

IL VINO BIOLOGICO

Il Reg. UE 203/2012 sul vino biologico: una sintesi

Dopo anni di dibattiti e rinvii in data 8 marzo 2012 è stato approvato il regolamento UE che disciplina la produzione del vino biologico e la possibilità di mettere il logo europeo in etichetta, come avviene per gli altri alimenti biologici.

I viticoltori dal primo agosto 2012 possono usare la dicitura **"vino biologico"** e apporre il logo europeo in etichetta; viene così finalmente regolamentato l'intero processo produttivo per ottenere il vino biologico.

L'Italia è uno dei maggiori paesi europei che produce ed esporta il vino biologico, e questo regolamento va a colmare un vuoto legislativo che aveva lasciato per circa vent'anni senza alcuna definizione il vino prodotto da agricoltura biologica.

Il regolamento stabilisce le pratiche enologiche ammesse, identifica l'uso di taluni prodotti e sostanze autorizzate per il vino biologico ed inoltre chiarisce che il vino biologico si fa solo con uve biologiche.

Il regolamento prevede inoltre che non solo i vini a partire dalla vendemmia 2012 potranno utilizzare la dicitura "vino biologico" e relativo logo europeo, ma anche i vini delle annate precedenti, purché si possa dimostrare che le tecniche di vinificazione utilizzate abbiano rispettato le specifiche del regolamento in oggetto.

Per quanto riguarda le **pratiche enologiche sono vietate:**

- a) la concentrazione parziale a freddo;
- b) l'eliminazione dell'anidride solforosa con procedimenti fisici;
- c) il trattamento per elettrodialisi per garantire la stabilizzazione tartarica del vino;
- d) dealcolizzazione parziale del vino;
- e) trattamento con scambiatori di cationi per garantire la stabilizzazione tartarica del vino.

L'uso delle pratiche, dei processi e dei trattamenti enologici seguenti **è consentito alle seguenti condizioni:**

- a) per i trattamenti termici la temperatura non può superare i 70 °C;
- b) per la centrifugazione e la filtrazione, con o senza coadiuvante di filtrazione inerte, la dimensione dei pori non può essere inferiore a 0,2 micrometri.

Per quanto riguarda gli ingredienti e i coadiuvanti di processo, vengono ammessi quasi tutti quelli di origine naturale (vegetale, animale e microbiologica, inclusi lieviti e batteri), con la raccomandazione di preferire l'origine biologica quando disponibile, e vengono limitati quelli di sintesi.

Per i lieviti enologici è obbligatorio l'uso di quelli bio solo se sono della tipologia/ceppo adeguata alla vinificazione che si può condurre. Negli altri casi si può ricorrere a lieviti selezionati convenzionali, purché non OGM, oppure ovviamente alla fermentazione spontanea o con i propri lieviti (anche purificati e liofilizzati).

Una delle norme del citato regolamento fissa il tenore massimo di **solfiti** per il vino rosso a 100 mg per litro (150 mg/l per il vino convenzionale) e per il vino bianco/rosé a 150mg/l (200 mg/l per il vino convenzionale); vi è inoltre la possibilità di aumentare il contenuto dei solfiti, previa approvazione dell'autorità competente, in annate particolarmente difficili se le condizioni meteorologiche eccezionali di una determinata campagna deteriorano la situazione sanitaria delle uve biologiche in una data zona geografica a causa di gravi attacchi batterici o micotici.

Regolamento di esecuzione (UE) n. 203/2012 della Commissione dell'8 marzo 2012 che modifica il regolamento (CE) n. 889/2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio in ordine alle modalità di applicazione relative al vino biologico.