

# Lo stato dell'arte della normativa fra biologico, naturale e libero

*Roberto Pinton*

## I

*(Atti per i quali la pubblicazione è una condizione di applicabilità)*

**REGOLAMENTO (CEE) N. 2092/91 DEL CONSIGLIO****del 24 giugno 1991**

**relativo al metodo di produzione biologico di prodotti agricoli e alla indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari**

IL CONSIGLIO DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea, in particolare l'articolo 43,

vista la proposta della Commissione <sup>(1)</sup>,

visto il parere del Parlamento europeo <sup>(2)</sup>,

visto il parere del Comitato economico e sociale <sup>(3)</sup>,

considerando che i consumatori richiedono in misura sempre maggiore prodotti agricoli e derrate alimentari ottenuti con metodi biologici; che questo fenomeno sta quindi creando un nuovo mercato per i prodotti agricoli;

considerando che questi prodotti sono venduti sul mercato

considerando che alcuni Stati membri hanno già introdotto disposizioni regolamentari e controlli concernenti l'utilizzazione di tali indicazioni;

considerando che un quadro normativo comunitario in materia di produzione, di etichettatura e di controllo è necessario per la tutela della coltura biologica in quanto garantisce condizioni di concorrenza leale fra i produttori dei prodotti che recano tali indicazioni, oltre a contrastare una tendenza all'anonimato sul mercato dei prodotti biologici, assicurando la trasparenza a tutti i livelli della produzione e della preparazione e rendendo questi prodotti più credibili agli occhi dei consumatori;

considerando che il sistema di produzione biologica costituisce un metodo particolare di produzione al livello delle aziende agricole; che occorre pertanto disporre che sull'etichettatura dei prodotti trasformati le indicazioni concernenti il metodo di produzione biologica siano legate alle indicazioni relative agli ingredienti ottenuti mediante tale metodo di produzione;

## I

*(Atti adottati a norma dei trattati CE/Euratom la cui pubblicazione è obbligatoria)*

## REGOLAMENTI

REGOLAMENTO (CE) N. 834/2007 DEL CONSIGLIO

del 28 giugno 2007

relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento  
(CEE) n. 2092/91

La produzione biologica è un sistema globale di gestione dell'azienda agricola e di produzione agroalimentare basato sull'interazione tra le migliori pratiche ambientali, un alto livello di biodiversità, la salvaguardia delle risorse naturali, l'applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali e una produzione confacente alle preferenze di taluni consumatori per prodotti ottenuti con sostanze e procedimenti naturali. Il metodo di produzione biologico esplica pertanto una duplice funzione sociale, provvedendo da un lato a un mercato specifico che risponde alla domanda di prodotti biologici dei consumatori e, dall'altro, fornendo beni pubblici che contribuiscono alla tutela dell'ambiente, al benessere degli animali e allo sviluppo rurale.



**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**

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio, del 28 giugno 2007, relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91 <sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 19, paragrafo 3, secondo comma, l'articolo 21, paragrafo 2, l'articolo 22, paragrafo 1, l'articolo 38, lettera a), e l'articolo 40,

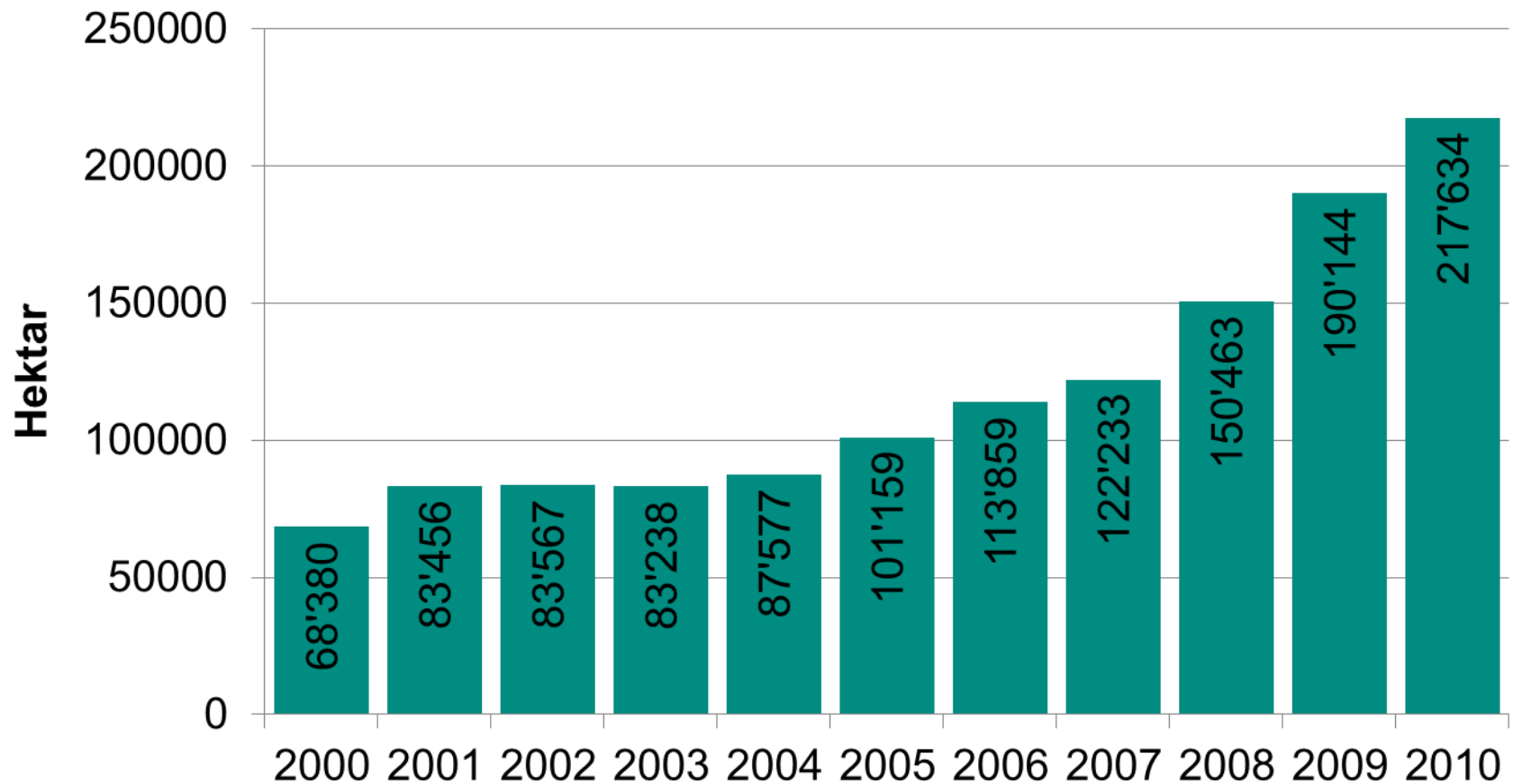
considerando quanto segue:

- (1) Il regolamento (CE) n. 834/2007, in particolare il capo 4 del titolo III, stabilisce le prescrizioni fondamentali relative alla produzione biologica di alimenti trasformati. Le modalità di applicazione delle suddette prescrizioni fondamentali sono state introdotte dal regolamento (CE) n. 889/2008 della Commissione, del 5 settembre 2008, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli <sup>(2)</sup>.

per quanto riguarda le categorie di prodotti vitivinicoli, le pratiche enologiche e le relative restrizioni <sup>(3)</sup>, sono ottenuti da materie prime di origine agricola. In questo caso le materie prime possono essere disponibili sul mercato in forma biologica. Allo scopo di promuoverne la domanda sul mercato, è necessario dare la preferenza all'uso di additivi e di coadiuvanti ottenuti da materie prime provenienti dall'agricoltura biologica.

