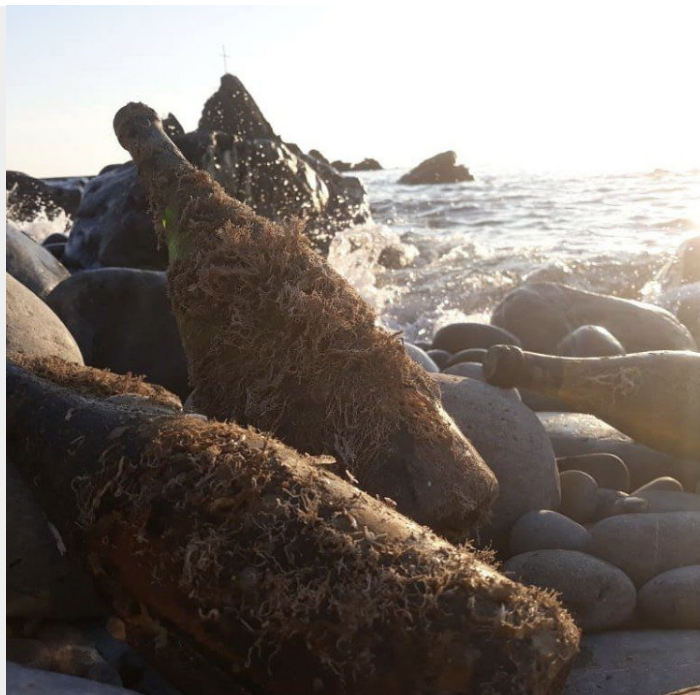
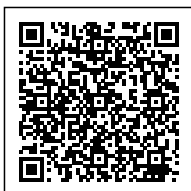


SCOPPIA LA GUERRA DEL VINO SOTTOMARINO: PORTOFINO DOC CONTRO CHAMPAGNE FRANCESE

Pubblicato il 22 Marzo 2021 di redazione



Categoria: [AMBIENTE](#)



Il deputato spezzino della Lega, Lorenzo Viviani, ha depositato un'interrogazione per tutelare il "vino degli abissi" dall'arrivo di tremila bottiglie di Pinot Noir in purezza che vengono sottoposte alla stessa procedura

GENOVA – La **guerra del vino sottomarino** approda nelle aule della Camera. Il deputato spezzino della Lega, **Lorenzo Viviani, ha depositato** in commissione Politiche agricole, **un'interrogazione firmata** anche da altri otto parlamentari del Carroccio, tra cui il commissario ligure Edoardo Rixi, **per tutelare il "vino degli abissi" Portofino doc**, uno **spumante metodo classico** prodotto dall'azienda agricola Bisson di Sestri Levante **con affinamento in bottiglia sul fondo del Mare Ligure, a 60 metri di profondità**, nel parco marino di Portofino. Da un po' di tempo, infatti, denuncia il leghista, "in Italia **sono arrivate**, da un terroir unico della Cote de Bar Francese, **tremila bottiglie numerate di champagne** vitigno Principe del Pinot Noir in purezza" che verrebbero **sottoposte alla stessa procedura**.

Il problema è che **sull'etichetta del vino francese compare la scritta "Portofino"**, che per il deputato potrebbe indurre ingannevolmente il consumatore a ritenere che si tratti di "Portofino doc", **quando invece "il vino, seppur rinomato, non ha nulla a che fare con il nostro territorio**, visto che viene interamente vinificato in Francia". Gli interroganti, facendo proprie le preoccupazioni di Coldiretti e dei produttori locali, chiedono al ministro Stefano Patuanelli se è a conoscenza della situazione e che cosa intenda fare per tutelare la particolare produzione ligure. Anche perché, secondo i parlamentari, il vino francese potrebbe presentare una serie di altre problematiche: **il tappo originario in sughero**, nelle bottiglie immerse a una profondità di 52 metri, **potrebbe subire alterazioni e carenze di ermeticità, così come la gabbietta di fil di ferro** sarebbe a rischio ruggine. Anche se il tappo è rivestito da una capsula gommosa, i leghisti spiegano che "l'acqua marina potrebbe comunque penetrare all'interno ed è quindi facilmente ipotizzabile che lo champagne sia a forte rischio di salubrità dovuta a possibili infiltrazioni". I deputati, infine, sottolineano che **"la tracciabilità del prodotto francese non è assicurata** perché è sconosciuto il modo con cui queste bottiglie sono giunte nell'area marina protetta di Portofino, essendo **prive di un'etichetta originale**, che invece viene applicata solo al momento della commercializzazione, pur indicando l'origine francese del vino".

[Simone D'Ambrosio](#) fonte «Agenzia DiRE» e l'indirizzo «www.dire.it»

