

LA VITIVINICOLTURA IN FRIULI VENEZIA GIULIA , NEL COLLIO e NEL TERRITORIO DI DOLEGNA SITUAZIONE, PROBLEMI, PROSPETTIVE

Premessa

La presente relazione prende in esame aspetti storici , tecnici e socio-economici della vitivinicoltura, agriturismo ed enogastronomia della regione e più in particolare del territorio del Collio e di Dolegna .

Approfondisce talune situazioni emerse nel corso dell' ultimo biennio e le ripercussioni conseguenti all' emanazione del cosiddetto " Decreto Bianchi" (D.Leg.vo 03.08.2007 , Legge n. 160 / 2007 e successive modificazioni, fra cui la Legge 94/2009) che ha apportato sostanziali modifiche al Codice delle strade fra cui la rideterminazione del tasso alcolemico ammissibile per la guida a 0.50 g/l contro il precedente 0.80 g/l. ed altre misure interessanti sia il Codice civile che penale .

Al fine di evitare qualsiasi equivoco e/o strumentalizzazione si precisa che quanto segue non reca qualsivoglia considerazione o interpretazione in ordine all' operato degli Organi di controllo proprio in quanto agli stessi è demandato il compito di applicare la legge e non di legiferare .

Destinatari delle osservazioni , suggerimenti e proposte che seguono sono, in particolare , gli esponenti del mondo politico cui compete si l'emanazione di provvedimenti legislativi ma anche , se del caso (e sulla base di motivati pareri di Istituzioni anche periferiche , nonché Organizzazioni professionali ed Associazioni di categoria) di modificarle .

Pur con tutte le riserve sull' infallibilità degli accertamenti strumentali e sottolineando l'opportunità di privilegiare e/o anteporre agli stessi quelli sintomatici , si ritiene che il limite di 0.80 g/l in vigore *ante* agosto 2007 non debba essere rideterminato in valori superiori .

A) FRIULI VENEZIA GIULIA

La vite ed il vino rappresentano, per la nostra regione, l'asse portante dell' economia agricola , con un peso economico superiore al 20 % della p.lv.

I vigneti sono ubicati per circa il 35 % in collina medio-alta e la restante parte nella pedecollina, pianura e riviera friulana.

Fra DOC ed IGT la superficie complessiva vitata è di circa 18.000 ettari (oltre il 60 % a bacca bianca) con una produzione media di circa 80-90 q.li /ettaro .

Pertanto la produzione media annua si aggira su 1.500.000 q.li di uva , pari a 900-1 milione di ettolitri di cui oltre il 60 % rivendica la DOC .

Su oltre 20 mila addetti operanti nel settore circa 1400 possono considerarsi gli imbottiglieri , che condizionano almeno 650 mila hl. pari a circa 90 milioni di bottiglie da 0.750 litri.

Il valore del vino venduto può stimarsi fra i 280 ed i 300 milioni di euro (di cui 80-90 milioni di € da vino esportato , pari a 270- 300 mila ettolitri circa. Il comparto vitivinicolo anima, comprensibilmente, un indotto di eccezionali dimensioni, sia nei servizi , industria ed artigianato, che nella ristorazione , agro ed enoturismo .

Considerazioni

A livello socio economico la vitivinicoltura può pertanto considerarsi una delle realtà economiche più importanti per l'intera regione Friuli V.G. e considerato lo stato di crisi generale degli altri settori agro-industriali e commerciali nonché agricoli legati ad altre colture , qualora venissero poste in essere a livello comunitario, nazionale, regionale e locale, politiche di ridimensionamento o comunque penalizzanti le conseguenze potrebbero essere assolutamente devastanti non solo per gli addetti ai lavori ma per l'indotto intero.

B) COLLIO

1- SITUAZIONE AMBIENTALE E GEOPEDOLOGICA

Il Collio si estende attraverso la fascia collinare settentrionale della provincia di Gorizia, a ridosso del confine di stato con la Slovenia, comprendendo quasi 1500 ettari di vigneti collinari specializzati.

Il territorio copre una sequenza di declivi che si sviluppano quasi ininterrottamente lungo una direttrice ideale est-ovest, presentando ampie superfici esposte a mezzogiorno, particolarmente vocate ad una viticoltura di gran pregio.

La cerchia delle Prealpi Giulie costituisce un efficace riparo dai venti freddi di settentrione e la prossimità della costa adriatica, che dista mediamente una ventina di chilometri, contribuisce a moderare le escursioni termiche, favorendo la persistenza di un microclima mite e temperato. Grazie a queste favorevoli circostanze, nel secolo scorso, quando il territorio ancora

faceva parte dell'Impero Asburgico, Gorizia veniva definita "la Nizza dell'Adriatico".

Ma la vicinanza del mare determina anche un singolare fenomeno di riflessione dei raggi solari, assai importante per la viticoltura, producendo un effetto di doppia insolazione del quale si avvantaggiano particolarmente i versanti esposti ad est e ad ovest.

I terreni del Collio sono costituiti da marne ed arenarie stratificate di origine eocenica, portate in superficie in epoca remota dal sollevamento dei fondali dell'Adriatico, come sta ad indicare il frequente ritrovamento di fossili marini.

Queste formazioni rocciose si disgregano facilmente sotto l'azione degli agenti atmosferici, originando degli elementi grossolani che si evolvono in un terreno dapprima granuloso ed infine assai minuto, che nel volgere di poche stagioni si trasforma in un substrato ideale per la viticoltura.

In quest'ambito geopedologico e climatico così favorevole si è sviluppata, fin dai tempi più remoti, la coltura della vite, che risultava praticata nella zona già in epoca pre-romana.

Considerazioni

Da quanto suesposto emerge chiaramente che il territorio non consente coltivazioni alternative alla vite e pertanto una politica di ridimensionamento del comparto comporterebbe uno stato di crisi irreversibile con profonde ripercussioni socio economiche .

L' eventuale ricorso storico del parziale spopolamento o dell' emigrazione, fenomeno già conosciuto in passato, causerebbe inoltre un abbandono delle terre con prevedibile dissesto geologico ed irreversibili problemi ambientali.

2 - TRADIZIONE

Benché la coltivazione della vite fosse antecedente al loro insediamento, ai Romani va riconosciuto il merito di averle dato maggiore sviluppo, introducendo tecniche. La produzione dei vini intorno alla metà del terzo secolo d.C. era così diffusa da consentire all'Imperatore Massimino, proveniente dalla Tracia e diretto all'assedio di Aquileia con le sue legioni, di requisire in Collio una quantità di botti e tini sufficiente a ricostruire un ponte sull'Isonzo alla Mainizza, presso Gorizia, distrutto dai difensori in ritirata.

Nel Collio la viticoltura ebbe fin dai tempi più antichi una rilevante importanza economica. E' questa una realtà che si desume da molti documenti che riguardano il territorio e nei quali sono sempre citati i due elementi essenziali che caratterizzavano allora ogni angolo della contrada: la presenza di un castello, cardine del sistema militare e politico che consentiva

di esercitare una reale potestà ed i vigneti che rappresentavano la fonte primaria del reddito e quindi i concreti benefici per colui che di tale potestà era investito.

