



Controlla bar, gastronomie, market e segnala le irregolarità e truffe In missione con lo 007 del Prosecco

ELEONORA VALLIN
CONEGLIANO VENETO

La sua identità dovrebbe essere top secret ma ha già fatto il giro del mondo, dalle colonne del Wall Street Journal al giapponese Yomiuri Shimbun. Si chiama Andrea Battistella, lo 007 del Prosecco che, nonostante la fama, si lascia fotografare solo di spalle: agente in incognito al servizio del Consorzio di Tutela per contrastare truffe e irregolarità delle Doc.

Ogni giorno entra ed esce da bar, gastronomie e



Lo «007» in azione

market con nonchalance e un sorriso candido sulle labbra. Ha con sé solo una valigetta e un tesserino cartonato, color acqua di mare, con il timbro del ministero con cui può segnalare infrazioni tali da comminare multe da 2mila a 20mila euro. Capelli castani, arrossati dal sole, occhiali di design, jeans, polo e mocassini, «l'agente vigilatore» è un ventottenne che ha odorato, mangiato e potato uva fin da piccolo nell'azienda del nonno, ora nelle mani del padre e dello zio a Godega di Sant'Urbano, nel Trevigiano.

CONTINUA A PAGINA 20

“Io, 007 del Prosecco in missione segreta contro i truffatori”

Conegliano: ha 28 anni, lavora per il Consorzio di Tutela vini Doc
Controlla bar, gastronomie, market e segnala le irregolarità

ELEONORA VALLIN
CONEGLIANO VENETO



Ha studiato alla scuola enologica di Conegliano ed è diventato enotecnico. Laureato in Agraria, con master in Tecniche e comunicazione dei vini spumanti, ha lavorato in diverse cantine, poi, nel 2009 quando è nato il Consorzio a seguito della trasformazione del Prosecco da Igp a Doc, è stato assunto. Ora è dipendente, si occupa di banche dati; e, soprattutto, vigila e ispeziona la vendita e la somministrazione del prosecco. Per questo, è soprannominato «il poliziotto».

Il suo lavoro di controllo è definito in collaborazione con l'Igq, l'Istituto italiano di Garanzia della qualità. Ma la sua regola è: una prima perlustrazione in totale incognito, come se fosse un cliente. Poi, in un secondo tempo, la vera ispezione. Il rituale: Battistella si presenta direttamente al bancone, chiede di parlare con il titolare, mostra immediatamente il distintivo. Qualche domanda-infor-

LA PASSIONE

Ha studiato alla scuola enologica di Conegliano ed è laureato in Agraria

I POTERI

Può chiedere l'elenco delle etichette, visionare le cantine e prelevare campioni

mazione per iniziare, poi il controllo vero e proprio che dura circa un'ora e mezza. I poteri sono ampi: può chiedere l'elenco delle etichette, visionare fusti e cantine, controllare scaffali, scattare foto e prelevare campioni. Alla fine di ogni visita, redige un verbale che deve essere firmato dal titolare dell'esercizio. E, in caso di irregolarità, presunta o accertata, invia direttamente la segnalazione all'Ispettorato centrale per la tutela della qualità e la repressione delle frodi agroalimentari che potrà comminare le multe e, nei casi più gravi (contraffazione), il reato è penale.

Dieci le ispezioni fatte fino ad oggi nel Trevigiano, con due segnalazioni di irregolarità ora in corso di accertamento. «La figura è prevista dallo statuto del Consorzio - spiega il presidente dell'ente Stefano Zanette -. Abbiamo seguito le procedure e avanzato la richiesta al ministero dell'Agricoltura che ha fornito il patentino».

Il Consorzio conta 6mila soci. Sono 10mila le aziende produttrici di Prosecco per 20mila ettari e 9 pro-

vince tra cui la storica area di Conegliano Valdobbiadene.

La produzione 2013 arriverà a 230 milioni di bottiglie con un export del 61%. Ogni bottiglia è numerata, con fascia di stato sul tappo e possibilità di risalire alla vigna di produzione. «La fascetta di stato o contrassegno è consegnata dalla zecca e porta il logo del ministero, falsificarla sa-

rebbe come stampare moneta falsa - spiega Battistella - è un reato penale. E' obbligatoria dal 1° gennaio 2012 e viene consegnata in misura uguale alle bottiglie prodotte». Non esiste quindi solo il Nosecco o il Prissecco. «Il disciplinare di produzione non prevede la vendita del Prosecco sfuso - continua l'enologo - non viene venduto quindi a caraffa o alla spina». E questo vale anche per il venetissimo spritz: «Il vero Prosecco - spiega lo 007 -, si somministra solo da bottiglia, come lo champagne». Inoltre, nell'etichetta bisogna rispettare la dimensione dei caratteri (in millimetri), indicare il contenuto zuccherino, la sigla Doc e anche «prodotto in Italia».

Il Consorzio assicura di aver fatto, in collaborazione con le categorie, ampia informazione nazionale per far sì che ognuno conosca le norme e le rispetti. «Non voglio sanzionare pesantemente, voglio dare una mano», dice Battistella, che aggiunge: «Anche il sito internet di un'azienda è etichettatura, guarderò anche quelli». Non chiude mai un occhio? «Impossibile. Devo segnalare, altrimenti è omissione e ci rimetto io».



20.000
euro

È il massimo della
multa per
le infrazioni

230
milioni

Le bottiglie
di Prosecco previste
per il 2013

In azione
Andrea
Battistella
durante
uno dei suoi
controlli



Le infrazioni

- Servire Prosecco alla spina o in caraffa. E' vietata la vendita della Doc sfusa
Servire altro vino bianco frizzante al posto del Prosecco Doc
- Assenza della fascetta di stato o contrassegno obbligatorio dal 1 gennaio 2012. In caso di mancanza l'agente dovrà controllare che il periodo di stoccaggio e imbottigliamento sia antecedente al 2012
- Errori nell'etichettatura, ovvero: non rispetto del corpo caratteri o assenza di elementi necessari all'identificazione della Doc come per esempio: «Prodotto in Italia» o il contenuto zuccherino
- Contraffazione. In questo caso il reato è penale. I falsi più noti in commercio sono il Nosecco o il Prisecco

La regola

«Il vero Prosecco
si somministra
solo da bottiglia,
come lo champagne»

Inflexibile

«Non posso mai
chiudere un occhio:
sarebbe omissione,
non voglio rimetterci»