

ALIMENTAZIONE ▶ **NOVITÀ**

brindiamo al bio!



È proprio il caso di festeggiare, visto che dalla vendemmia di quest'anno nasceranno i primi vini biologici certificati. Lo scorso 1° agosto è entrata in vigore la prima normativa europea che stabilisce i requisiti della produzione "biologica"; prima esisteva solo il "vino ottenuto da uve biologiche" perché la certificazione riguardava solamente la produzione delle uve e non toccava la loro trasformazione in cantina, che rappresenta, invece, il momento più delicato per la produzione enologica e l'uso delle sostanze autorizzate.

Un riconoscimento atteso da anni

Per i viticoltori biologici la certificazione finalmente introdotta dalla legge è una conquista che arriva dopo vent'anni.

■ «In precedenza, dal punto di vista strettamente legale, le aziende avrebbero potuto coltivare il vigneto con il miglior metodo biologico, per poi trasformare le uve utilizzando gli additivi e i coadiuvanti che vengono normalmente usati nella vinificazione convenzionale. In realtà, l'intera filiera viticola bio italiana rispettava già i disciplinari privati emanati dalle diverse organizzazioni del settore» spiega Roberto Pinton di Federbio.

■ In Italia, i vitigni biologici rappresentano circa il 7% delle coltivazioni complessive, coinvolgendo un'area di 52mila ettari.

SI USA SOLO UVA "NATURALE"

Il vuoto normativo sul vino biologico è stato colmato lo scorso 8 marzo, dopo oltre 20 anni di confronto e dibattito a livello europeo. Infatti, risale a questa data l'emanazione del Regolamento europeo n. 203/2012, che stabilisce le pratiche enologiche da rispettare in vigneto e in cantina per produrre il vino biologico. Il primo punto sembra ovvio, ma è fondamentale: il vino bio si può fare solo con uve biologiche, ottenute senza l'uso di prodotti chimici (tranne poche eccezioni, come il verderame), tramite la fertilizzazione organica, nel pieno rispetto della biodiversità del vigneto.

UNA SOSTANZA DA CAPOGIRO

«L'anidride solforosa è un conservante e antiossidante largamente impiegato in enologia e in altri campi alimentari» spiega Laura di Renzo, ricercatrice della sezione alimentazione e nutrizione della facoltà di medicina dell'università Tor Vergata di Roma. «Nonostante la sua utilità, però, questa sostanza può avere sull'uomo un'azione tossica, tale da imporre precisi limiti d'impiego». Infatti, è proprio l'anidride solforosa la responsabile del fastidioso cerchio alla testa che si può avere, a volte, quando si beve vino. In più, la scoperta che alcuni individui possono sviluppare ipersensibilità nei suoi confronti ha spinto Bruxelles a imporre l'obbligo dell'indicazione in etichetta dei solfiti come possibili allergeni.

Meno interventi in cantina

La questione centrale riguarda la lavorazione dell'uva e la serie di trasformazioni che avvengono in cantina. Oggi, del resto, per ottenere un prodotto stabile, dalle caratteristiche uniformi e costanti da un anno all'altro, si interviene molto sul processo di vinificazione.

■ Il regolamento europeo ha vietato una serie di pratiche normalmente usate, dalla desolforazione dei mosti al trattamento termico o con scambiatori cationici. Inoltre, ha limitato il numero degli additivi che possono essere utilizzati, escludendone molti, come l'acido sorbico. Elenca, poi, anche i coadiuvanti ammessi, tra cui i lieviti per la fermentazione alcolica e i batteri per la fermentazione malolattica, che devono essere possibilmente naturali e non selezionati, ma comunque mai Ogm (Organismo geneticamente modificato).

■ Nell'insieme degli ingredienti, tra additivi e coadiuvanti, i produttori bio possono usare circa 44 sostanze, mentre quelli convenzionali quasi 70.



Dalla vendemmia di quest'anno nascerà il primo vino veramente biologico: tutto il processo produttivo seguirà questo metodo che sarà certificato ufficialmente



OCCHIO AL LOGO

Il primo vino biologico sarà quello prodotto a partire dall'uva di quest'anno, ossia dalla vendemmia 2012, e si riconoscerà a colpo d'occhio dalla dicitura "vino biologico", che dovrà comparire in etichetta. I produttori possono scegliere di inserire sulla bottiglia il logo europeo del biologico, una piccola fogliolina stilizzata, color verde brillante, formata dalle stelle dell'Unione europea. Il regolamento prevede, inoltre, la possibilità di etichettare come bio anche il vino delle annate scorse, purché se ne possa dimostrare la conformità alle norme europee. Scompare invece dalla vendemmia 2012 la possibilità di etichettare il vino come "da uva da agricoltura biologica".

I solfiti: ridotti, ma non eliminati

Il regolamento europeo sul vino biologico continua a concedere l'uso dell'anidride solforosa e dei solfiti, limitandosi ad abbassare di poco i livelli consentiti dai disciplinari privati finora impiegati nel settore biologico.

■ Ora i limiti dei solfiti sono fissati a 100 mg/litro per i vini rossi (150 mg/litro per quelli convenzionali) e a 150 per i bianchi e i rosé (contro i 200 mg/litro del vino convenzionale).

■ Si tratta di un compromesso a cui le parti sono arrivate dopo lunghe consultazioni. «È il risultato delle pressioni dei produttori del Nord Europa, dei tedeschi in particolare», rivela Roberto Pinton. «In Germania e negli altri Paesi utilizzano questo prodotto per fare fronte a condizioni climatiche a volte non ottimali». Su questo punto specifico, al contrario, non c'è stato un grande entusiasmo da parte dei produttori italiani che, invece, avrebbero preferito limiti ancora più bassi.

**i produttori bio possono
usare solo 44 sostanze
delle 70 tradizionali
impiegate come additivi**

DOVE SI POTRÀ COMPRARE?

Il vino biologico sarà pronto a partire dalle uve vendemmiate adesso. Quindi, a seconda del periodo di invecchiamento in bottiglia necessario per affinare il vino, potranno essere in commercio nei prossimi mesi o anni. Considerato il grande interesse che ruota intorno a questi prodotti, sarà possibile trovarli nei negozi specializzati dedicati a cibi e bevande bio, nei supermercati e ipermercati, che hanno uno spazio più o meno grande dedicato, oppure nelle enoteche e nei wine shop, sempre attenti a proporre novità enologiche ai propri clienti.

Servizio di Manuela Soressi.
Con la consulenza di Roberto Pinton, Federbio.

I BIG NELLA NUOVA VERSIONE

Chianti classico, Amarone della Valpolicella, Brunello di Montalcino, Barbera d'Alba, Prosecco di Valdobbiadene: in base al periodo di invecchiamento, ci vorrà ancora qualche anno per trovare la versione biologica. Grazie al lavoro di alcuni produttori intraprendenti anche i mostri sacri del vino tricolore "si convertiranno" alla versione biologica.

