vasi vinari, contenenti

lta, 12 vasi vinari, contenenti

lta, 12 vasi vinari, contenenti

lta, 12 vasi vinari, contenenti

lta, 12 vasi vinari, contenenti

lta, 12 vasi vinari, contenenti

lta, 12 vasi vinari, contenenti

lta, 12 vasi vinari, contenenti

lta, 12 vasi vinari, contenenti

lta, 12 vasi vinari, contenenti

lta, 12 vasi vinari, contenenti

lta, 12 vasi vinari, contenenti

lta, 12 vasi vinari, contenenti

lta, 12 vasi vinari, contenenti

lta, 12 vasi vinari, contenenti

lta, 12 vasi vinari, contenenti

lta, 12 vasi vinari, contenenti

lta, 12 vasi vinari, contenenti

lta, 12 vasi vinari, contenenti

lta, 12 vasi vinari, contenenti

lta, 12 vasi vinari, contenenti

lta, 12 vasi vinari, contenenti

lta, 12 vasi vinari, contenenti

# Nas in due cantine: sigilli al Prosecco

► I carichi di mosto fantasma non risultavano nei registri  
► Sequestrati 7.500 ettolitri di vino oltre a zucchero  
usato per alzare la gradazione alcolica e sostanze illegali  
► I titolari ammettono la frode: «Si lo abbiamo sofisticato»

## Vino sequestrato in due cantine

► Gradazione aumentata con lo zucchero  
blitz del Nas a Valdobbiadene e Refrontolo

Anche nel cuore dei vitigni del Prosecco si sofisticava il vino. Lo hanno scoperto i carabinieri del Nas di Treviso che, nei giorni scorsi, hanno posto sotto sequestro migliaia di litri di mosto e sostanze adulteranti, usate per aumentare la gradazione, per un valore complessivo di tre milioni di euro. A finire nel mirino due note aziende vitivinicole di Valdobbiadene e Refrontolo ispezionate dai militari dell'Arma con il supporto dell'ispettorato centrale tutela della qualità e repressione frodi.

Beltrame a pagina XVII

# Treviso

IL GAZZETTINO

Sabato 28  
Settembre 2018



LE ISPEZIONI I carabinieri del Nas del colonnello Vincenzo Nicoletti effettueranno ulteriori controlli nelle cantine

tenenti zucchero già impiegato no tutti privi delle indicazioni obbligatorie che servono per la tracciabilità del prodotto. Nell'azienda vitivinicola c'erano inoltre sostanze vietate a questo tipo di attività: 30 chili di acido tartarico e 3 litri di acido solforico oltre ad altri 12 vasti vasi, che contenevano 1.040 ettolitri di prodotti vinosi, che non erano stati comunicati all'Icqr. Nella seconda azienda le quantità di vino sequestrate sono state addirittura maggiori: i sigilli del controllo per l'adozione del provvedimento di competenza».

I titolari delle due aziende di Valdobbiadene e Refrontolo sono stati colti in flagrante e, stando a quanto trapelato, non avrebbe potuto far altro che ammettere di aver adulterato il vino. «Hanno ammesso la sofisticazione» confermano dal comando del Nas che, dopo i controlli delle scorse settimane, effettueranno nei prossimi giorni ulteriori accertamenti sia nell'area del Prosecco Docg e Doc, sia nelle altre zone della provincia e del Veneto dove la corsa all'oro giallo sta spingendo sempre più imprenditori, vinicoli e non, a investire grandi somme sul Prosecco.

Alberto Beltrame

Anche nel cuore dei vitigni del Prosecco si sofisticava il vino. Lo hanno scoperto i carabinieri del Nas di Treviso che, nei giorni scorsi, hanno posto sotto sequestro migliaia di litri di mosto e sostanze adulteranti, usate per aumentare la gradazione, per un valore complessivo di tre milioni di euro. A finire nel mirino due note aziende vitivinicole di Valdobbiadene e Refrontolo ispezionate dai militari dell'Arma con il supporto degli uomini dell'ispettorato centrale tutela della qualità e repressione frodi (ICQRF), che hanno effettuato controlli incrociati.