Il veneziano Faustino Moisezzo che fu protagonista e puntuale cronista della "*Guerra degli Uscocchi*", nella sua "*Historia della ultima guerra in Friuli*", narra come le truppe della Serenissima si lanciassero all'assalto di un fortino in mano all'esercito imperiale asburgico sfruttando le zone defilate al tiro nemico grazie alla presenza dei terrazzamenti ricavati sui fianchi del colle. Questo episodio avveniva nel 1616 e rappresenta oggi una chiara testimonianza della presenza nel Collio di una viticoltura specializzata che già allora si avvaleva di importanti e complesse opere di sistemazione fondiaria.

Lo stesso Autore, narrando del saccheggio dei castelli espugnati, ci informa dettagliatamente sulla consistenza e natura delle ricchezze costituenti il bottino, che sempre comprendeva ingenti quantità di "*vini squisitissimi*".

Vini, quindi, noti e ricercati da tempo immemorabile presso le antiche Corti d'Europa, e particolarmente dalla Serenissima Repubblica e dalla Corte Imperiale Asburgica che con alterne vicende lungamente si contesero queste tormentate contrade.

Il Collio godeva della massima considerazione tra le zone viticole dell'Impero. Lo conferma il fatto che fu un possidente goriziano, il conte Francesco Coronini-Cronberg, il primo presidente dell'Associazione dei Viticoltori Austriaci, fondata a Vienna nel 1884.

La moderna viticoltura nasce in Collio nella seconda metà del 1800, principalmente ad opera del conte Teodoro Latour, proprietario di una vasta tenuta che oggi, in altre mani, ancora produce rinomati vini. A lui si deve l'introduzione di pregiate varietà di uve da vino francesi e tedesche che andarono a sostituire alcuni vecchi vitigni locali di minor interesse qualitativo. Fu tuttavia mantenuta la coltura delle varietà tradizionali più rinomate, tutt'oggi presenti ed ancora coltivate con successo.

Considerazioni

L'interesse per la coltivazione della vite nel Collio porta nel territorio non soltanto una utenza enogastronomica ma anche di elevato livello culturale, determinante per la crescita socio-economica della zona

3- IL "IV CONGRESSO ENOLOGICO AUSTRIACO"

Una tappa determinante per la viticoltura del Collio fu segnata dal IV Congresso Enologico Austriaco, tenutosi a Gorizia nel 1891.

Già nel 1875 per fronteggiare i gravi problemi creatisi con le infestazioni delle crittogame, su iniziativa dei viticoltori del Collio, appartenenti alla Imperial Regia Società Agraria di Gorizia, fu convocata a Trento un'adunanza dei viticoltori austriaci.

Si decise allora di tenere periodicamente dei Congressi enologici presso le più rinomate zone viticole dell'Impero, per dibattere gli scottanti argomenti allora d'attualità.

Il primo Congresso si svolse a Maribor nel 1878 ed il secondo a Vienna, nel 1882. In occasione del terzo, che nel 1886 ebbe sede a Bolzano, fu destinata Gorizia per ospitare il successivo, da tenersi nel 1890. La scelta fu motivata anche dall'opportunità di solennizzare il 125° anniversario della fondazione della Società Agraria goriziana, decretata dalla gloriosa Maria Teresa. La data dovette poi essere posticipata di un anno per non interferire con la grande esposizione agricolo-forestale tenutasi nel 1890 a Vienna.

Come ci tramanda negli "Atti del Congresso" Tommaso Fruhauf, allora direttore del fiorente Istituto Sperimentale Agrario di Gorizia, nel settembre del 1891 i più illustri rappresentanti del mondo vitivinicolo dell'Impero Asburgico si incontrarono nel capoluogo isontino per discutere scottanti argomenti che riguardavano la stessa sopravvivenza della viticoltura del Centro Europa.

In quell'occasione furono prese, non senza travaglio, storiche decisioni: ci si trovava in piena era fillosserica ed incombeva quindi la necessità di ricostituire i vigneti che, già minati dalle crittogame, venivano devastati da quell'immane flagello. Scartate le facili soluzioni che, per un rapido ripristino dei livelli produttivi, proponevano il ricorso a vitigni ottenuti da incroci tra varietà europee ed americane, fu imboccata la più difficile ma più qualificante via dell'innesto su piede americano delle rinomate varietà del Vecchio Continente.

Queste sagge decisioni consentirono alle zone maggiormente vocate, e tra esse al Collio, di riprendere quei validi orientamenti, maturati in secoli di tradizione, che ne avevano fatto delle stelle di prima grandezza nel firmamento della più nobile vitivinicoltura.

Considerazioni

Vedi precedente punto 2

4-IL CENTENARIO

Dopo un secolo, nel 1991, per iniziativa del Consorzio Collio, con una serie di manifestazioni è stato degnamente celebrato il centenario del IV Congresso Enologico Austriaco.

In un convegno tecnico al quale sono intervenuti i più importanti studiosi in ambito mondiale del settore vitivinicolo, sono stati ripresi i temi già discussi cent'anni prima, operando un prezioso aggiornamento.

Nelle due enoteche locali, di Gradisca e di Cormòns è stata inoltre allestita una vasta rassegna dei vini di tutte le principali regioni a maggior vocazione già appartenenti all'Impero.

Erano rappresentate, oltre al Collio e alle altre zone vinicole del goriziano, l'Alto Adige, la Cecoslovacchia, la Croazia, la Slovenia, il Trentino e l'Ungheria.

Considerazioni

Vedi precedente punto 2

5- LA GRANDE GUERRA

Tornando ai tempi passati, si deve registrare come alla travagliata ripresa che vide la ricostituzione dei vigneti devastati dalla fillossera fecero seguito dopo pochi anni nuove distruzioni.

Il Collio si trovò in prima linea durante la Grande Guerra e le più cruente e distruttrici delle undici Battaglie dell'Isonzo furono combattute tra i suoi vigneti.

Podgora, Oslavia, Cormòns, San Floriano, Dolegna, che rappresentano oggi altrettante rinomate zone di produzione, furono tristemente famose tra i combattenti di entrambe le parti che a decine di migliaia caddero su quei declivi.

Dopo il 1918 il Collio dovette affrontare, assieme al problema della ricostituzione dei vigneti annientati dalla guerra, quello altrettanto spinoso dell'inserimento dei propri prodotti su nuovi mercati, avendo perduti, con il distacco dall'Austria, i suoi tradizionali sbocchi commerciali.

L'Italia infatti produceva grandi quantità di vini a basso prezzo creando una concorrenza insostenibile per quella pregiata viticoltura collinare. Lo scoglio fu superato ancora una volta indirizzando la nuova viticoltura sui tradizionali canali della serietà e della qualità.

I vini del Collio, grazie alla loro bontà ed alla consolidata immagine della zona, poterono convenientemente trovare spazio nel mercato dei vini di pregio, consentendo in tal modo la sopravvivenza di quella rinomata viticoltura.

Considerazioni

Vedi precedente punto 2

6- IL RICONOSCIMENTO

Un'altra pietra miliare della viticoltura del Collio è rappresentata dal Decreto del Presidente della Repubblica del 24 maggio 1968 con cui, tra i primi in Italia, a questi vini veniva riconosciuta la Denominazione di Origine Controllata.

