

Vino: dal biologico al bag in box, 30 anni di innovazione

Con 72.300 ettari di terreno coltivati da 10 mila aziende e 1.300 cantine, in Italia si trova il 22% dei vigneti mondiali coltivati con metodo biologico secondo il regolamento (UE) n. 203/2012 che modifica il regolamento (CE) n. 889/2008, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio in ordine alle modalità di applicazione relative al vino biologico.

Il boom nella produzione di vino biologico Made in Italy non è solo l'unico cambiamento che si è verificato nel trentennio dallo scandalo del Metanolo ad oggi, ma significative novità hanno riguardato anche il recupero dei vitigni autoctoni con il record di 1200 esemplari presenti in Italia e l'arrivo del QR code in etichetta per garantire la tracciabilità dal tralcio al bicchiere attraverso lo smartphone. Ma c'è anche la possibilità di verificare sul web il contrassegno presente sulle bottiglie per avere informazioni sul prodotto, oltre che per essere garantiti rispetto al rischio di imitazioni.

A 150 anni dall'invenzione del metodo braille per i non vedenti vanno ricordati anche i produttori di vino che hanno introdotto questo sistema di lettura per non vedenti nelle etichette che, nel tempo, oltre a elemento di informazione sono diventate anche strumento di marketing anche con vere opere artistiche. Il vino è diventato anche strumento di solidarietà con un crescendo di esempi di come con il vino possa nascere lavoro "buono" per diversamente abili, detenuti e tossicodipendenti anche con il recupero dei terreni sottratti alla criminalità.

Dal 4 agosto 2008 è arrivata la possibilità di mettere in commercio i vini a denominazione di origine nel formato bag in box, gli appositi contenitori in cartone e polietilene dotati di rubinetto che consentono di spillare il vino senza far entrare aria, garantendone la conservazione. In questi anni sono stati anche introdotti per la prima volta i primi tappi di vetro al posto di quelli di sughero, è arrivato lo spumante Made in Italy con polvere d'oro, quello fatto invecchiare nel mare e la bottiglia di spumante con fondo piatto per aumentare la superficie che i lieviti hanno a disposizione per assolvere al meglio il loro compito.

Ma negli ultimi trenta anni sono stati evidenti anche gli effetti dei cambiamenti climatici con la presenza della vite che si è spostata verso l'alto fino a quasi 1200 metri di altezza come nel comune di Morgex e di La Salle, in provincia di Aosta, dove dai vitigni più alti d'Europa si producono le uve per il Blanc de Morgex et de La Salle Dop.

Un capitolo a parte è rappresentato dalla nascita e diffusione del "Wine beauty" iniziato con il bagno nel vino, ma che oggi riguarda dal dopobarba all'amarone alla crema viso alla linfa di vite, dallo scrub agli scarti di potatura al gel di uva rassodante, dalla crema antietà allo spumante allo shampoo al vino rosato o allo stick labbra agli estratti di foglie di vite.