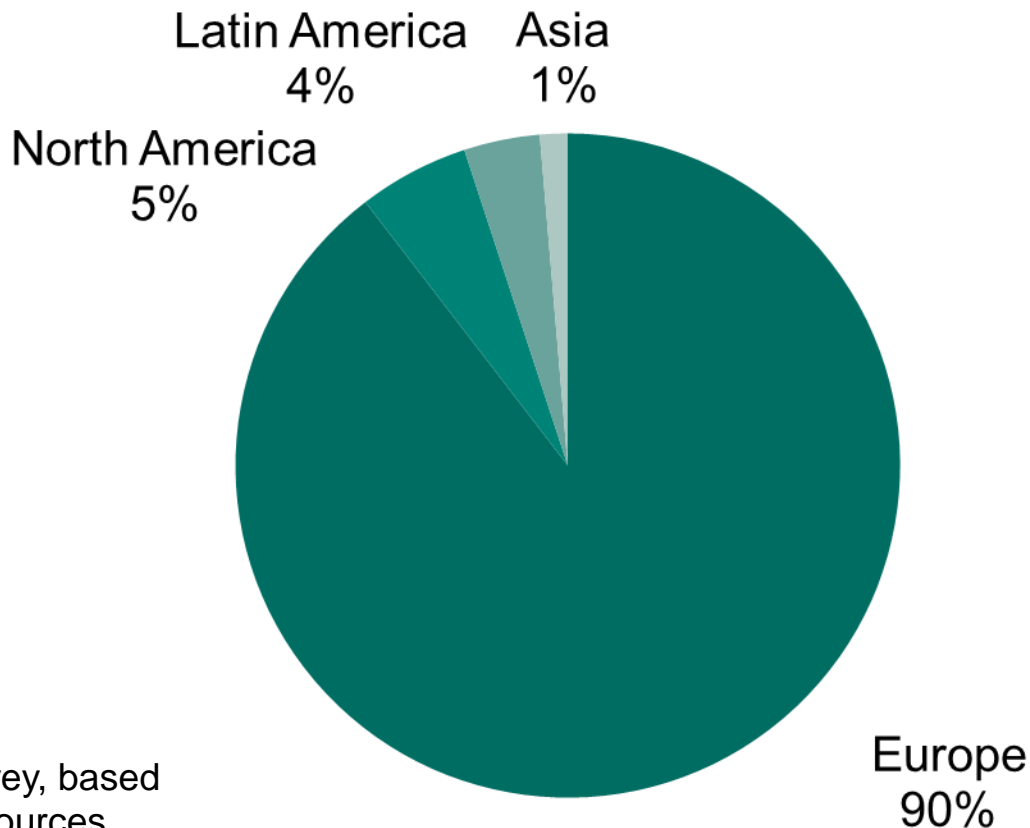
- (5) Le pratiche e le tecniche di vinificazione sono stabilite a livello unionale dal regolamento (CE) n. 1234/2007 e dalle sue norme di attuazione previste dal regolamento (CE) n. 606/2009 e dal regolamento (CE) n. 607/2009 della Commissione, del 14 luglio 2009, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli <sup>(6)</sup>. L'utilizzo di queste pratiche e tecniche nella vinificazione biologica può non essere coerente con gli obiettivi e i principi stabiliti nel regolamento (CE) n. 834/2007, in particolare con i principi specifici applicabili alla trasformazione degli alimenti biologici, menzionati all'articolo 6 del regolamento (CE) n. 834/2007. È pertanto necessario introdurre restrizioni

# Sviluppo mondiale della viticoltura biologica 2000-2010



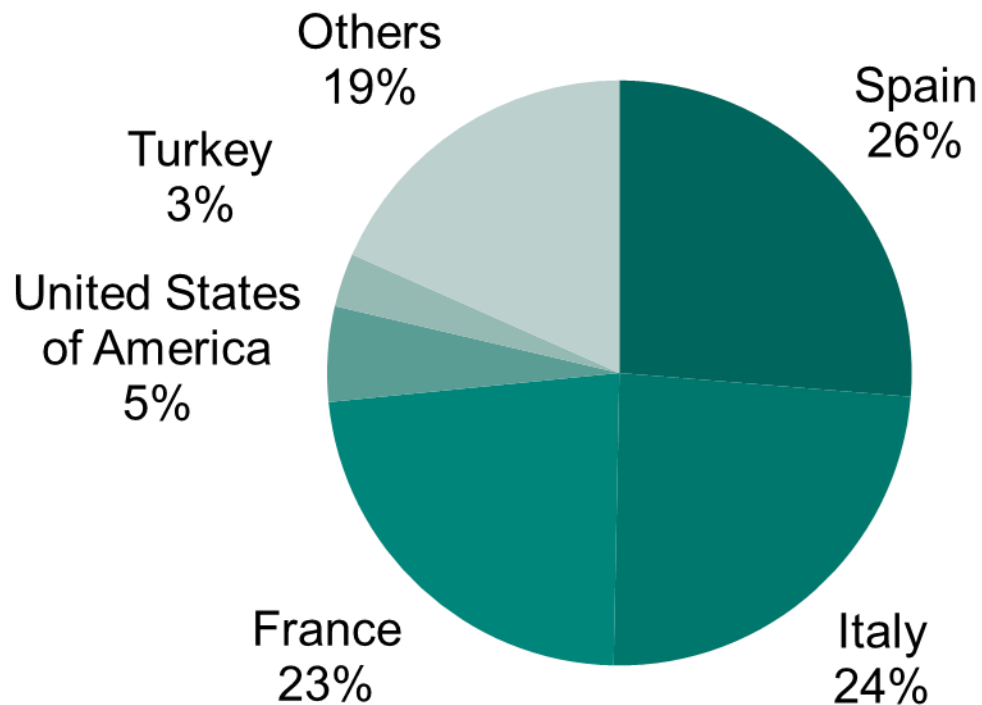
Source: FiBL Survey 2012,  
based on national data sources