Con questo atto venivano inoltre sancite le norme relative alla produzione ed al commercio, contenute in un severo disciplinare proposto dallo stesso "Consorzio per la Tutela dei Vini Collio", costituito nel 1964 dai più lungimiranti viticoltori per iniziativa del conte Sigismondo Douglas Attems.

Fu delimitata la zona di produzione che si estende su tutto o parte del territorio di otto Comuni: Gorizia, Capriva del Friuli, Cormons, Dolegna del Collio, Farra d'Isonzo, Mossa, San Lorenzo Isontino e San Floriano del Collio.

Tra le condizioni sancite dal disciplinare assume particolare rilievo la limitazione ai *solis vigneti di collina* della facoltà di accedere alla denominazione Collio.

I vini devono essere ottenuti in purezza assoluta da uve di altissimo pregio la cui produzione ad ettaro, rigorosamente limitata, viene tuttavia raramente raggiunta, dato che i viticoltori del Collio in ogni caso tendono a privilegiare la qualità.

Con il successivo Decreto del Presidente della Repubblica del 3 novembre 1989, su richiesta del Consorzio Collio, vennero apportate alcune modifiche al disciplinare di produzione.

Fu così ampliata l'originaria gamma di undici vini riconosciuti a D.O.C. con l'ammissione di altre pregiate varietà da tempo coltivate nella zona con eccellenti risultati.

Vennero inoltre inserite alcune norme atte a rendere più efficaci i controlli ed a meglio orientare la produzione al raggiungimento dei massimi livelli qualitativi.

Considerazioni

Dal 1968 nel territorio si persegue una politica di ricerca della massima qualità, con orientamento conseguente alla bottiglia, strumento indispensabile per conquistare nuovi mercati e richiamare in zona di produzione una clientela preparata e d'alto livello culturale.

Un tanto ha contribuito a far crescere il tenore di vita dei produttori ed, indirettamente, dell'intera popolazione del Collio intero, che da decenni si è lasciato alle spalle costumi e comportamenti infeudati nella miseria (fra cui l'alcolismo) per abbracciare più corretti stili di vita, correttezza alimentare etc.

7- LA PRODUZIONE

Abbiamo visto come nel Collio si coltivi una ampia gamma di vitigni i cui vini sono in grado di raggiungere elevati livelli di pregio. Da parte sua, ogni azienda tende a specializzarsi nella coltivazione di quelle tipologie che, in base a specifici studi e sulla scorta delle passate esperienze, dimostrano di essere in grado di assicurare i migliori risultati in ogni singola zona.

I vini bianchi del Collio sono caratterizzati dal tenue colore paglierino con vivaci guizzi verdognoli, dalla gradevole morbidezza, dai profumi netti ed intensi in cui gli aromi derivanti dal vitigno emergono decisamente da un delicatissimo fruttato, talvolta sostenuto da un lieve sentore di mandorla.

La loro produzione avviene attraverso una accurata cernita delle uve che sono sottoposte a pigiatura soffice, generalmente con presse a polmone, e quindi vinificate in bianco, ossia senza il contatto con le bucce, per evidenziare i caratteri di freschezza. La fermentazione avviene a temperatura controllata. Qualora si vogliano sottoporre i vini ad una prolungata maturazione prima del consumo, la vinificazione talvolta prevede un breve contatto con le bucce.

I vini rossi del Collio si distinguono per il colore rubino brillante, la rotonda corposità, la netta personalità dei profumi da cui spicca sovente un grato e finissimo erbaceo.

La loro produzione prevede una fermentazione a contatto delle bucce che generalmente non si prolunga oltre i 4-5 giorni. Qualora si vogliano ottenere vini da invecchiamento, si opera una attenta scelta delle uve ed il tempo di permanenza sulle vinacce nella fase di vinificazione viene prolungato. Se invecchiati in fusti di rovere, dopo tre anni i vini rossi del Collio possono fregiarsi della qualifica "Riserva".

La superficie DOC complessiva a vigneto nel Collio (aggiornata alla vendemmia 2008) è pari a circa 1.335 ettari, di cui circa l'80% costituito da vitigni a bacca bianca.

Considerazioni

Vedi precedente punto 6

8- LA GASTRONOMIA

Una così ampia scelta, consentita da una gamma, tra bianchi e rossi, di ben diciannove vini, permette di affrontare ogni esigenza di abbinamento gastronomico con la tradizionale cucina goriziana.

E' questa una cucina tipicamente mitteleuropea, arricchitasi nel corso dei secoli con gli apporti delle ricette care ai popoli latini, slavi e tedeschi di cui Gorizia, per la sua posizione geografica e la sua storia, costituisce il naturale punto d'incontro, sintetizzandone culture e tradizioni.

Percorrendo la Strada del Vino creata dall'Agriturist, un itinerario che da Gorizia a Dolegna collega i pittoreschi villaggi attraversando i dolci declivi del Collio, la sosta in uno dei numerosi luoghi di ristoro potrà confermare l'internazionalità della cucina goriziana.

L'attitudine dei vini del Collio all'abbinamento con questa gastronomia ne sottintende quindi la possibilità di accompagnare impeccabilmente ogni specialità, non solo della cucina nazionale, ma di tutte le cucine del centro Europa, dai delicati doni dell'Adriatico alle fragranti primizie padane, dagli appetitosi intingoli ai saporiti salumi della tradizione tedesca, dalla selvaggina alle inebrianti spezie dell'Est.

Considerazioni

La coltura enogastronomica del territorio è molto elevata e la disponibilità di prodotti alimentari di alta qualità suggerisce un consumo di vino correttamente abbinato ai vari piatti .

Il tradizionale consumo ai pasti contribuisce a garantire sani stili di vita anche alle fasce sociali medie evitando pertanto un consumo di vino significativo al di fuori del momento di ristoro .

Va infine sottolineato che la bontà dei vini locali comporta da anni una notevole contrazione dei consumi di superalcolici , in quanto il gradimento che il consumatore indigeno e l'enoturista manifesta è a totale favore dei primi.

Un tanto è in controtendenza con quanto avviene nelle popolazioni nordiche e/o anglosassoni , con le note problematiche concentrate nel week end.

Il corretto consumo di vino non rientra purtroppo negli usi e costumi della maggioranza dei giovani del cosiddetto " popolo della notte " , sui quali necessita una forte azione di educazione e prevenzione reale (e non di sola facciata) anche al fine di riportare nell' alveo più corretto il problema della " guida ad un consumo consapevole" per cui il settore vitivinicolo si trova a a pagare paradossalmente per colpe altrui.

9- LE "BOTTEGHE DEL COLLIO"

Percorrere il Collio: l'amenità di questo angolo del Friuli-Venezia Giulia, un verde tappeto di boschi e vigneti, costellato da rustici, campanili e castelli, rappresenta una irresistibile attrattiva per chi, amando profondamente la natura, sa apprezzare la suggestione di un paesaggio ancora intatto.

Qui, contrassegnate da una caratteristica insegna, si incontrano le "Botteghe del Collio". Esse rappresentano un selezionato gruppo di ristoranti e trattorie ove, con il particolare impegno nella scelta e l'inappuntabile servizio, si riservano ai vini del Collio quei riguardi che la loro nobiltà esige.

Dell'insegna possono inoltre fregiarsi alcuni vignaioli che offrono i propri vini in ambienti adeguati e confortevoli.

