

## Approvato il regolamento Ue sul vino bio, passo importante ma pesa il mancato stop alla solforosa

Il Comitato permanente per la produzione biologica (Scof) ha approvato le nuove norme comunitarie per la produzione di “vino biologico”, che saranno pubblicate nelle prossime settimane sulla Gazzetta ufficiale dell'Unione Europea.

Negli ultimi 5 anni, secondo i dati diffusi nell'ambito del progetto europeo Orwine, si registra nel settore dei vini da uve biologiche un aumento medio del fatturato del 18% con punte anche del 90%, mentre la previsione per i prossimi anni è di un incremento medio annuo medio del 13% che potrebbe anche raggiungere il 20%.

Secondo gli studi di mercato, quindi, il vino biologico sta conquistando un numero sempre maggiore sia di professionisti sia di semplici consumatori, in Europa come negli Stati Uniti. Le stesse cooperative vinicole europee, essendo diventate molto più sensibili al tema ecologico hanno aumentato gli investimenti nei vini da uve biologiche.

Oggi, il numero di imprese agricole che producono vini da uve biologiche è in aumento. Secondo studi di mercato, nel prossimo futuro, i consumatori considereranno il fattore ecologico come uno dei parametri principali per scegliere un vino, attribuendo al concetto di “rispetto per l'ambiente” un'importanza simile al prezzo, alla varietà o all'origine

Questo parametro può influire sul segmento di consumatori non particolarmente “appassionati esperti” che compra il vino nella Grande Distribuzione Organizzata e che è responsabile della maggior parte dei volumi del settore.

La domanda di vini biologici prodotti in Italia continua a svilupparsi positivamente anche se si registrano due tendenze contrastanti. Per chi vende vini biologici attraverso la ristorazione, la domanda di vini bio da parte dei consumatori non è particolarmente brillante, mentre la situazione del commercio specializzato è, invece, relativamente buona. Inoltre, al nord i vini da uve biologiche sono più richiesti che al sud.

Del resto, nei periodi di crisi, i consumatori frequentano meno i ristoranti e preferiscono concedersi vini di buona qualità da assaporare a casa: fra questi vi sono anche i vini da uve biologiche. Infine, per quanto riguarda i prezzi, questi restano stabili.

Coldiretti ritiene che l'adozione del regolamento comunitario sia un passo importante per garantire uno sviluppo adeguato al settore. Finalmente, grazie al fatto che le norme disciplinano l'intero processo enologico e non la sola fase di coltivazione in campo delle uve bio, si potrà etichettare il vino come "biologico" e non più come "ottenuto da uve biologiche". Inoltre, sarà riconoscibile grazie all'apposizione in etichetta del logo europeo.

Tuttavia, l'Ue ha ancora una volta, perduto l'occasione di emanare una legislazione che distingua nettamente un alimento ottenuto con il processo di produzione biologico rispetto a quello convenzionale stabilendo dei limiti di impiego di anidride solforosa che non si discostano in modo significativo da quelli dei vini convenzionali. Infatti, il tenore massimo stabilito di solfito per il vino rosso è 100 mg per litro (150 mg/l per il vino convenzionale) e per il vino bianco/rosé, 150mg/l (200 mg/l per il vino convenzionale), con un differenziale di 30mg/l quando il tenore di zucchero residuo è superiore a 2 g/l.

La scelta è stata di fatto "politica" per assecondare le esigenze di quegli Stati europei come la Germania che, pur non essendo vocati alla produzione di vini bio, vogliono comunque essere sul mercato con questa tipologia di prodotto. Sarebbe stato molto più rispettoso e coerente con il metodo di produzione biologico stabilire nel regolamento, l'obiettivo di produrre, entro un certo numero di anni, vini senza ricorrere all'anidride solforosa prevedendo un periodo transitorio di tempo ai produttori europei per adeguarsi.

La nuova normativa delude, quindi, le aspettative di Coldiretti che ha sempre sostenuto, consapevole della qualità delle uve del know how dei produttori di vini da uve biologiche italiani, di differenziare nettamente il vino biologico da quello convenzionale per rispondere alle legittime aspettative di quei consumatori che vogliono acquistare un alimento "il più naturale possibile".