# Superficie vitata biologica per continente, 2010 (totale 217.000 ettari)



Source: FiBL Survey, based  
on national data sources

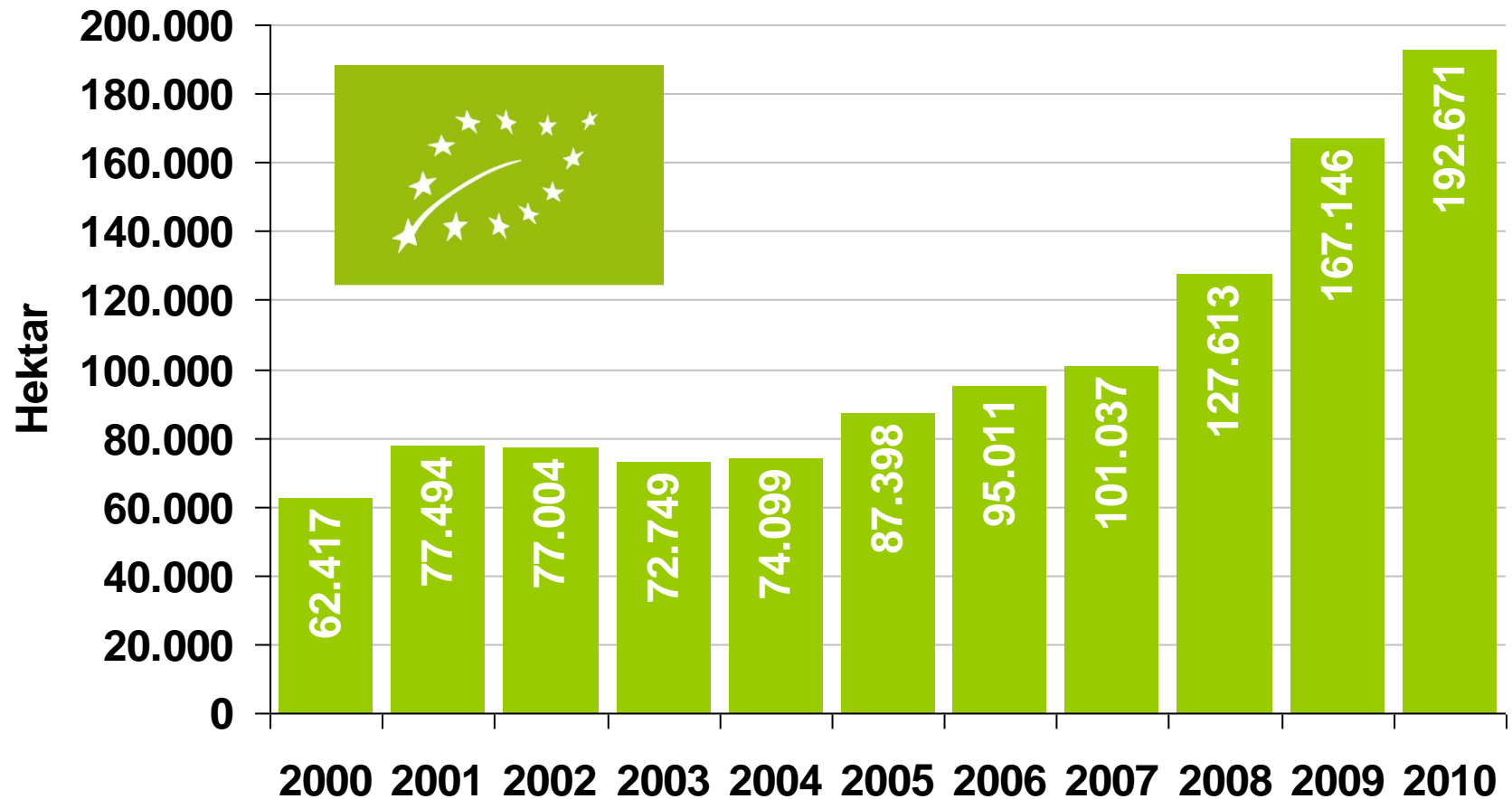
# Distribuzione del vigneto biologico per Paese



Source: FiBL Survey 2012,  
based on national data sources

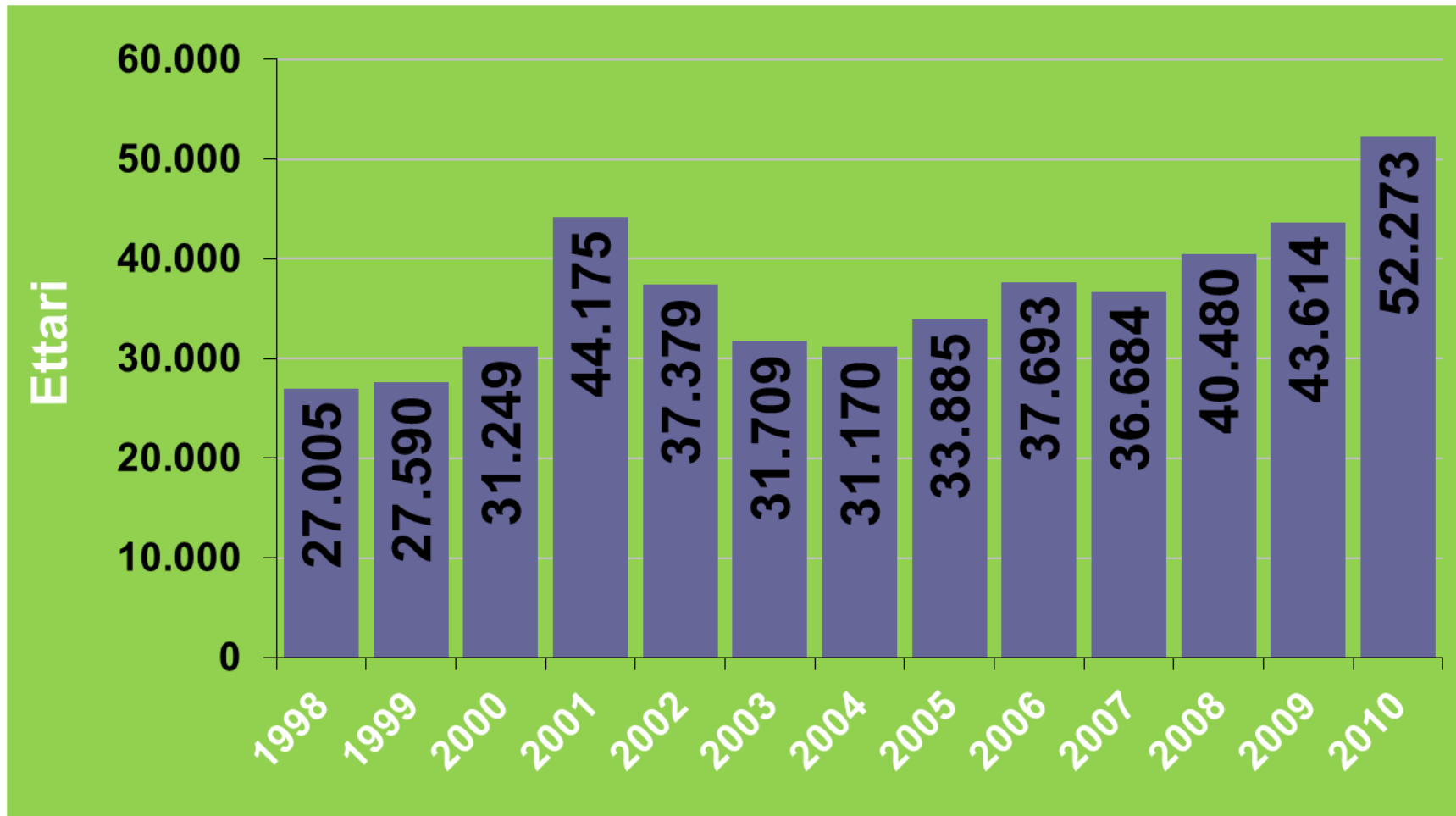


# Sviluppo della viticoltura bio in Europa 2000-2010



Source. FiBL Surveys 2000-2012,  
based on national data sources

# Sviluppo della viticoltura bio in Italia 1998-2010



Source: Biobank, SINAB, MIPAF

## DO AUSTRALIAN WINE CONSUMERS V

**Dr. Hervé Remaud**

Ehrenberg-Bass Institute for Marketing Science, 1  
GPO Box 2471 Adelaide, South A  
Telephone: (61 8) 8302 0  
Facsimile: (61 8) 8302 0  
**Email:** [herve.remaud@unis](mailto:herve.remaud@unis)