Questi locali si affacciano lungo la "Strada del Vino", o si incontrano nei suggestivi villaggi che la fiancheggiano, in uno smagliante scenario che, nel digradare dei colli, esplose in primavera nel candore dei ciliegi e d'autunno si accende nel tramonto rosso delle viti e dei castagni.

Nelle "Botteghe del Collio" i vini vengono presentati da accurate "carte dei vini" e serviti nel modo dovuto, con attenzione alla temperatura e con l'uso dei bicchieri più adatti. In questi locali non solo si guida il consumatore alla scoperta dei vini del Collio, ma anche lo si educa a gustarli nel migliore dei modi.

Percorrere il Collio in un itinerario che porti a conoscere queste "Botteghe" è fonte certa di serenità e privilegiato motivo di un contatto umano raro e gratificante con quanti, vignaiuoli o ristoratori, hanno saputo fare del proprio lavoro una dottrina di saggezza, oltre che una preziosa arte.

Considerazioni

Le modifiche al Codice della strada introdotte con il Decreto legislativo 3 agosto 2007 ("Decreto Bianchi ") hanno inciso profondamente sulla situazione del comparto della ristorazione (trattorie, agrituristici etc.) che , unitamente a quello vitivinicolo , sta pagando duramente a seguito della rideterminazione dei valori alcolemici ammissibili dallo 0.80 allo 0.50 g/l . Poiché gli incidenti gravi avvengono notoriamente di notte e fino all' alba e la causa scatenante gli stessi non è riconducibile al buon vino, praticamente assente da discoteche ed altri locali da intrattenimento , pare evidente che all' accertamento strumentale dovrebbe essere anteposto quello sintomatico , affiancato per quanto possibile dal cosiddetto " narco test" .

Poiché anche un consumo moderato di vino ai pasti (da parte di persone che storicamente mai hanno creato problemi al volante a se stessi o ad altri) , se in accertamento sintomatico non evidenzia alterazioni ma può comportare , in accertamento strumentale, un esito collocabile in fascia etilometrica da 0.50 g/l a 0.80 g/l , si sta verificando una disaffezione e/ø rinuncia alla partecipazione a pranzi o cene e dunque alla socializzazione. In alternativa gli stessi soggetti che di norma consumavano e/o acquistavano vini di qualità in bottiglia, da agosto 2007 si orientano su vini sfusi (damigiane, bag in box etc.) di minor qualità per solitario consumo domestico. Un tanto potrebbe essere funzionale a situazioni famigliari a rischio, depressione etc.

10- IL CONSORZIO DI TUTELA

Nel 1964, a pochi anni dall'emanazione delle norme che istituivano in Italia le Denominazioni di Origine, alcuni tra i più lungimiranti viticoltori goriziani davano vita al "Consorzio Tutela Vini Collio".

Con ciò veniva raccolta l'ambita eredità dell'antica Società Agraria Goriziana che, patrocinando il "IV Congresso Enologico Austriaco", nel 1891 aveva validamente contribuito a porre le basi della nuova viticoltura nelle aree vocate dell'Impero Asburgico.

Subito il Consorzio iniziò ad operare per il riconoscimento della Denominazione di Origine, proponendo il relativo disciplinare di produzione che fu approvato nel 1968. Contemporaneamente veniva dato l'avvio all'attività di consulenza tecnica con l'istituzione di una "condotta viticolo-enologica" grazie alla quale anche le aziende più deboli furono poste in condizione di operare in modo ottimale.

Ciò contribuì al generale miglioramento della qualità dei vini, ottenendo l'apprezzamento dei consumatori i quali concessero alla zona, nel suo complesso, la loro fiducia. Questa situazione consentì al Consorzio di intraprendere una seria attività di promozione, creando la positiva immagine di cui il Collio tuttora gode.

Sempre attento al miglioramento della viticoltura pur nel rispetto dell'ambiente, il Consorzio, nell'ambito della "condotta viticola", interviene con particolare attenzione nei riguardi dei nuovi impianti, orientando le aziende associate verso soluzioni compatibili con le esigenze naturalistiche e paesaggistiche.

Il Consorzio opera inoltre attivamente per consentire la conduzione di una viticoltura dal minimo impatto ambientale, sia attraverso l'esecuzione di sistematiche analisi del suolo per razionalizzare l'uso dei fertilizzanti, sia con l'istituzione di un servizio di difesa antiparassitaria guidata ed integrata, in collaborazione con il SERVIZIO FITOSANITARIO ERSA – ex Osservatorio Malattie Piante di Gorizia .

Quest'ultima attività viene svolta attraverso un complesso apparato per l'acquisizione dei dati agrometeorologici, composto da una rete di stazioni di rilevamento di ben 14 centraline-di proprietà dell'Osservatorio stesso-collegate via radio con una centrale di elaborazione, presso la sede consortile.

I tecnici con l'ausilio del computer verificano costantemente l'andamento degli eventuali attacchi parassitari, affinché i viticoltori possano intervenire con i trattamenti solo se necessario e con l'uso di fitofarmaci in grado di operare nel massimo rispetto dell'ambiente.

Considerazioni

I protocolli di difesa integrata della vite e l'assistenza tecnica enologica consentono di immettere sul mercato vini di alta qualità e corretta alcolicità, al netto di eventuali residui di antiparassitari o coadiuvanti chimici che potrebbero influire sullo stato fisico del consumatore indipendentemente dalle risultanze di un accertamento strumentale .

11- I VINI

Bianchi

COLLIO Bianco

"E' un uvaggio di pregiati vitigni bianchi del Collio, che ogni azienda sceglie accuratamente per produrre un proprio vino esclusivo, secondo gli indirizzi della Casa.

Le caratteristiche organolettiche variano e vanno pertanto scoperte dal consumatore o suggerite dal Sommelier. Anche gli abbinamenti seguiranno la composizione del vino e l'eventuale invecchiamento o affinamento, essendovi un preciso orientamento dei produttori verso la botte o la barrique. Se fuori pasto, servire alla temperatura di 10°. A tavola va servito a 12° ".

COLLIO Chardonnay

Da tempo diffuso nel Collio, è stato ammesso alla DOC nel 1989 per gli eccellenti risultati qualitativi raggiunti.

Dal colore paglierino brillante, ha profumo netto ed intenso; possiede ottima struttura e si presta egregiamente ad invecchiare anche in piccoli fusti.

Giovane si serve a centro pranzo con risotti di primizie o preparazioni delicate di pesce. Invecchiato può accompagnare primi piatti saporiti e carni bianche.

COLLIO Malvasia istriana

Deriva dalla vinificazione in purezza del vitigno Malvasia istriana, presente nella zona da molti secoli.

Ha colore paglierino chiaro con riflessi verdi. Il profumo è netto, dal lieve aroma caratteristico che ricorda la frutta esotica ed il pepe bianco. Al palato si presenta asciutto, fresco, vivace e di buon corpo.

Ottimo come aperitivo, accompagna bene minestre, risotti e pesce anche grasso.

COLLIO Müller Thurgau

Proviene dall'omonimo vitigno che porta il nome dello studioso svizzero che lo ottenne da un ben riuscito incrocio tra il Riesling renano ed il Sylvaner verde.