### LE IRREGOLARITÀ

Nel corso degli accertamenti i carabinieri del Nas, guidati dal colonnello Vincenzo Nicoletti, hanno proceduto al sequestro amministrativo, in una prima azienda di 440 ettolitri di mosto e vino nuovo in fermentazione Docg, tra cui Prosecco, che non erano stati inseriti nel carico dei registri pre-scritti. I sigilli sono stati quindi posti su circa 1.000 chili di zucchero di provenienza estera rinvenuti dai militari all'interno di un ricovero atrezzi della stessa azienda. Qui c'erano 40 sacchi del peso di 25 chili ciascuno: erano tutti privi delle indicazioni obbligatorie che servono per la tracciabilità del prodotto. Nell'azienda vitivinicola c'erano inoltre sostanze vietate a questo tipo di attività: 30 chili di acido tartarico e 3 litri di acido solforico oltre ad altri 12 vasti vasi, che contenevano 1.040 ettolitri di prodotti vinosi, che non erano stati comunicati all'Icqr. Nella seconda azienda le quantità di vino sequestrate sono state addirittura maggiori: i sigilli amministrativi hanno riguardato 6.300 ettolitri di vino nuovo in fermentazione Docg, non assenti in carico nei prescritti registri, 1.000 chili di zucchero di provenienza estera, anch'esso senza le indicazioni necessarie a garantirne la tracciabilità, nascosti in un veicolo aziendale nascosto in un parco agricolo annesso alla ditta, e ulteriori sacchi vuoti (da 50 chili ciascuno) con-

VALDOBBIADENE

TRA LE BOTTI  
ANCHE 30 CHILI  
DI ACIDO  
TARTARICO  
E 3 LITRI DI  
ACIDO SOLFORICO

# La tribuna di Treviso

## I sequestri di Prosecco

# Consigliere della Docg accusato dai Nas

Marco Spagnol, titolare della Col del Sas di Vidor, è nel cda del Consorzio di Tutela: «Mi autosospendo e farò chiarezza»

nuto in quantità ingenti e senza adeguata documentazione è stato distrutto, mentre per i mosti e i vini incorsi in irregolarità amministrative è già scattata la procedura di dissequestro. Secondo i carabinieri dei Nas, le aziende in cui è stato trovato il saccarosio in eccesso hanno ammesse le proprie responsabilità.

### BUFFERA SUL CONSORZIO

Di certo il nome di Spagnol fa più rumore di altri in quanto rappresentante del Consorzio di Tutela, cioè dell'ente che dovrebbe vigilare sulle corrette procedure di produzione del Prosecco, intervenendo con severità nel caso di disciplinare non rispettato. La sua è inoltre una realtà storica della Docg, con 32 ettari di terreno. Uno scivolone di cui lo stesso Spagnol si è reso conto, tanto da aver messo immediatamente le carte in tavola: «Martedì sera mi sono presentato in consiglio e, per una questione di correttezza, mi sono autosospeso» spiega il titolare della Col del Sas. Il Consorzio di Tutela

### VIDOR

È un consigliere di amministrazione del Consorzio di Tutela Conegliano Valdobbiadene Docg, Marco Spagnol, il titolare di una delle cantine di Prosecco fruite nel mirino dei Nas, la Col del Sas a Colbertaldo di Vidor. È accusato di aver utilizzato ingenti quantità di saccarosio per alzare il grado alcolico della sua produzione. Spagnol, durante la riunione di martedì sera del Consorzio, si è autosospeso: «Voglio tutelare la Docg finché non sarà fatta chiarezza su questa storia».

### LA SITUAZIONE

Le cantine in cui i Nas hanno effettuato sequestri sono cinque: ci sono anche la Col Saliz di Refrontolo e un'altra realtà di Valdobbiadene di cui non è stato diffuso il nome, oltre a due cantine dell'Oltrepesino. Lo zucchero rinve-

non gli ha mai fatto mancare il proprio sostegno a suon di comunicati e prese di posizione. «Finché non sarà fatta chiarezza, tuttavia, mi prendo una pausa di riflessione» continua Spagnol, «mi rammarico di quanto accaduto e tengo alla buona reputazione e alla crescita di tutta la Docg, perciò in segno di rispetto dei miei colleghi mi faccio da parte finché la veri-

**Nel suo stabilimento quantità ingiustificate di saccarosio**

**Multe salate in arrivo**

tà non sarà documentata». Il produttore non entra nel merito del rinvenimento delle quantità in eccesso di saccarosio, e spiega che per quanto riguarda i mosti «il sequestro riguarda soltanto un controllo documentale».

### L'INDAGINE

Carabinieri dei Nas e agenti dell'Ispettorato Repressione Frodi continueranno i controlli nelle cantine del Prosecco anche nelle prossime settimane. La vendemmia particolarmente abbondante ma con uva dal basso grado alcolico è considerata un campanello d'allarme, vista la tentazione di qualcuno di ritoccare verso l'alto il grado con lo zucchero. Le fonti investigative ribadiscono che le tre aziende trovate in possesso di saccarosio non giustificato hanno ammesso le proprie responsabilità, e che a stretto giro arriveranno anche le sanzioni. Le multe andranno da 6 a 20 mila euro, più 75 euro per ettoliro laddove sarà dimostrata l'alterazione del prodotto, secondo la linea dettata dal ministero della Salute. Si tratta di diverse centinaia di ettoliri per ogni azienda. Il valore della merce sequestrata supera i tre milioni di euro. —

Andrea De Polo

© FINANCIALINQUIRIRIPRESA