**Dr Simone Mueller**

Research Fellow Wine Ma  
Ehrenberg-Bass Institute for Marketing Science, 1  
GPO Box 2471 Adelaide, South A  
Telephone: (61 8) 8302 0  
Facsimile: (61 8) 8302 0  
**Email:** [simone.mueller@uni](mailto:simone.mueller@uni)

**Phoebe Chvyl**

Research Assistant  
Ehrenberg-Bass Institute for Marketing Science, 1  
GPO Box 2471 Adelaide, South A  
**Email:** [chvyl2@bigpond](mailto:chvyl2@bigpond)

**Prof Larry Lockshin**

Ehrenberg-Bass Institute for Marketing Science, 1  
GPO Box 2471 Adelaide, South A  
Telephone: (61 8) 8302 0  
Facsimile: (61 8) 8302 0  
**Email:** [larry.lockshin@unis](mailto:larry.lockshin@unis)

## Eco-labels and quality in t

Magali C

UCLA Institute of the Environ

and Anderson Schoo

LaKretz Hall

Los Angeles,

310-825

[delmas@](mailto:delmas@)

ANI

Neil Le

UCLA Institute of the Environ  
and Econ

LaKretz Hall

Los Angeles,

[neillessem@](mailto:neillessem@)



**Editor  
Victor  
Ginsburgh**

**March 2008**

# AMERICAN ASSOCIATION OF WINE ECONOMISTS

## AAWE WORKING PAPER No. 14

### CEAGO VINEGARDEN: HOW GREEN IS YOUR WINE? ENVIRONMENTAL DIFFERENTIATION STRATEGY THROUGH ECO-LABELS

Magali A. Delmas  
Vered Doctori-Blass  
Kara Shuster

[www.wine-economics.org](http://www.wine-economics.org)





# “Green” Wine Market Trends: *From Green Roots to Great Wines*

Ann Thrupp, PhD

Fetzer & Bonterra Vineyards

Ecowinegrowing Symposium

July 2011



# THE ORGANIC GROWTH OF BIODYNAMIC WINES

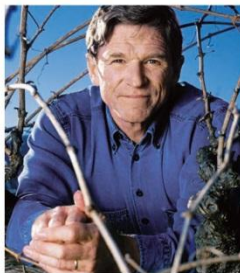
The American wine market, a world of critter brands, organic certification and appellation wines, is already confusing enough to the average consumer. But the emerging biodynamic category may manage to achieve the sales that organic wines haven't, suggests Larry Walker.

Organic wine sales in the United States have never hit the pace that many expected. While organic food sales in general are growing at a 20% plus annual rate, organic wine sales have lagged. So it is a little surprising to find some optimism by producers of biodynamic wines, a category that would seem even more difficult to establish. However, participants and speakers at a Biodynamic Wine Forum held in San Francisco last November were cautiously upbeat. Mike Benziger, of Benziger Family Vineyards, said 2007 was the 'tipping point' for biodynamic wines.

"Biodynamic wines are perceived by the trade as very high quality wines on a global level. Retailers and restaurants are getting behind the wines in a big way. However, they are a hand sell," he said. "We have found that retailers who are out on the floor selling the wines are a big help." That, though, can be said about all wines. More to the point, he continued that "those restaurants that feature fresh local produce and really care about the food can be a huge help. They get what we are trying to do."

Benziger added, "To be honest, consumers are still somewhat confused by the nomenclature, what is biodynamic, what is organic, but they are very sensitive now to environmental issues and biodynamic wines are seen as a holistic and friendly approach to the earth."

There is also some confusion over the definition of an organic wine. In Europe, producers are allowed to add sulfites to wine to enhance stability. In



» Biodynamic wines are not a rich man's game, but a committed farmer's game. «

Paul Dolan, winemaker

the United States, a wine with sulfite added cannot be labeled as fully organic. Instead, the label may only bear the mention that the wine is made from organically grown grapes. Wines made without the addition of sulfites have often been of uneven quality, especially in the 1980s and early 1990s, when many domestic winemakers were still learning to deal with the issue.

Benziger agreed that the image of organic wines has been hurt by the quality of some wines. "With biodynamic, however, we've got a chance to do it right and let the wine speak for itself," he said. "If you lose credibility in dealing with environmental issues, like organic wines or biodynamic wines, it's very difficult to recover it."

Benziger first introduced a biodynamic (BD) wine in 2002. At the time, it was a small part of the winery's production. "We soon realized that the trade and the public demanded that we go all the way. We started working with growers and put a program in place in 2003. For the first time in 2007, all of our grapes were certified biodynamic or organic or sustainable."

But how does a BD wine differ from an organic wine? The easy answer is that BD wines are a step beyond organic. Both kinds of producers reject the use of chemical fertilizers, pesticides, herbicides, fungicides or fumigants. No hormones, antibiotics, growth regulators or genetically modified organisms can be used, the same as with organic growers.

All clear so far, but when you get into biodynamics, it becomes difficult if not impossible to offer a brief definition. Privately, some producers agree that consumer confusion is only natural when biodynamic viticulture involves farming practices that seem downright weird (see box for more information). An international organization called Demeter is the major certifying agency for biodynamic agriculture.

Although there is plenty of paperwork, certification is not just a matter of filling in a few forms. It involves a three year program following guidelines related to cover crops, crop rotation and the protection and creation of wild spaces on the farm, as well as the use of certain biodynamic preparations.

The concept of biodynamic agriculture dates back to 1924 and comes from the work of Austrian philosopher

BFI  
104,3/4/5



The current issue and full text archive of this journal is available at  
<http://www.emeraldinsight.com/0007-070X.htm>

## The production and marketing of organic wine in Sicily

Consumer Purchase Intentions of Organic Wines

B. Ficani and G. Guccione  
University of Palermo, Palermo, Italy

d, Marketing, Production planning and control,

knowledge of the organic wine sector in Sicily. In the 192/91 have had a wide diffusion in the agricultural areas and farms justify the attention paid by the sector have been examined: the influence on the trend to diffusion of the organic wine sector in Sicily; have been analysed to verify the scenario of organic cultivation of organic production. The results show a wine. This is a sector in the process of major trade profile, mainly because of increasing demand

itality

itality

### ABSTRACT

This study is to investigate the role of consumers' perceptions of wine expertise, and eco-friendly attitudes on their purchase intentions of red survey with statements relating to perceptions of wine attributes, eco-friendly attitudes, purchase intentions, and socio-demographics consumers. Multiple regression analysis is used to investigate the consumers' perceptions of organic wine attributes, perceived wine expertise, and purchase intentions.

Attributes, wine expertise, eco-friendly attitudes, purchase intentions.

### INTRODUCTION

A significant beverage around the world. In 2003, over 233 million cases in the United States and sales totaled \$21,800 million (Adam Wine Handbook, according to the Organic Trade Association, U.S. sales of wines made with \$80 million in 2005, a 28 percent increase over the previous year. Such more than one percent of the total U.S. domestic wine market, but the organic wine sales to grow about 17 percent a year through 2008 (Singh,

people have become increasingly environmentally conscious. According to environmental consumers are now purchasing products that affect the natural environment and have willingness to purchase organic products. Further, increasing number of health-conscious consumers is reaching not just for organic food, but for organic wine as well.

on of "organic wine production", in relation to the wine sector. It should be noted that the Region of Sicily, 100 hectares, is one of the most important wine regions (second only to Sardinia) and, of particular interest, 37 per cent of the Italian scenario. The study was carried out using both statistics and interviews with the wine producers themselves. The methods, distribution outlets, home markets

As to wine producers in the West of Sicily, organic farming is catching on in the wine region. Even organic wine growing is an area covered by organic cultivation and the also for the implementation of Reg. 2078/92. Companies dedicated to producing organic wine are adding it to their product range, is

72nd EAAE European Seminar: Organic Food 7-10 June 2001.

