

Falsi Chianti, Brunello e Sassicaia: vini adulterati con l'alcol

21 dicembre 2016

Si tratta di un fiorentino e due campani. L'operazione del Nas dei carabinieri. Veniva aggiunto alcol al prodotto e commercializzato in Italia e all'estero



L'operazione si chiama Bacco e non a caso: i carabinieri del Nas di Firenze sono intervenuti per smantellare un'organizzazione che produceva e metteva in commercio del vino adulterato e contraffatto. Di bassa qualità, adulterato con l'aggiunta di alcol, veniva commercializzato in Italia e all'estero come Chianti doc, Brunello di Montalcino o Sassicaia.

Questa mattina i Nas hanno arrestato tre persone, finite ai domiciliari

nell'ambito di un'indagine coordinata dalla Dda di Firenze.

I destinatari delle misure cautelari sono il titolare di fatto di un'azienda agricola di Empoli, dove avvenivano l'imbottigliamento e il confezionamento del vino contraffatto, e due uomini originari della Campania che procuravano il materiale necessario alla contraffazione (etichette, fascette, capsule e imballaggi). Nell'inchiesta, condotta dal procuratore della Dda Giulio Monferini, risultano indagate 10 persone, ognuna delle quali avrebbe ricoperto un ruolo ben preciso nell'organizzazione criminale.

Secondo quanto accertato, il vino di bassa qualità, ma non nocivo per la salute in base alle analisi effettuate dai consulenti tecnici della procura fiorentina, veniva adulterato con l'aggiunta di alcol per aumentarne la gradazione. Poi veniva imbottigliato e contraffatto, facendolo apparire un prodotto di alta qualità attraverso l'apposizione sulle bottiglie di false etichette di vini pregiati. Usate anche false fascette con il sigillo di Stato che certificavano le denominazioni doc e docg.

Una volta confezionato, il vino veniva stoccato in depositi di ditte del Lazio e Emilia-Romagna, riconducibili agli indagati, e poi venduto in Italia e, soprattutto, all'estero, dove sarebbero state spedite decine di migliaia di bottiglie. In un caso, è stato accertato l'invio verso il Costa Rica di una partita di 18mila bottiglie.

Le indagini sono scattate un anno e mezzo fa dopo il sequestro di due bottiglie di vino contraffatto, effettuato su segnalazione di un ristoratore in un negozio nella zona dell'Osmannoro a Firenze. Lo scorso febbraio i carabinieri hanno sequestrato l'azienda agricola dell'Empolese. Nella ditta, in fase di concordato preventivo, sono stati sequestrati circa 9 mila litri di vino rosso pronto per essere imbottigliato, un centinaio di bottiglie già confezionate, centinaia di etichette e fascette di vino falsificate di vari marchi e migliaia di capsule, oltre a 30 litri di alcol usato per l'adulterazione.

Secondo quanto scritto dal gip nelle carte, l'organizzazione criminale aveva realizzato un'attività di contraffazione "di proporzioni devastanti" per quantità di vini prodotti e inviati

all'estero. Per finanziare la loro attività gli arrestati, tutti già noti alle forze dell'ordine, avrebbero anche dato vita a un sistema di truffe attraverso l'acquisizione di società in crisi.

“Vogliamo ringraziare il Nas e la Direzione distrettuale Antimafia di Firenze per aver impedito l'ennesimo tentativo di danneggiare il nostro mercato falsificando e alterando i nostri prodotti.” E' quanto dichiarato da Giovanni Busi, presidente del Consorzio Vino Chianti.

“Un plauso in particolare anche al ristoratore che ha fatto la segnalazione da cui è stato possibile avviare le indagini. Un segnale importante che indica come la ristorazione abbia tutto l'interesse nel proporre vini veri e buoni che rendono il nostro territorio un luogo di eccellenza che tutti abbiamo il dovere di tutelare. Come dobbiamo tutelare - conclude Busi - le migliaia di aziende che su questo territorio ogni giorno operano onestamente nel rispetto delle norme producendo con sacrificio un prodotto che viene esportato e apprezzato in tutto il mondo.”

http://firenze.repubblica.it/cronaca/2016/12/21/news/vino_contraffatto_in_provincia_di_firenze_tre_arresti-154582304/