Ha colore paglierino brillante ed aroma netto e delicato. Al palato si presenta fresco, leggero, vivace.

Particolarmente adatto l'abbinamento con trota e salmone affumicati.

COLLIO Picolit

Vino nobile e rarissimo, tradizionalmente coltivato nel Collio, era solitamente riservato agli amici ed alle grandi occasioni.

Ha colore giallo paglierino con riflessi dorati, profumo intenso e piacevole che ricorda i fiori di campo ed il miele d'acacia. Il sapore è dolce, ampio, vellutato.

E' un "vino da conversazione", da gustare in buona compagnia, fuori pasto.

COLLIO Pinot bianco

Deriva dalla vinificazione in purezza dell'omonimo vitigno che, introdotto nel Collio fin dal secolo scorso, ha dimostrato di adattarsi egregiamente.

Ha colore paglierino e profumo delicato, fruttato, intenso. Il sapore è asciutto e corposo, ma morbido e distinto.

Accompagna piatti di centro pranzo, risotti e minestre di verdure, oppure preparazioni a base di uova o pesce.

COLLIO Pinot grigio

E' una delle bandiere del Collio. Ha colore paglierino con vaghi riflessi cinerini. Il profumo è intenso, gradevole e personale. Al palato mostra una solida struttura ed una buona persistenza.

E' un vino da centro pranzo per minestre sostanziose, risotti di carni leggere, lessi di carne bianca o di pollo.

COLLIO Ribolla gialla

La sua presenza nel Collio è ampiamente documentata fin dai tempi antichi. Tradizionalmente unito a Tocai friulano e Malvasia istriana nei vigneti misti, viene ora proposto anche in purezza.

Presenta un colore paglierino vivace e profumo elegante ed intenso. Il sapore è vivace ed armonico. Quando provenga da vigneti ubicati in posizioni particolarmente favorevoli, può dare eccellenti risultati con la raccolta tardiva e la conservazione in piccoli fusti.

Nella gastronomia predilige i frutti di mare ed i piatti delicati di pesce.

COLLIO Riesling italico

Deriva dalla vinificazione in purezza del vitigno omonimo, molto diffuso nell'area danubiana dalla quale, nonostante il nome, sembra originario.

Ha colore paglierino scarico con deboli sfumature verdognole. Il profumo esprime un fine e lieve aroma personalissimo. Il sapore è asciutto fresco e signorile.

Si abbina egregiamente con il pesce in ogni tipo ed ogni preparazione.

COLLIO Riesling renano

Presente nel Collio fin dal secolo scorso, in tempi più recenti ha nuovamente preso piede con eccellenti risultati, tanto che si è provveduto, nel 1989, ad ammetterlo alla D.O.C.

Ha colore paglierino vivace ed un aroma intenso e caratteristico che ricorda la mela renetta acerba. Il sapore è fresco e delicato.

Si abbina con piatti di pesce saporiti, frutti di mare e crostacei.

COLLIO Sauvignon

E' ottenuto dalla vinificazione in purezza di uva Sauvignon e rappresenta una delle varietà di maggior prestigio del Collio.

Ha colore paglierino talvolta tendente al dorato, sempre con riflessi lievi verdognoli. Il profumo, intenso e caratteristico, ricorda la salvia ed il sambuco ed esprime una gamma di aromi in perfetta armonia. Al palato si rivela asciutto, di buona struttura, generoso.

Si abbina a risotti di primizie, primi piatti sostanziosi ed elaborati. E' particolarmente adatto ad accompagnare frutti di mare e crostacei.

COLLIO Tocai friulano

Questo vino non va confuso con altri omonimi, dato che il suo nome deriva dal vitigno "Tocai friulano", uno dei più tradizionali e rinomati della zona.

Ha un colore paglierino con piacevoli caratteristici riflessi verdognoli ed un profumo personale, con delicato aroma e sentore di mandorla. Il sapore è pieno, di corpo, asciutto ed armonico.

Eccellente fuori pasto, nel Collio è il classico vino da aperitivo. Sulla tavola si accosta egregiamente a piatti di pesce, ma anche a grigliate di carni bianche. Particolarmente adatto ad accompagnare il prosciutto crudo locale, anche quando leggermente affumicato.

COLLIO Traminer aromatico

E' frutto della vinificazione in purezza del vitigno Traminer aromatico e pur non essendo prodotto in grandi quantità ha una sua qualificata schiera di estimatori.

Il colore è giallo dorato chiaro. Ha profumo intenso, dall'aroma caratteristico ed elegante che ricorda i petali di rosa. Il sapore è morbido, pieno, generoso, distinto.

Accompagna in modo perfetto piatti di pesce arrosto o alla griglia, crostacei, frutti di mare. Ottimo anche come aperitivo.

Rossi

COLLIO Rosso

Si ottiene dal mariage tra i pregiati vitigni rossi del Collio, secondo il personale gusto e l'esperienza dei diversi vignaiuoli.

Ne deriva un vino di grande pregio, che unisce le migliori doti delle uve con cui è ottenuto.

Tuttavia le peculiari caratteristiche di ciascuno variano nelle sfumature, pur potendo contare sulla spiccata matrice "Collio" che li accomuna. Per questi vini vi è un preciso orientamento dei produttori verso l'invecchiamento in botte o l'affinamento in barrique.

Vanno serviti alla temperatura di 18° - 20° ".

COLLIO Cabernet

Deriva da uvaggio tra Cabernet franc e Cabernet sauvignon. Rivela un perfetto equilibrio tra i caratteri dei due vitigni che si esaltano vicendevolmente.

Il colore, rubino intenso, con l'invecchiamento assume toni granati. Il profumo rivela un leggero erbaceo, moderato da sentori floreali. Al sapore si presenta asciutto, armonico, generoso e presenta una solida struttura che lo rende adatto all'invecchiamento.

L'abbinamento più felice, particolarmente per il tipo "Riserva" è con l'eccellente selvaggina locale.

COLLIO Cabernet franc

E' particolarmente apprezzato sia giovane, per la sua fragranza, che dopo un breve invecchiamento.

Ha colore rosso rubino, con riflessi dal violaceo al granato secondo l'età; ha profumo erbaceo caratteristico, intenso, penetrante molto persistente. Sapore corposo, sostenuto, armonico e distinto.

Accompagna arrostiti di pollame nobile o selvaggina e carni rosse alla brace.

COLLIO Cabernet sauvignon

Questo vitigno da alcuni anni si sta diffondendo con ottimi risultati. Nel 1989 è stato ammesso alla D.O.C.

Ha un colore rosso rubino carico che invecchiando tende al granato. Il profumo intenso ricorda la viola mammola ed il glicine. Al palato si presenta di buona struttura, leggermente tannico, gradevole ed armonico. E' particolarmente adatto all'invecchiamento, anche in piccoli fusti.

Si presta agli abbinamenti gastronomici più impegnativi, con carni rosse e cacciagione.

COLLIO Merlot

Ha origine dalla vinificazione in purezza del-l'omonimo vitigno.

Il colore è rosso rubino, non troppo intenso, ma vi-vace, con riflessi granati nel tipo "Riserva". Il profumo che esprime lievi note erbacee, è gradevole e caratteri-stico. Il sapore è morbido, corposo, persistente.