Five study conducted by the authors, however, M. 1, 2 and 3, G.B. Ficani is responsible for paragraph 5. The introduction and the conclusion were jointly





# Wine Spectator

## ITALY'S Champion

Oscar Farinetti  
Expands Eataly  
Around the World

ITALY'S  
PIEDMONT  
MORE THAN 750  
WINES RATED

BRUNO  
GIACOSA  
MAESTRO OF  
NEBBIOLO

MICHAEL  
MONDAVI'S  
PRIVATE  
CELLAR

CALIFORNIA  
VALUES  
TO BUY NOW



SPECIAL REPRINT

# Wine Spectator

www.winespectator.com

## WINE GOES GREEN

West Coast Vintners Fight for  
The Environment

ALL ABOUT  
BORDEAUX:

- 2006 Barrel  
Tasting
- Complete  
Traveler's Guide

Zinfandel Quality  
Upsurge

More Than 1,100  
Wines Rated

Mike Benziger (front)  
and Alan York on the  
wine recreation  
pond at Benziger  
Family Winery



- Utilizzo per **arieggiamento o ossigenazione**: Aria , Ossigeno gassoso
- **Centrifugazione e filtrazione** : Perlite, Cellulosa, Terra di diatomee
- Utilizzo per creare un'**atmosfera inerte**: Azoto, Anidride carbonica , Argo
- **Lieviti**: ottenuti da materie prime biologiche, se disponibili
- **Nutrienti per lieviti**: Fosfato diammonico , Dicloridrato di tiamina
- **Anidride solforosa** (Bisolfito di potassio o metabisolfito di potassio, nei limiti)
- Trattamenti con **carbone enologico**
- **Chiarificazione**: Gelatina alimentare, Proteine vegetali ottenute da frumento o piselli, Colla di pesce, Ovoalbumina , Tannini (tutti ottenuti da materie prime biologiche, se disponibili), Caseina, Caseinato di potassio, Diossido di silicio, Bentonite , Enzimi pectolitici
- **Acidificazione**: Acido lattico, Acido L (+) tartarico
- **Disacidificazione**: Acido L (+) tartarico, Carbonato di calcio, Tartrato neutro di potassio, Bicarbonato di potassio
- Aggiunta di **resina di pino di Aleppo**

- Utilizzo di **batteri lattici**
- Aggiunta di **Acido L-ascorbico**
- per gorgogliamento: **Azoto**
- Aggiunta di **anidride carbonica**
- Per la stabilizzazione: **Acido citrico**
- **Tannini**
- Aggiunta di **Acido metatartarico**
- Utilizzo di **Gomma d'acacia** (gomma arabica)
- Utilizzo di **Bitartrato di potassio**
- Utilizzo di **Citrato rameico**
- Utilizzo di **Solfato di rame** (Autorizzato fino al 31 luglio 2015)
- Utilizzo di **trucioli di quercia**
- Utilizzo di **Alginato di potassio**

## **VIETATI**

- concentrazione parziale a freddo
- eliminazione dell'anidride solforosa con procedimenti fisici
- trattamento per elettrodialisi per garantire la stabilizzazione tartarica
- dealcolizzazione parziale
- trattamento con scambiatori di cationi per garantire la stabilizzazione tartarica
- ferrocianuro di potassio
- fitato di calcio
- dischi di paraffina pura impregnati di isotiocianato di allile
- dimetildicarbonato (DMDC)
- ureasi
- polivinilimidazolo — polivinilpirrolidone
- carbossimetilcellulosa

## **ALTRI PUNTI**

- Dimensione dei pori per centrifugazione e filtrazione non inferiore a 0,2 micrometri
- Trattamenti termici a temperatura non superiore a 70 °C (da rivedere entro 1 agosto 2015)
- Resine scambiatrici di ioni (da rivedere entro 1 agosto 2015)
- Osmosi inversa (da rivedere entro 1 agosto 2015)





## OBIETTIVI

- L'ottenimento di produzioni soddisfacenti, in termini qualitativi, sostenibili e redditizi.
- Garanzia della massima trasparenza dei processi produttivi, con particolare attenzione alla residualità degli agrofarmaci.
- Definizione di un numero massimo di residui sull' uva e sul vino ( due) , ed un loro marcato abbattimento quantitativo, riferito al limite minimo del Residuo Massimo Ammesso
- Comunicare e fornire all'agricoltore le metodologie di lavoro e i documenti divulgativi atti a soddisfare le richieste del consumatore finale e della stampa del settore inerenti gli scopi del Progetto stesso.
- L'individuazione attraverso prove di campo di nuovi agrofarmaci a basso impatto ambientale



♦	HOME
♦	OBIETTIVI
♦	STRATEGIE
♦	METODOLOGIE
♦	RISULTATI ATTESI
♦	GLI ATTORI DI VIGNETICO
♦	SCOPI APPLICATIVI
♦	CONTATTI





## RISULTATI ATTESI

- Abbattimento dei residui degli agrofarmaci sull'uva e sul vino, con riduzione superiore al 90% rispetto al L.M.R. /R.M.A. (Residuo Massimo Ammesso) .
- Riduzione ad un massimo di due residui di agrofarmaci nei vini , nelle quantità del punto 1.
  - Produzioni di altissima qualità con una sanità della produzione inequivocabile.
- Riproducibilità del metodo alle varie produzioni agricole, con le stesse soddisfazioni tecniche ed economiche.
- Tutela dell' ambiente e dei fattori di produzione (riferiti agli operatori)

♦ HOME

♦ OBIETTIVI

♦ STRATEGIE

♦ METODOLOGIE

♦ RISULTATI ATTESI

♦ GLI ATTORI DI VIGNETICO

♦ SCOPI APPLICATIVI

♦ CONTATTI

## PRODUTTORE E DISTRIBUTORE DI VINI

# La purezza. Una virtù da coltivare.


[Vini rossi](#)
[Vini bianchi](#)
[Vini speciali](#)
[Distillati](#)
[Confezioni regalo](#)
[Specialità alimentari](#)
[Residuo Zero®](#)


**residuozero.eu**  
Genuine Italian Product

L'alimentazione è uno dei pilastri della nostra salute. Non a caso il filosofo tedesco Feuerbach sosteneva che "noi siamo ciò che mangiamo"... [continua](#)

[Residuozero Navigator](#)

[Sei Alfieri](#)


La Cooperativa Agricola Sei Alfieri è situata a S. Damiano d'Asti nelle vicinanze di Asti in Piemonte a Nord Ovest dell'Italia.

La cooperativa è costituita da sei soci fondatori, proprietari di altrettante aziende agricole situate nel territorio circostante.

I soci produttori hanno avviato alla fine del 2008 una sperimentazione in campo con l'obiettivo di individuare un sistema diverso di conduzione dei propri vigneti, a basso impatto ambientale, al fine di ottenere un vino assolutamente privo di residui chimici derivanti dai fitofarmaci usati nei campi.



