

Arriva il regolamento per la produzione di vino biologico

E' giunto al termine il progetto europeo Orwine con il quale la Commissione Europea intendeva raccogliere proposte e suggerimenti dagli Stati membri per l'emanazione di un regolamento specifico sulla produzione del vino biologico che dovrebbe entrare in vigore entro l'anno.

Attualmente, infatti, sulla base della legislazione comunitaria vigente è possibile produrre solo vino da uve biologiche non essendo previste norme che disciplinino i processi di vinificazione secondo il metodo di produzione biologico.

L'Italia è attualmente il maggior produttore di vino da uve biologiche con 34.000 ha, seguita dalla Francia (19.000 ha), la Spagna (16000 ha), la Germania (2.800 ha) e l'Austria (ha). A differenza di Germania e Austria, l'Italia presenta terreni fortemente vocati a tali produzioni e già attualmente una parte significativa del vino prodotto con uve biologiche viene destinato non solo al mercato nazionale ma anche a quello estero. E' evidente, quindi, che il nostro paese è molto interessato alla legislazione che l'Ue intende adottare a breve.

Le indagini su "cosa si attendono i consumatori da un vino biologico" condotte nell'ambito del progetto Orwine, evidenziano che la domanda è quella di un vino di qualità che mantenga le caratteristiche delle uve, del territorio e del sistema agricolo in cui esso è prodotto, senza l'impiego di additivi, processi e tecniche che possono avere un impatto negativo sulla salute umana sull'ambiente o sull'integrità del prodotto.

I consumatori ammettono l'uso di additivi di origine non naturale solo se indispensabili ed in caso di reale necessità. L'attenzione del progetto è stata, quindi, concentrata sull'uso dell'anidride solforosa e sull'individuazione di una lista positiva di additivi che possono essere impiegati perché rispettosi delle indicazioni dei consumatori rispetto alla naturalità del prodotto e una lista negativa di processi di vinificazione che non possono essere utilizzati.

La maggior parte dei produttori italiani e spagnoli propongono una riduzione di solforosa superiore al 50%, quelli francesi e svizzeri del 20-30%, mentre Germania e Spagna si oppongono a qualsiasi limitazione.

Pertanto, nell'ambito del progetto a cura dell'università di Udine sono state redatte delle linee guida che indicano le tecniche per ridurre il ricorso ai solfiti ed ad altri additivi. Lo studio evidenzia come la vocazionalità del territorio, la scelta di cultivar adatte, le buone pratiche agronomiche fanno sì che si possa tranquillamente evitare o comunque limitare sensibilmente il ricorso alle sostanze chimiche sopra indicate. Al fine di evitare contaminazioni microbiche nei vini biologici si suggerisce il ricorso alla tecnica del coinoculo di batteri di acido lattico durante la fermentazione alcolica, al lisozima, alla pastorizzazione, alla riduzione del pH tramite membrane bipolari.

Secondo Coldiretti, che per seguire tale problematica ha istituito un gruppo di lavoro confederale,

naturalità che caratterizza il metodo di produzione biologico al fine di ottenere un vino che si differenzi nettamente dai vini convenzionali, nel rispetto delle esigenze poste dai consumatori.

Ciò significa, come dimostra l'esperienza di alcuni produttori di vino biologico che hanno partecipato al gruppo di lavoro, che è possibile ottenere un prodotto di qualità senza l'uso della solforosa o riducendone al minimo la presenza, prestando attenzione alle buone pratiche agricole che garantiscono in primo luogo la qualità delle uve insieme alla selezione dei vitigni provenienti da aree vocate. In sostanza il buon vino biologico nasce innanzitutto lavorando con professionalità nella vigna: tanto maggiore è la qualità delle uve ottenute, tanto minore è la necessità di ricorrere ad additivi chimici o a tecniche di vinificazione lontane dalla filosofia del metodo di produzione biologico.

Del resto in un momento in cui l'agricoltura convenzionale è sempre più rispettosa dell'ambiente grazie alle misure di sviluppo sostenibile promosse dalla Politica Agricola Comunitaria occorre alzare gli standard di qualità dei prodotti biologici se si vuole garantire loro un successo di mercato, altrimenti il consumatore medio non riuscirà a percepirne la differenza vista anche la diversità dei prezzi rispetto ai prodotti convenzionali.

Coldiretti ha, quindi, chiesto al Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali che la posizione italiana in sede comunitaria sia orientata a proporre norme restrittive per la produzione del vino biologico - ovviamente secondo standard percorribili dai nostri produttori - contrastando la tendenza di quegli stati membri quali Germania e Austria che non essendo vocati alla viticoltura biologica vorrebbero l'ammissibilità di molte tecniche impiegate nella vinificazione convenzionale incluso un impiego senza limiti della solforosa.