

[HOME](#) [CHI SIAMO](#) [PARTNER](#) [NEWSLETTER](#)



FOOD & WINE

IL VINO SECONDO LE MODALITÀ DI PRODUZIONE



AIS MILANO • 6 APRILE 2018

♥ 0 👁 202 ➦ 0



CC0 Creative Commons, via Pixabay

Il vino secondo le modalità di produzione



In collaborazione con [AIS Milano](#).

Piccolo glossario, semplificato e forzatamente incompleto, per comprendere meglio il significato di alcuni termini normalmente utilizzati per suddividere il vino secondo le modalità di produzione.

Vino convenzionale

È il vino “normale” ovvero quello in cui è possibile utilizzare tutte le pratiche agronomiche e le tecniche produttive di cantina consentite dalle leggi e dalle normative, sia nazionali che comunitarie. I livelli massimi di solfiti ammessi sono 150 mg/l per i vini rossi e 200 mg/l per quelli bianchi.

Vino biologico

Norme comunitarie definiscono le modalità di produzione; queste prevedono, tra l'altro, l'obbligo di utilizzo di uve provenienti da agricoltura biologica ovvero, sintetizzando, vigne coltivate senza fitofarmaci, divieto di uso di diserbanti, pesticidi, concimi di sintesi e OGM. Anche la vinificazione deve essere condotta senza l'utilizzo di coadiuvanti o additivi chimici e i livelli di anidride solforosa devono essere inferiori rispetto al vino convenzionale: 100 mg/l per i vini rossi e 150 mg/l per quelli bianchi. Per poter utilizzare il logo europeo di riconoscimento il produttore deve sottoporre il proprio vino a certificazione da parte di uno degli organismi di controllo.

Vino biodinamico

Sebbene non esista dal punto di vista normativo una definizione di vino biodinamico, si considera tale quello prodotto secondo i dettami dell'agricoltura biodinamica come definiti dal teosofo austriaco Rudolf Steiner (1861-1925). In particolare, viene bandita in vigna la chimica e ridotto l'uso di macchinari; per i trattamenti vengono utilizzati solo preparati naturali finalizzati allo sviluppo e alla sanità della pianta affinché risulti in equilibrio con l'ambiente. Le quantità limite di solfiti sono ulteriormente ridotte a 70 mg/l per i vini rossi, 90 mg/l per quelli bianchi e 60 mg/l per quelli frizzanti. Associazioni private certificano i vini biodinamici prodotti nel rispetto di tali canoni.

Vino naturale

Si tratta di una categoria non regolamentata dal Legislatore e non sottoposta ad alcuna certificazione. In genere si definiscono tali i vini prodotti rispettando, totalmente o in parte, i principi dell'agricoltura biologica o di quella biodinamica. Non è possibile utilizzare additivi chimici né lieviti selezionati. Piccole dosi di solfiti sono tollerate, indicativamente 30 mg/l per i vini rossi e 50 mg/l per quelli bianchi.

Vino vegano

Anche in questo caso non esiste una definizione normativa precisa, ma può essere considerato tale un vino prodotto senza alcuno sfruttamento animale, sia a livello agricolo che sotto forma di additivo. Alcuni enti privati certificano il rispetto dei canoni vegani.

Vino Kosher

Si tratta di un vino che ha ricevuto l'approvazione del rabbino che certifica che sia stato prodotto secondo i dettami della religione ebraica. È prevista un'accurata pulizia di tutti i macchinari prima del loro utilizzo per evitare contaminazioni con altre sostanze; inoltre tutte le operazioni devono essere svolte da personale ebreo osservante. L'uso di sostanze additive è ammesso solo se sono certificate kosher; anche le attrezzature di cantina devono rispettare rigorosi canoni.

di *Paolo Valente*

In collaborazione con **AIS Milano**.



TAGS: [Ais Milano](#) [glossario](#) [produzione](#) [vino](#) [wine](#)

ALTRI ARTICOLI