Il primo vino prodotto nel 2009 è stato conservato in vasche in acciaio e si è atteso due anni per verificare la stabilità qualitativa del prodotto.

L'annata del 2010 ha riconfermato i risultati del primo anno ed è stoccata presso le Cantine della Cooperativa in attesa di essere imbottigliata.



**VINIVERI 2013**  
1° Edizione  
VINI SECONDO NATURA  
CEREA, 6-7-8 aprile



 [Italiano](#)  
 [English](#)

**VINIVERI2013: CON  
IL PATRICINIO DI**

Commissione Nazionale  
Italiana per l'UNESCO

  
**MINISTERO DELLE POLITICHE  
ALIMENTARI E FORESTALI**



**EVENTI CORRELATI**

[Villa Favorita 2013](#)  
[VIVIT 2013](#)

**MENÙ RAPIDO**

[Il Manifesto](#)  
[La regola](#)  
[Soci](#)  
[ViniVeri 2013](#)  
[Produttori Partecipanti](#)  
[Settimana ViniVeri](#)

## La regola

Quanto stabilito non tratta metodi "bio" o "non bio", ma indica semplicemente le azioni che permettono a una produzione di esprimersi pienamente e raggiungere l'obiettivo di ottenere un vino in assenza di accelerazioni e stabilizzazioni, recuperando il miglior equilibrio tra l'azione dell'uomo ed i cicli della natura. Questa, in sintesi, la finalità per cui il Gruppo Viniveri intende lavorare.

## Quindi il Gruppo Viniveri intende:

- **aggregare** chi dichiara il proprio processo di lavorazione nel rispetto della presente REGOLA;
- **stimolare** la discussione tra produttori, scambiandosi esperienze e risultati raggiunti;
- **ricercare** il miglior equilibrio tra l'azione dell'uomo ed i cicli della natura;
- **comunicare** all'esterno la presente regola e le aziende che aderiscono alla stessa.

## 1) I PRINCIPI GENERALI

Il vignaiolo che intende far parte del Gruppo Viniveri deve applicare le regole, appresso descritte, sull'intero ciclo di produzione e su tutta l'attività aziendale.

## 2) IL LAVORO IN VIGNA

a) – esclusione di diserbanti e/o disseccanti; b) – esclusione di concimi chimici; c) – esclusione di viti modificate geneticamente; d) – introduzione, nei nuovi vigneti, di piante ottenute da selezione massale; e) – coltivazione di vitigni autoctoni; f) – utilizzazione, per i trattamenti in Vigna contro le malattie, di prodotti ammessi dalle norme in vigore in agricoltura biologica. In ogni caso sono esclusi tutti quelli di sintesi, penetranti o sistemici; g) – vendemmia manuale.

## 3) IL LAVORO IN CANTINA

a) – utilizzazione esclusiva di lieviti indigeni presenti sull'uva ed in cantina; b) – esclusione dell'apporto di qualsiasi prodotto di nutrimento, sostentamento, condizionamento quali possono essere le vitamine, gli enzimi e i batteri; c) –





## 2) IL LAVORO IN VIGNA

- a) – esclusione di diserbanti e/o disseccanti;
- b) – esclusione di concimi chimici;
- c) – esclusione di viti modificate geneticamente;
- d) – introduzione, nei nuovi vigneti, di piante ottenute da selezione massale;
- e) – coltivazione di vitigni autoctoni;
- f) – utilizzazione, per i trattamenti in Vigna contro le malattie, di prodotti ammessi dalle norme in vigore in agricoltura biologica.  
In ogni caso sono esclusi tutti quelli di sintesi, penetranti o sistemici;
- g) – vendemmia manuale.



### 3) IL LAVORO IN CANTINA

- a) utilizzazione esclusiva di lieviti indigeni presenti sull'uva e in cantina;
- b) esclusione dell'apporto di qualsiasi prodotto di nutrimento, sostentamento, condizionamento quali possono essere le vitamine, gli enzimi e i batteri;
- c) esclusione di ogni sistema di concentrazione ed essiccazione forzata;
- d) utilizzo dell'appassimento naturale dell'uva all'aria, senza alcun procedimento forzato;
- e) esclusione di ogni manipolazione tesa ad accelerare e/o rallentare la fermentazione naturale del mosto e del vino;
- f) fermentazione senza controllo della temperatura;
- g) esclusione di ogni azione chiarificante e della filtrazione che altera l'equilibrio biologico e naturale dei vini;
- h) la solforosa totale non potrà mai essere superiore ad 80 mg/l per i vini secchi e 100 mg/l per i vini dolci.





Cerca nel sito

- Tags**
- Barbera Campania Cascina degli Ulivi
  - Critical Wine Emilia Romagna
  - Prati Venezia Gula La Stoppa
  - Lombardia Piemonte
  - Porta del Vento San Fereolo Sicilia
  - Toscana Trinchero Vall
  - Unitè Veneto Vini naturali
  - Vinetur Vino biologico viticoltura biodinamica

**sorgentedelvino**  
Live2008

assaggio di 800 vini di territorio e di tradizione  
150 produttori naturali

**PIACENZA**  
Bastione di Porta Borghetto

### 1. Il vino naturale esiste

L'aggettivo "naturale" si riferisce al modo di vinificazione, non al lavoro agricolo in vigna. Per quanto in Italia non esista un disciplinare dei vini naturali c'è un sostanziale accordo tra produttori e bevitori sui modi di vinificazione di un vino naturale, lo vedete anche dall'immagine qui sopra. L'accordo di fatto deriva dal significato della parola "naturale" nella lingua italiana, così in alcuni dizionari:

- "naturale" secondo il Treccani: **1.** Di cosa che è in natura, che è secondo natura, conforme all'ordine della natura (...) In contrapp. a ciò che è artificiale o posticcio o sintetico
- "naturale" secondo il Garzanti: **2.** che deriva dalla natura; che si ha per natura; **3.** (estens.) genuino, non alterato (opposto ad artificiale)

### 2. Il vino naturale si fa in vigna

Il vino naturale proviene da uve coltivate in vigna con metodi tradizionali (trattamenti ridotti al minimo e impiegati solo al bisogno, non preventivamente, con rame, zolfo possibilmente di miniera e poltiglia bordolese), agricoltura biologica, agricoltura biodinamica o altri metodi naturali che escludono l'impiego della chimica di sintesi. Il vino naturale si fa in vigna partendo da vigneti posti in posizioni vocate, non forzando la produzione, cercando l'equilibrio e la forza delle uve, invece che la fertilità del suolo. Alla fine le uve portate in cantina sono sane e ricche, solo partendo da queste uve si può fare un vino naturale.

### 3. Un disciplinare del vino naturale

Non c'è e non è utile scriverne uno. Fare vino in modo naturale è più una filosofia di lavoro, una forma ments del vignaiolo, che un metodo univoco, ripetibile, brevettabile e applicabile dall'industria per fare il vino: in territori, climi e stagioni diversi il vignaiolo sa seguire il suo vino con competenza artigiana, senza bisogno di additivi o processi tecnologici invasivi. Ha a sua disposizione ben altri saperi per ottenere un buon vino senza ricorrere a stratagemmi chimici o tecnologici.

### 4. La certificazione partecipata

Tra i produttori di vini naturali e molte delle persone che bevono i loro vini si è stabilito un rapporto di fiducia e di conoscenza, questa è più importante e di maggior valore di qualunque disciplinare e di qualunque certificazione. Una sorta di certificazione partecipata da una comunità di persone che condivide valori e idee, non solo gusti in fatto di vino, una certificazione che nessuna azienda ad impostazione industriale, per quanti soldi possa spendere in operazioni di marketing potrà mai ne emulare.

