

Vino, nel biologico serve uno stop ai solfiti

Si accende la discussione sulla proposta di regolamento della Commissione Europea sul vino biologico, in particolare in merito alla questione dei limiti massimi di anidride solforosa ritenuti compatibili con il principio del metodo di produzione biologico, che tende a ridurre al minimo l'impiego di sostanze chimiche nel processo di produzione. Limiti che, secondo Coldiretti, vanno dimezzati, con l'obiettivo di giungere poi a una loro definitiva eliminazione.

L'attuale legislazione comunitaria prevede come valori massimi di SO_2 150 mg/l per i vini convenzionali rossi, mentre per i vini Bianchi si va a 200 mg/l. Limiti ancora diversi (spesso un po' più elevati) per i vini dolci, vini liquorosi e spumanti.

La proposta di compromesso finale della delegazione italiana rappresentata dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali prevede per i vini rossi e bianchi ottenuti con il metodo di produzione biologico la riduzione di 50mg/l, portando così i valori a 100 mg/l per i rossi e 150 mg/l per i bianchi. Per i vini speciali biologici (spumanti, dolci, e liquorosi) la riduzione è di 30 mg/l.

Nell'ambito dell'Ue, Germania e Austria si stanno opponendo con decisione alla previsione di limiti per l'anidride solforosa in quanto vorrebbero fossero adottati gli stessi parametri stabiliti per i vini convenzionali. Tali paesi, a causa delle condizioni climatiche ed ambientali dei loro areali di produzione, non riuscirebbero ad ottenere le stesse performance dei vini biologici nei paesi mediterranei.

A fronte di tale situazione, Coldiretti è a favore, come detto, di una forte diminuzione del contenuto di solfiti (per un primo periodo di transizione non inferiore al 50% dei valori consentiti per il vino convenzionale) con l'obiettivo di arrivare ad una fortissima limitazione, almeno dell'80%, e, se possibile, all'eliminazione dei solfiti contenuti nei vini biologici non appena le tecniche di vinificazione e la sperimentazione richiesta lo consentiranno.

A tale fine è estremamente importante prevedere una revisione dei valori nel 2013 e autorizzare quelle sostanze ritenute sostitutive dei solfiti come il Lisozima. Coldiretti condivide inoltre la posizione del Mipaaf per quanto riguarda la concessione di eventuali deroghe a tali limiti, che devono essere concesse dalla Ue e non dagli Stati Membri.

Si ritiene, infatti, che il vino biologico debba essere prodotto solo nelle aree vocate dove sussistono effettivamente i requisiti per garantirne gli standard di qualità e tipicità in quanto, proprio sul piano delle prospettive di mercato, occorre offrire al consumatore un vino che si differenzi nettamente da quello convenzionale.

Oltretutto l'osservanza da parte del produttore, in vigna, delle buone pratiche agronomiche, inclusa la scelta delle varietà più adatte all'area di produzione, consente di ottenere uve di elevata qualità per cui nel processo di vinificazione si riduce la necessità di ricorrere ad additivi o processi di lavorazione che si tradurrebbero in una forzatura del metodo di produzione biologico.

In sostanza, l'impossibilità per Austria e Germania, paesi in cui i consumatori mostrano una netta preferenza per gli alimenti biologici, di poter soddisfare la domanda interna di vino biologico e il timore di vedersi battere in termini concorrenziali da quei paesi come l'Italia che sono in grado di produrre senza difficoltà tali vini, rischia grazie anche al consenso di altri Stati membri di far approvare una normativa che porterà ad offrire al consumatore un prodotto senz'altro più scadente in termini qualitativi che attualmente molti produttori sono già in grado di offrire al mercato vini biologici ottenuti senza il ricorso all'anidride solforosa.

In Italia attualmente sono coltivati circa 30.000 ha di vigneto biologico da circa 10.000 aziende viticole situate per lo più nel centro sud Italia (in particolare in Sicilia, Puglia e Campania), anche se i più importanti produttori si trovano nel Veneto orientale, dove si segnala il più importante distretto biologico nazionale, mentre le uve sono trasformate in circa 4.000 cantine che effettuano trasformazione nel rispetto di disciplinari di vinificazione bio; le superfici vitate coltivate secondo il metodo biologico sono calate negli ultimi anni erano infatti circa 44.000 ha nel 2001.

Le dimensioni aziendali delle aziende che producono vino biologico superano raramente una capacità produttiva di 100.000 bottiglie/anno. Sul piano della commercializzazione, a differenza del vino convenzionale, quello biologico raramente viene venduto sfuso ma più spesso imbottigliato e ciò garantisce un maggior valore aggiunto all'impresa produttrice.

Le aziende di maggiori dimensioni trattano direttamente con la Gdo nazionale (con punte massime inferiori alle 50.000 bottiglie/anno) e con gli importatori specializzati, mentre quelle più piccole praticano la vendita diretta, ai ristoranti di qualità, alle enoteche ed ai negozi specializzati nel biologico.