

Dal 2012 anche i vini sono “bio”

di Paolo Valente | 

Il Comitato Permanente per la produzione Biologica (SCOF) dell'Unione Europea ha recentemente approvato il regolamento che consentirà ai produttori comunitari di etichettare anche il vino come “biologico”.



La normativa precedente, che risaliva al 1991, contemplava solo la possibilità di indicare se un vino era stato prodotto con “uve da agricoltura biologica”.

L'utilizzo del termine “vino biologico” e l'applicazione dell'etichetta “bio” della UE saranno consentiti solo ai vignaioli che si conformeranno alle regole stabilite sia in riferimento alla produzione di uva che alle pratiche enologiche e alle sostanze utilizzate. Il regolamento, che arriva dopo altrettanti simili già stati approvati negli Stati Uniti, in Cile, in Australia e in Sud Africa, fissa anche i limiti dell'uso di anidride solforosa: 100 mg/l per i vini rossi e 150 mg/l per quelli bianchi e rosé. Ovvero 50 mg/l meno che per i vini prodotti con metodi convenzionali. Fanno eccezione i vini con contenuto in zucchero superiore ai 2 gr/l per i quali il differenziale scende a 30 gr/l.

L'approvazione del regolamento è stata accolta con soddisfazione dai produttori italiani anche se da più parti è stato sottolineato come i limiti fissati per i solfiti non siano particolarmente aggressivi come si sarebbe voluto. I vignaioli

biologici italiani già applicano limiti più rigorosi; la negoziazione politica ha dovuto però tenere conto delle esigenze dei Paesi del Nord Europa che, viste le condizioni climatiche, utilizzano dosi maggiori di anidride solforosa per proteggere le uve ed il vino.

Tra i processi vietati vi è l'utilizzo di acido sorbico (usato prevalentemente in Spagna per la produzione di vini andalusi fortificati) e la desolforazione⁽¹⁾ (processo ritenuto assolutamente non biologico). La normativa, che entrerà in vigore il 1° agosto 2012, prevede la possibilità di etichettare “bio” anche i vini di vendemmie precedenti qualora il produttore sia in grado di dimostrare di aver rispettato tutte le norme contenute nel regolamento. Per il consumatore l'identificazione di un vino biologico sarà facilitata dalla presenza in etichetta del logo europeo: una foglia disegnata da dodici stelle in campo verde.

(1) La desolforazione è una tecnica utilizzata per ridurre la presenza di composti solforati in una sostanza. In enologia viene utilizzata qualora nel mosto siano state aggiunte grosse quantità di solfiti per facilitarne la conservazione.

