Bauli

il fatto alimentare

Il vino “naturale”, quello “libero” e il “biologico” non sono affatto la stessa cosa. FederBio fa chiarezza e spiega le differenze tra marketing e normativa

Pubblicato da Dario Dongo il 15 aprile 2013

Le pagine di pubblicità del cosiddetto vino “libero” apparse sui quotidiani nazionali negli ultimi mesi hanno gettato un po’ di scompiglio e di confusione sui concetti che ruotano attorno a naturalità e produzioni biologiche. *Il Fatto Alimentare*, con l’aiuto di FederBio, prova a fare un po’ di chiarezza.

Oscar Farinetti, patron di Eataly, oltreché di Tenuta Fontanafredda (vino), del Pastificio Afeltra di Gragnano, di Lurisia (acqua minerale e bevande analcoliche) e altro, ha fatto gran vanto del cosiddetto vino “libero”, descritto in un’intervista come «libero dai concimi chimici, libero dai diserbanti, libero dai solfiti (-40%)».

«I vigneti di vino “libero” saranno anche liberi da fertilizzanti e diserbanti», spiega Paolo Carnemolla, presidente di FederBio, «ma non lo sono da insetticidi e antricrittogamici. I solfiti saranno anche il 40% in meno di quanto consentito dalla normativa generale, ma per gli altri coadiuvanti e processi c’è – appunto – libertà. Tenuta Fontanafredda ha anche annunciato il progetto “Riserva bio” in cui il termine “bio” è associato soltanto alla “CO2 neutral” (a emissioni zero di CO2), mentre per il resto rimane una normale grande azienda, basata sull’agricoltura integrata, non certo un’azienda biologica».

Prosegue il presidente di FederBio: «Nei fatti, si tratta di una pura e semplice operazione di marketing che, contando sulla scarse conoscenze agricole e dei processi di trasformazione da parte del pubblico, tenta di accreditare una nuova categoria di prodotto a scapito di altre. La comunicazione al pubblico sul vino “libero” è assai poco trasparente e oscilla tra l’ingannevole e l’insidioso; è anche condita da affermazioni quali “*Il biologico è un concetto confuso e farmaceutico che non piace a noi gourmet*“.

Farinetti sta lavorando per introdurre un sistema di certificazione alternativo a quello dei sistemi di qualità regolamentati dalla UE; possiamo quindi concludere che operi anche per disorientare il consumatore, causando grave danno al comparto vitivinicolo biologico».

E questo appare tanto più grave, quanto più si pensi al notevole potere mediatico di Oscar Farinetti, nel bene e nel male (1).

VinItaly Bio é una delle soluzioni adottate da FederBio per mostrare agli operatori e ai consumatori internazionali i soli veri vini biologici e biodinamici, certificati in conformità alle regole europee (Regolamento UE 203/2012, ne abbiamo già parlato). L’accordo con Verona Fiere è stato siglato il 9 aprile 2013. A partire dalla prossima edizione del 2014, il Vinitaly manterrà quindi il Salone *Bio* ben distinto dal Salone *Vivit*, dedicato al vino “naturale” che esprime la tipicità e il legame col territorio, ma non ha nulla a che vedere con le produzioni biologiche.

Dario Dongo

© Riproduzione riservata

Foto: Photos.com

Nota

(1) Per una breve rassegna stampa sul tema, redatta da Federbio.reg. UE 203/2012, http://www.ilfattoalimentare.it/vino-biologico-regolamento-ue.html

Tags: eataly, FederBio, oscar farinetti, vinitaly, vino biologico, vino libero, vino naturale

- Tweet 16
- Mi piace 140
- 1

3 Commenti

1. *fabrizio* hatto detto:
   15 aprile 2013 alle 16:56

   Premetto che concordo con quanto affermato sulle operazioni di marketing che possono “celarsi” dietro l’iniziativa di vino libero.
   Per dovere di completezza d’informazione però devo sottolineare che, contrariamente a quanto si dice o meglio non si dice, relativamente alla SO2, anche il vino BIO ne può contenere in misura rilevante.
   Ovviamente i livelli rispetto al vino tradizionale sono inferiori ma comunque molto significativi, tanto è vero che anche il vino bio deve dichiarare in etichetta la presenza di tale sostanza.
   Inoltre non deve passare l’idea che le uve BIO siano coltivate senza apporto od uso di prodotti fitosanitari, ed infine che il vino BIO sia prodotto senza impiego di additivi.