Si accompagna con primi piatti saporiti, carni rosse, arrostiti, intingoli, selvaggina.

COLLIO Pinot nero

Deriva dalla vinificazione in purezza dell'omonimo vitigno, anch'esso diffuso nella zona da oltre un secolo.

Ha colore rubino tenue ma elegante, profumo persona-lissimo e delicato. Al palato si presenta di giusto corpo, armonico, vellutato.

E' adatto all'abbinamento con risotti, primi piatti con sughi dicarne, lessi di pollame nobile e spiedi di carni bianche.

Considerazioni

I vini del Collio raggiungono naturalmente i 13 e più gradi alcolici all'imbottigliamento.

Quale " ricetta" per un consumo legato più all' osservanza del limite alcolico di 0.50 g/l che alla domanda di qualità viene da taluni suggerito

l'abbassamento del tenore alcolico , ottenibile, ad esempio, con un aumento delle rese unitarie in vigna ed un anticipo dei tempi vendemmiali.

In entrambi in casi si assisterebbe ad un ritorno agli standard qualitativi modesti degli anni '60 , quando cioè i consumi di vino pro/capite arrivavano a ben 140-160 litri contro i 40-45 attuali .

Sarebbe, in sostanza, la fine di un percorso positivo di mezzo secolo e la scomparsa di una zona altamente vocata dai mercati importanti internazionali d'alta ristorazione , che sarebbero occupati da Paesi a minor vocazione vitivinicola .

C) DOLEGNA DEL COLLIO

IL COMUNE E LE SUE FRAZIONI

**Altitudine: quota max: 328 m. slm - quota min: 65 m. slm, centro 88 m. slm
Superficie comunale: kmq. 12,46**

**Frazioni: Lonzano, Mernico, Restoccina, Ruttars, Scriò, Trussio, Vencò
Il Comune di Dolegna del Collio è composta anche da altre piccole ma interessanti frazioni rurali tra cui le più importanti sono:
Lonzano, Mernico, Restoccina, Ruttars, Scriò, Trussio e Vencò.**

Lonzano e' ubicato lungo la strada che congiunge Cormons con Dolegna, e' un piccolo e tranquillo borgo agricolo. Vi si trova la cinquecentesca Chiesetta di San Giacomo.

Mernico e' situato pochi chilometri a nord Dolegna, e' un piccolo e tranquillo borgo agricolo.

Restoccina e' una frazione del Comune di Dolegna del Collio. E' un piccolo Borgo agricolo abbarbicato sulle falde di alcune colline e vi si giunge per una suggestiva strada che da Dolegna si dirige verso est e la Slovenia.

Ruttars e' una delle frazioni di Dolegna del Collio.

Il piccolo Paese è arroccato in cima al Colle di Ruttars e vi si trova il Castello di Ruttars: una torre quadrata e parte delle mura a difesa di poche case e di una chiesetta.

Offre una vista panoramica sulla valle del fiume Judrio.

Zona prevalentemente agricola è famosa per i suoi vini, per le aziende agricole e per l'amenità delle sue campagne.

Scriò si trova nei pressi del confine della Slovenia.

Trae le sue peculiarità vanta la Chiesa di S. Elena chiesa del XVI secolo.

La frazione è fundamentalmente a carattere agricolo con produzione di vini di alta qualità ed inoltre vanta un territorio ricco di boschi e percorsi di alto pregio ambientale

Trussio è una frazione di Dolegna del Collio, abbarbicata sulle falde di alcuni colli.

E' famosa per il Castello di Trussio che sovrasta la vallata del fiume Judrio

dove scorre la strada principale.

Questo imponente Maniero era già esistente nel XIII secolo, fu più volte distrutto e ricostruito ed oggi risente degli ultimi interventi architettonici, assumendo quasi un aspetto rinascimentale...

Per concludere con le frazioni del Comune di Dolegna, troviamo Vencò, piccolissima frazione posta sul confine italo-sloveno che da pochi anni è divenuta importante a seguito della liberalizzazione del confine stesso dando così una grande opportunità al Comune per scambi con l'Est.

Considerazioni

Il Comune di Dolegna vive praticamente di sola agricoltura e, per essa, di vitivinicoltura ed agriturismo .

La collocazione delle frazioni fra il torrente Judrio e colline di medio-alta pendenza non consente una diversificazione produttiva rispetto alla vite né il passaggio da un' economia agricola ad una artigianale e men che meno industriale.

La quasi totalità della popolazione residente è impegnata direttamente o part-time nel lavoro delle vigne ovvero in forme d'artigianato e/ o servizi collegati alla campagna ed alla cantina.

Fra queste ricordiamo le trattorie, gli agriturismi, i bed & breakfast , gli alloggi, le cosiddette “ frasche “ che rappresentano una simpatica tradizione e sono dei “ centri sociali ante litteram ” d' aggregazione positiva , pacifica e serena, soprattutto di pensionati , anziani e dopolavoristi.

Sono spesso queste categorie a soffrire i controlli strumentali determinanti rispetto ad una valutazione sintomatica che meglio potrebbe “ certificare “ un corretto coordinamento neuromuscolare e ciò indipendentemente dai dati forniti dall’ “ etilometro”

D) I DATI ACI-ISTAT



CONSIDERAZIONI

Dai dati ufficiali ACI-ISTAT per il 2008 emerge che l'alcol è responsabile del 2.12 % degli incidenti stradali, in gran parte causati da mancata precedenza, guida distratta, eccesso di velocità e non rispetto distanza di sicurezza.

Considerato che dalle ore 24 all' alba il consumo di vino è praticamente nullo si giustifica l'opportunità di privilegiare e/ integrare a quello strumentale un accertamento sintomatico tale da monitorare le principali cause d'incidenti.

E) CODICE DELLA STRADA

Articoli 186 e 223



GUIDA IN STATO DI EBBREZZA ALCOLICA

Riferimenti normativi: è vietato guidare in stato di ebbrezza in conseguenza dell'uso di bevande alcoliche. **Articoli 186 e 223 del Codice della Strada.**

Sanzioni previste: Chiunque guida in stato di ebbrezza alcolica commette un reato che è punito con le seguenti sanzioni:

- a) con tasso alcolemico **superiore a 0,5 e non superiore a 0,8 g/l**, ammenda da € 500,00 a € 2.000,00 e la sospensione della patente di guida da 3 a 6 mesi;
 - b) con tasso alcolemico **superiore a 0,8 e non superiore a 1,5 g/l**: ammenda da € 800,00 a € 3.200,00; arresto fino a 3 mesi; sospensione della patente di guida da 6 mesi a 1 anno;
 - c) con tasso alcolemico **superiore a 1,5 g/l**: ammenda da € 1.500 a € 6.000; arresto da 3 mesi a 1 anno; sospensione della patente di guida da 1 a 2 anni; **sequestro del veicolo, finalizzato alla confisca, qualora alla guida vi sia lo stesso proprietario.**
- Per la violazione è prevista la decurtazione di 10 punti-patente.
 - Competente a giudicare è il Tribunale in composizione monocratica.
 - **Il sequestro non viene disposto nel caso di tasso alcolemico inferiore a 1,5 mg/l e:**
 - può essere affidato, per la conduzione nel luogo di residenza o di abituale stazionamento, ad altra persona idonea (munita di patente, se necessario) che sia prontamente reperibile subito dopo l'accertamento;
 - nel caso in cui il contravventore faccia intervenire, a proprie spese, un mezzo di soccorso o di trasporto, al conducente del quale il veicolo è affidato con l'incarico di trasportarlo nel luogo di residenza o di abituale stazionamento.
 - Se la stessa persona compie più violazioni nel corso di un biennio, o **quando la violazione è**

commessa da conducente di autobus, o di veicolo di massa complessiva superiore a 3,5 t, o di complessi di veicoli, la patente viene revocata, è subito ritirata e trasmessa entro 10 gg. al Prefetto.