## **AUTOCERTIFICAZIONE VIVIT**

L'intera superficie aziendale così come l'intera produzione commercializzata dovrà essere **gestita secondo i principi dell'agricoltura biologica e/o biodinamica**. I vini presentati dovranno provenire da uve coltivate da almeno 3 anni secondo i suddetti principi.

Le eventuali uve acquistate all'esterno dovranno essere dichiarate e dovranno essere coltivate **secondo i principi dell'agricoltura biologica e/o biodinamica**.

La fermentazione dovrà essere spontanea, frutto esclusivo dei **lieviti indigeni** e dovrà essere condotta nel rispetto dell'integrità dell'uva. Non è ammesso l'utilizzo di additivi di nessun tipo.

E' ammesso l'**uso consapevole di solfiti** (i valori massimi di riferimento sono quelli riportati nelle **norme europee per il vino biologico**).

La raccolta dovrà essere **manuale**.

L'intero processo di vinificazione e affinamento, così come l'imbottigliamento del vino non **dovrà subire forzature e manipolazioni**.

## Gli Obiettivi

[Home](#) / [Gli Obiettivi](#)

Il progetto VINO LIBERO punta a raggiungere **tre obiettivi**:

### VINO LIBERO DA CONCIMI CHIMICI

In campagna non si usano concimi chimici, solo concimi naturali organici

### VINO LIBERO DA ERBICIDI

In campagna non si usano diserbanti, si lavora la terra con rispetto, secondo tradizioni e tecniche naturali

### VINO LIBERO DA SOLFITI IN ECCESSO

In cantina si adottano tecniche naturali per abbattere l'uso dei solfiti, pur mantenendo la perfetta conservazione. Presentiamo solo vini la cui dose massima di solfiti è inferiore almeno del 40% rispetto alla dose consentita dalla legge, percentuale che si farà sempre più stringente dal 2013 in poi



#### LINKS

Eataly

Eatalynet

Vino Libero Store

#### COLLABORAZIONI



Smurfit Kappa

#### COMMUNITY

La Community Vino Libero

La Sostenibilità

Aneddoti e curiosità

#### CERCA



PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE  
2007-2013 – Mis. 133



FEASR  
Fondo europeo agricolo per lo  
sviluppo rurale: l'Europa  
investe nelle zone rurali.



Nickname

Password

ACCEDI ALLA COMMUNITY

Password dimenticata?

Registrati

PROGETTO

LE CANTINE

I VINI

I RISTORANTI

LE ENOTECHE

LAVORIAMO INSIEME

# Manifesto del Vino Libero

[Home](#) / [Manifesto del Vino Libero](#)

**Libero** di nascere ed esprimersi in un contesto produttivo fatto di regole rigorose, ma semplici e chiare

**Libero** di essere rappresentato dai tanti produttori onesti, che credono in quello che fanno, espressione consapevole di un mondo che ha le sue radici profonde nella tradizione

**Libero** dalle invidie e dai danni di una concorrenza inutile e dannosa, dagli opportunismi stupidi, dai campanilismi ottusi

**Libero** dagli abusi

**Libero** da informazioni parziali e tendenziose, da falsità e ipocrisie, da strumentalizzazioni

**Libero** dalla mediocrità, quella propria e quella degli uomini, dagli interessi di parte e di categoria, libero dall'eccesso di burocrazia

**Libero** dalla violenza dei disonesti, dai condizionamenti delle mode, dei modelli di consumo e degli abbinamenti

**Libero** da chi lo sofistica, lo mistifica, lo impasticca, lo manipola, lo truca, lo trasforma (e non lo dice)

**Libero** da chi non dice quello che fa, come da chi non fa quello che dice



## **DISCIPLINARE TECNICO di PRODUZIONE VITIVINICOLA INTEGRATA EVOLUTA**

**Associazione “VINO LIBERO” – anno 2013**

In collaborazione con  **fondazione E. di  
MIRAFIORE**  
PER L'AGRICOLTURA BUONA



Sia nell'interfila sia nel sottofila è permesso il solo controllo meccanico delle infestanti.

**È ammesso il ricorso al diserbo** sotto-fila e/o localizzato esclusivamente nei rari casi autorizzati dallo staff tecnico.

In annate particolarmente difficili o **in caso di insediamento di erbe spontanee dannose** potrà essere considerato l'impiego di diserbanti di contatto su superfici non superiori al 10% della superficie vitata aziendale.

**Solo dove si renda necessario**, in via eccezionale e previa autorizzazione dello Staff tecnico, sarà possibile utilizzare erbicidi di contatto.

**Nel contenimento delle avversità un importante contributo può essere fornito dai presidi fitosanitari.**

**L'uso degli agrofarmaci (acquisto, impiego, smaltimento, ecc.) dovrà avvenire conformemente alla legge vigente.**

**Non è consentita la difesa con mezzo aereo.**

**Lo scopo della difesa antiparassitaria, nell'ambito della gestione agricola integrata (Integrated Crop Management - ICM), è di mantenere le avversità biotiche sotto la soglia di danno economico, adottando le più appropriate combinazioni di metodi di lotta naturali e solo all'occorrenza far ricorso ai trattamenti fitosanitari.**



**Nella produzione di vini ammessi al presente disciplinare è auspicato un ridotto utilizzo di additivi e coadiuvanti.**

**In particolare in questa prima fase è fatto obbligo mantenere i livelli di anidride solforosa sotto il 40% dei limiti legali consentiti.**

