

# Sette decimi in due, non è ubriachezza

**TIZIANO BIANCHI**

Alcol test obbligatorio: per una volta produttori di vino, ristoratori, forze dell'ordine e amministratori locali sono d'accordo. La norma entrata in vigore sabato scorso che impone gli esercenti di locali pubblici (con chiusura dopo la mezzanotte) di mettere a disposizione dei loro clienti un dispositivo di rilevazione del tasso alcolico, può diventare un'opportunità per tutti: «Può essere la volta buona – ha spiegato il marchese Carlo Guerrieri Gonzaga, presidente della casa del vino di Isera – per sfatare la leggenda metropolitana secondo la quale l'alcoltest sia sinonimo di tolleranza zero. Se i clienti impareranno ad accostarsi ad una misurazione seria del loro tasso alcolico, capiranno che qualche bicchiere si può anche bere. Ciò che davvero è dannoso è questo clima di terrorismo».

Gli fa eco il titolare del locale di Isera, Luca Bini, da qualche anno impegnato seriamente su questo fronte: «A pasto una bottiglia in due la si può bere

tranquillamente, abbiamo fatto centinaia di rilevazioni fra i nostri clienti e i dati sperimentali ci danno ragione». Insomma pare proprio che a questo punto, dopo che la sterzata repressiva che è arrivata persino ad imporre l'obbligo della misurazione nei locali pubblici, gli operatori del settore facciano buon viso a cattiva sorte. Perché, diciamolo pure, in questi anni il calo del consumo di alcol negli esercizi pubblici – e questi sono dati statistici – si è attestato attorno ad un 30% secco. Che non è poco. «Anzi è tanto – sostiene il marchese Guerrieri Gonzaga padre del San Leonardo, uno dei top wine mondali – perché dietro al mondo del vino c'è un'economia e ci sono tante famiglie che lavorano. E poi perché il vino se consumato moderatamente fa soprattutto bene».

Di questo, si è parlato ieri mattina nell'enoteca di Isera, consorzio che raggruppa oltre 20 produttori e numerose municipalità lagarine. A questo punto, entrata a regime la legge, il problema diventa soprattutto la sua applicazione: «La norma prevede che ristoratori ed esercenti si dotino di un misu-



## Guardate il video

Luca Bini, titolare della Casa del Vino di Isera, ci lavora da due anni: con un etilometro «professionale» nel locale ha effettuato centinaia di test. I risultati si possono vedere nello studio che ha redatto al termine della sperimentazione, visibile sul sito <http://www.casadelvino.info> e in un video di spiegazione, che trovate anche nel sito del nostro giornale [www.ladige.tv](http://www.ladige.tv)

Lo studio «Non rinunciare al piacere», riporta tutte le statistiche che, in sintesi, dicono: tre bicchieri di vino a pasto, con una pausa di mezz'ora prima di mettersi alla guida, sono ok.

ratore chimico o elettronico. Sul mercato se ne trovano anche da 15 euro – ha spiegato il comandante dei vigili urbani della Destra Adige Nicola Mazzucchi -. Il rischio è che molti si affidino a dispositivi non idonei. Il consiglio, quindi, è quello di affidarsi a strumenti sicuri».

Della stessa opinione anche Bini, della Casa del Vino: «Ci siamo dotati di uno strumento idoneo in linea con quello usato dalle forze dell'ordine. Mi aspetto che da parte dei miei colleghi ci sia una uguale attenzione su questo tema. Siamo pronti anche ad aiutarli. Perché solo in questo modo possiamo trasformare questo obbligo in un'opportunità; e far capire che tre bicchieri consumati a pasto, magari mettendosi alla guida dopo una mezz'ora dall'ultimo bicchiere, si possono bere tranquillamente».