Se la guida in stato di ebbrezza è commessa alla guida di motoveicoli o ciclomotori, si procede al loro sequestro ai fini della successiva confisca.

In ogni caso, il Prefetto ordina al conducente che ha guidato in stato di ebbrezza di sottoporsi ad una visita medica di revisione della patente presso la Commissione medica provinciale entro il termine di 60 giorni. Tale visita, in molte strutture sanitarie, consiste in una serie di esami clinici, con visite a distanza di tempo l'una dall'altra, finalizzate alla verifica dell'idoneità fisica alla guida.

In tali casi, la validità della patente di guida è corrispondentemente ridotta. Se è stato accertato un tasso alcolemico superiore a 1,5 g/l, la patente di guida è sospesa, oltre che in ragione dell'applicazione della sanzione accessoria (da 1 a 2 anni), fino all'esito positivo dell'esame medico.

GUIDA IN STATO DI EBBREZZA ED INCIDENTI STRADALI

Quando una persona in stato di ebbrezza provoca un incidente stradale, le sanzioni di cui sopra sono raddoppiate, viene disposto il fermo amministrativo del veicolo per 90 giorni e, qualora risulti un valore superiore a 1,5 g/l l'operatore di Polizia Stradale procede al sequestro del veicolo, salvo che appartenga a persona estranea al reato. Se dall'incidente provocato dal conducente in stato di ebbrezza derivano lesioni alla persona o la morte di una o più persone, le pene per lesioni colpose ovvero per omicidio colposo sono aggravate.

RIFIUTO DI SOTTOPORSI ALL'ACCERTAMENTO

Salvo che il fatto costituisca più grave reato, in caso di rifiuto dell'accertamento, il conducente è punito con le pene più gravi e cioè ammenda da € 1.500 a € 6.000; arresto da 3 mesi a 1 anno.

Dalla violazione consegue la sanzione amministrativa accessoria della **sospensione della patente di guida per un periodo da 6 mesi a 2 anni.**

Il veicolo viene sottoposto a sequestro giudiziario preventivo, ai fini della confisca, salvo che appartenga a persona estranea al fatto. Con l'ordinanza di sospensione della patente di guida, il Prefetto ordina al conducente di sottoporsi a visita medica di revisione presso la Commissione medica provinciale.

Se il fatto è commesso da soggetto già condan-



nato nei due anni precedenti per il medesimo reato, e' sempre disposta la sanzione amministrativa accessoria della revoca della patente di guida.

Per la violazione è prevista la decurtazione di 10 punti-patente.

E' possibile effettuare, da parte delle Forze di Polizia, anche l'accertamento del tipo sintomatologico che consente una valutazione adeguata dello stato di alterazione psico-fisica, soprattutto quando lo stato di alterazione è così evidente da essere accertato anche senza l'ausilio di strumenti o accertamenti sanitari.



Il limite alcolemico (alcol nel sangue), oltre il quale è sempre vietata la conduzione di veicoli è di 0.5 g/l.

EFFETTI DELL'ALCOOL SULLA GUIDA

Stato	Quantità di alcool	Sintomi / effetti sulla guida
Sobrietà	0.0 g/l	Nessuno
Modica assunzione	Minore di 0.5 g/l	Loquacità, benessere, moderata euforia
Ebbrezza	Intorno a 0.5 g/l	Difficoltà di percezione dei colori dei semafori e dei segnali; senso di euforia, accompagnato dalla falsa consapevolezza di essere padroni di se.
	Tra 0.5 e 1 g/l	Difficoltà di espressione verbale e di coordinamento dei movimenti, diminuita percezione sensoriale.
	Tra 0.8 ed 1 g/l	Quasi tutti i conducenti non riescono ad avvertire eventuali pericoli laterali e mostrano un eccessivo stato di sicurezza che li porta a sfidare il pericolo.
Ubbriachezza	Tra 1 e 1.5 g/l	Andatura rigida, talvolta barcollante, percezione sensoria molto ridotta, incapacità di valutare la profondità di campo.
	Intorno a 1.5 g/l	Mancata coordinazione dei movimenti con alta probabilità di causare un sinistro; condotta di guida irrazionale ed estremamente imprudente.
	Tra 1.5 e 2 g/l	Sonnolenza e nausea; stato estremamente pericoloso per il sopraggiungere improvviso di colpi di sonno.
	Tra 2 e 3 g/l	Intossicazione generale, oltre i 2.5 g/l l'effetto soporifero impedisce di porsi alla guida; possibile coma (oltre 3.5 g/l)

F) DECRETO-LEGGE 3 Agosto 2007 , n. 117
“ Disposizioni urgenti modificative del Codice della strada per incrementare i livelli di sicurezza nella circolazione “ .
Considerazione e proposte

Si rappresentano, di seguito, talune problematiche conseguenti all' applicazione - *nella regione Friuli Venezia Giulia in generale e nelle area DOC Collio ed in particolare nel territorio di Dolegna* - del decreto n. 117/2007 e della successiva legge n. 94 /2009 .

1) Provvedimenti emotivi

Il cosiddetto Decreto Bianchi del 3 agosto 2007, venne molto probabilmente emanato quale risposta “ politicamente corretta e forte “ sulla scia dell' emozione suscitata nella pubblica opinione in particolare da un incidente stradale provocato il 24 aprile 2007 ad Appignano del Tronto (Ascoli Piceno) da un giovane - tale Marco Ahmetovic - che, poi risultato (anche) ubriaco, falciò quattro ragazzi dai 16 ai 19 anni .

2) Da 0.80 g/l a 0.50 g/l

Il decreto comportò , tra l'altro, la riduzione del tasso alcolemico ammissibile per la guida dallo 0.80 g/l allo 0.50 g/l e ciò in controtendenza con la disciplina, ad esempio, in vigore in Inghilterra , Irlanda , Lussemburgo ed altri Paesi che conservano tuttora tale limite (addirittura pari allo 0.90 g/l a Cipro) .

3) Proposta di ulteriore riduzione da 0.50 g/l a 0.20 g/l

Alla fine del 2008 , sempre a seguito di incidenti mortali di notte e/o all' alba , causati (Cesano Maderno, Milano, 14.12.2008) da giovane poi risultato positivo al test alcolimetrico , (ma pure , sebbene non adeguatamente sottolineata dai “ media” , anche al “narcotest”) , da parte di vari politici (Valducci, Moffa etc,) venne avanzata la proposta di un' ulteriore riduzione del limite allo 0.20 g/l .