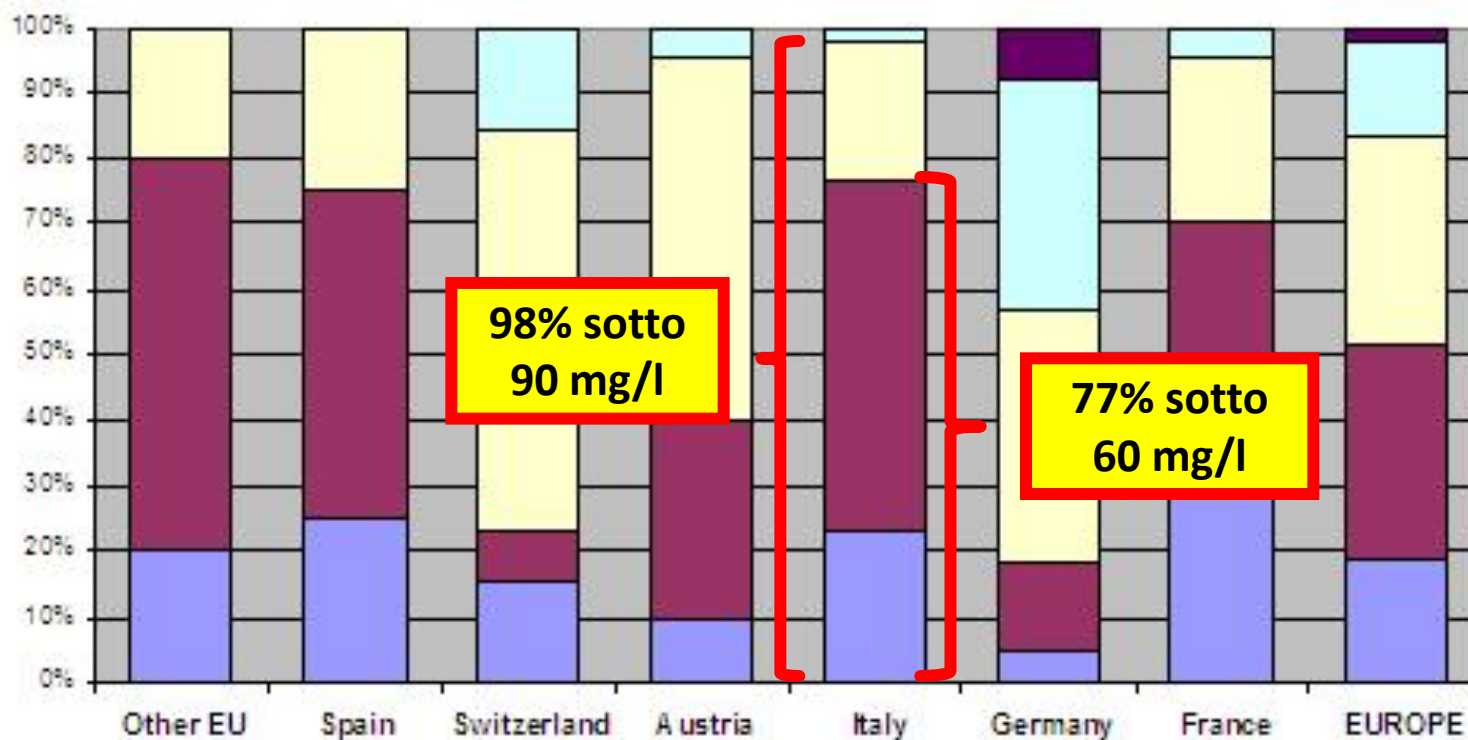
# SOLFITI

TIPO VINO	CONVENZ. Reg. CE 606/2009	BIOLOGICO Reg. UE 203/2012	LIBERO	VINIVERI
<b>rossi</b> (zucchero res <5 g/l)	150 mg/l	<b>100 mg/l</b>	<b>90 mg/l</b>	<b>80 mg/l</b>
<b>rossi</b> (zucchero res >5 g/l)	200 mg/l	<b>170 mg/l</b>	<b>120 mg/l</b>	<b>100 mg/l</b>
<b>bianchi, rosé</b> (zucchero res <5 g/l)	200 mg/l	<b>150 mg/l</b>	<b>120 mg/l</b>	<b>80 mg/l</b>
<b>bianchi, rosé</b> (zucchero res >5 g/l)	250 mg/l	<b>220 mg/l</b>	<b>150 mg/l</b>	<b>100 mg/l</b>
<b>spumanti di qualità</b>	185 mg/l	<b>155 mg/l</b>	<b>111 mg/l</b>	<b>80/100 mg/l</b>

# SOLFITI

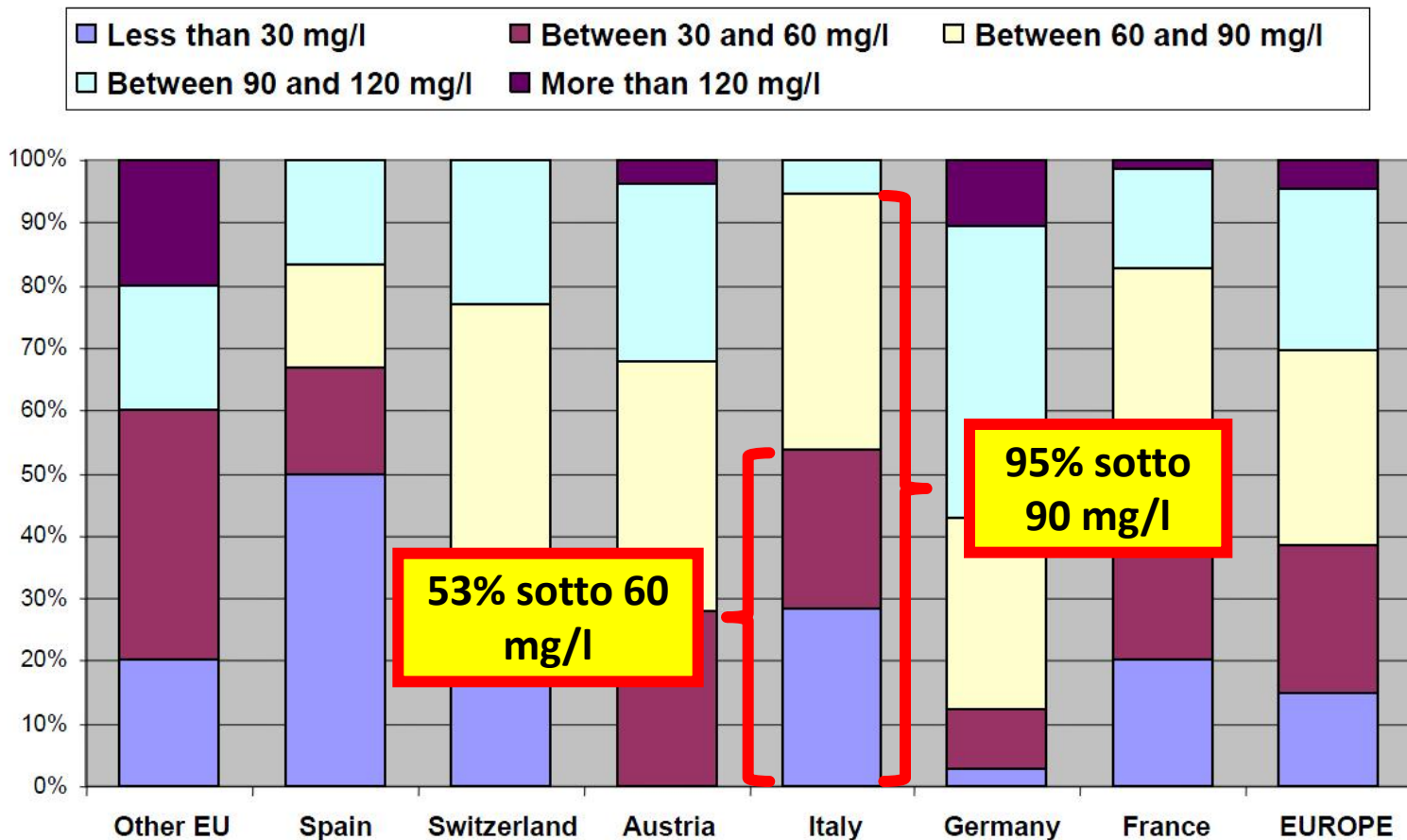
What is the usual total SO<sub>2</sub> level in your RED wines ?

■ Less than 30 mg/l    ■ Between 30 and 60 mg/l    ■ Between 60 and 90 mg/l  
■ Between 90 and 120 mg/l    ■ More than 120 mg/l





What is the usual total SO<sub>2</sub> level in your dry white wines ?



# SOLFITI

TIPO VINO	CONVENZ. Reg. CE 606/2009	BIOLOGICO in Italia	LIBERO	VINIVERI
rossi (zucchero res <5 g/l)	150 mg/l	77% < 60 mg/l 98% < 90 mg/l	90 mg/l	80 mg/l
bianchi, rosé (zucchero res <5 g/l)	200 mg/l	53% < 60 mg/l 95% < 90 mg/l	120 mg/l	80 mg/l

# Grazie