Curioso il fatto che , a supporto di tali decisioni ed ipotesi , venisse puntualmente posto dagli organi di stampa, sul banco degli imputati , solo ed esclusivamente il vino e non l'assunzione di stupefacenti né le circostanze degli eventi, di norma collocati in fascia oraria a rischio , nella

notte o all' alba , complici l'assunzione di miscele superalcoliche , droghe varie , stanchezza , fumo e telefono al volante etc.

Poiché , come già scritto precedentemente, è ben noto che nei locali notturni e discoteche il consumo di vino è , di fatto, inesistente , un tanto avrebbe dovuto far riflettere il legislatore sull' individuazione di strategie diverse da quelle adottate che, con il senno di poi, si sono rivelate poco utili quali deterrenti di scorretti comportamenti notturni, funzionali da una successiva guida in condizioni psico-fisiche a forte rischio.

Superfluo sottolineare che una rideterminazione del t.a. allo 0.20 g/l comporterebbe il fallimento pressoché totale delle realtà agroartigianali locali e non solo.

4) Conseguenze del decreto n. 117/2007

La scarsa efficacia - *per quanto attiene alla prevenzione*- dei provvedimenti in oggetto ha , per contro, comportato problemi nuovi e conseguenze che sono andati e vanno puntualmente a colpire categorie incolpevoli , notoriamente prudenti , in una fascia temporale diurna che mai hanno creato situazioni a rischio per l'ordine pubblico .

Non meno preoccupante è il ricorso, soprattutto di giovani più interessati alla salvaguardia della patente anziché del proprio benessere psico-fisico, di prodotti e/ derivati industriali abbattenti il t.a. nel sangue (leggasi zeolite, asparagina, estratto di carciofo etc. etc.) le cui ripercussioni potrebbero essere , nel tempo, molto gravi.

5) Un esempio di fallimento del “proibizionismo”

Va anche ricordato come il Governo croato, dopo aver riconosciuto la propria responsabilità per la grande crisi del settore agricolo e della ristorazione, avendo, per ben quattro anni imposto la “ tolleranza zero “, (senza per questo aver ridotto incidenti anche mortali) è ritornato sui propri passi riportando il limite allo 0.50 !!

L'azione svolta sin dal lontano 1964 dal Consorzio DOC Collio sia per innalzare il livello qualitativo delle produzioni enologiche , puntando alla bottiglia , e contemporaneamente educare il consumatore ad un “ bere responsabile” e corretto , viene attualmente vanificato dai citati provvedimenti.

Non di rado si assiste infatti all' assenza di abbinamenti cibo-vino ai ristoranti (sempre più deserti) sostituiti da acquisto di vini sfusi a basso prezzo ed incerta qualità per un solitario consumo casalingo , sicuramente in dosi più elevate e funzionali ad esiti depressivi e con forti ripercussioni

sulla salute del consumatore che si trova paradossalmente più impegnato nella difesa della patente che del proprio benessere psico-fisico .

Anche in aree rurali del Friuli e dell' Isontino , caratterizzato da una tradizionale forma di vendita diretta diurna in azienda nelle cosiddette “frasche “ (ma un tanto vale anche per le “ osmize” del Carso) , l'intensificarsi dei controlli diurni strumentali viene vissuto con forte preoccupazione da una fascia di popolazione notoriamente corretta ed educata .

6) Prevenzione e non proibizionismo

In definitiva, le norme in oggetto palesano tutta la propria debolezza nei confronti di categorie a rischio ed in particolare proprio di giovani e/o neopatentati che andrebbero educati e sensibilizzati prima ancora che sanzionati , scaricando il peso relativo su famiglie già in gravi difficoltà finanziarie .

Si ricorda l'iniziativa portata avanti in tal senso dal Ducato dei Vini Friulani, in collaborazione con varie Organizzazioni professionali ed Associazioni di categoria , valutate molto positivamente dall' Amministrazione regionale (Presidenza Consiglio, Assessorati Agricoltura , Cultura e Sanità) .

7) La confisca dell' auto o del velocipede

Infine fonti autorevoli avanzano dubbi in ordine alla liceità della confisca di mezzi di trasporto (automezzi, ciclomotori, biciclette etc.) a soggetti per i quali sia stato accertato un tasso alcolemico superiore all' 1.50 g/l , con ripercussione di enorme pesantezza non solo per l' “ appiedato” ma anche per l'intero comparto automobilistico .

Trattasi di provvedimento controverso di interesse generale più che locale, considerato che in Dolegna non esistono né concessionarie né officine varie.

8) La “ tolleranza zero “

Si nutrono talune riserve sull' ipotesi di imporre la cosiddetta “ tolleranza zero “ a “giovani 18-21 anni” , neo patentati ed “autisti pubblici “ in quanto potrebbe verificarsi un accertamento strumentale positivo anche senza aver assunto vino o altre sostanze alcoliche .

Valori anche superiori al t.a. di 0.50 potrebbero essere accertati anche da consumo e/o uso di :

ù Collutorio

- ü Spry mucosa orale
- ü Sciroppi antinfluenzali
- ü Confetti contenenti sciroppo balsamico
- ü Cioccolatini ripieni di frutta sciroppata
- ü Frutta matura
- ü Altro

Quanto suesposto dovrebbe essere oggetto di approfondimento da parte di Commissione medico-scientifica .

PROPOSTE

Alla luce di quanto rappresentato e con riserva di approfondire nelle sedi opportune le problematiche succintamente esposte , responsabili di una situazione socio-economica preoccupante , si ritiene di intervenire nelle sedi opportune , con tutta l'urgenza che il momento richiede, al fine di proporre quanto segue :

- 1) prevedere l'accertamento sintomatico del t.a. in precedenza e/o in alternativa a quello strumentale , da effettuarsi a giudizio degli Organi di controllo stradale in caso di positività del primo.
- 2) ripristinare il valore del tasso alcolemico ammissibile per i “ patentati” con età superiore ad anni 29 nell' originario 0.80 g/l.; (0.50 per fascia d'età 21-29 ed approfondimento medico-scientifico ipotesi “ tolleranza zero” per neo-patentati , fascia 18-21 ed “ autisti pubblici”)
- 3) abrogare la norma che prevede la confisca del mezzo di trasporto per valori t.a. accertati superiori all' 1.50 g/l.
- 4) prevedere - quanto meno nei controlli in fascia oraria dalle ore 24 all' alba - anche il “ narco test “ per quantificazione eventuale uso/abuso di droghe/stupefacenti .
- 5) depenalizzare i reati per i quali è previsto l'arresto (ad eccezione di incidenti con morti e/o feriti gravi) a sanzione amministrativa .
- 5) reperire le risorse finanziarie per organizzare corsi, stages, seminari di prevenzione , formazione, educazione, aggiornamento dei giovani riguardo l' uso/ abuso di droghe , stupefacenti , sostanze alcoliche e quant ' altro possa influire sulla salute umana , sia con riferimento all' osservanza del Codice

della strada che sui corretti comportamenti personali e sociali nella vita quotidiana .

Dolegna del Collio, 16.02.2010

CF

Destinatari : esponenti politici nazionali ; Ministri competenti nonché rappresentanti eletti in FRIIULI VG a Camera e Senato ; europarlamentari , regionali (Giunta, Consiglio, Commissioni) , provinciali, locali , Organizzazioni professionali Agricole , Esercenti, Commercianti etc. Organi di stampa etc.