

# Il vino bio: dibattito in fiamme, affari in crescita

MENTRE ANCHE IN ENOLOGIA SI SUSSEGUONO LE FRODI RISULTA DIFFICILE SEGNARE IL CONFINE TRA LE PRATICHE BUONE E QUELLE CATTIVE. STAMPA DIVISA NEL GIUDIZIO SULLE ETICHETTE 'NATURALI' MA INTANTO AUMENTANO GLI ESTIMATORI, IL BUSINESS E IL NUMERO DI PRODUTTORI

Roma

L'ultimo, clamoroso caso, riguarda un prestigioso Château del Bordeaux, Francia: nella Aoc Lussac-Saint-Émilion, un produttore avrebbe usato il carbone enologico per il suo vino oltre il limite consentito. Esattamente sono 230 ettoltri quelli incriminati. Alcuni sono stati venduti sfusi come Aoc Lussac-Saint-Émilion, il resto imbottigliato. A destare il sospetto, e quindi l'intervento degli agenti antifrode, sono state alcune ricevute di acquisto della sostanza in un periodo dell'anno insolito e in una quantità ben superiore a quella necessaria e utilizzata normalmente in cantina. Il produttore è stato sanzionato con una multa di 5 mila euro e una sospensione dell'attività per 5 mila euro, secondo quanto riporta la rivista *Decanter*. Il carbone enologico ha proprietà decoloranti, soprattutto per i mosti bianchi; protegge dalle contaminazioni o viene utilizzato per eliminare alcuni difetti dei mosti alterati da funghi.

Vino naturale, una moda o una necessità? «I vini naturali sono la più grande truffa rifilata ai consumatori», sostiene da anni Robert Parker, guru americano della critica enologica, alla guida di *Wine Advocate*. In rete si rincorrono commenti e dibattiti, non c'è blog che non ospiti una sezione su questo tema. Un vero e proprio macigno nell'ac-

qua è *Naked Wine*, di Alice Feiring, appena presentato nell'edizione italiana a cura di Slow Food Editore al Vinality. Feiring, giornalista e blogger, collabora con il *New York Times*. La versione fricchettona di Jansin Robinson, la chiamano, per le sue battaglie a favore dei vini naturali, in questo suo ultimo lavoro punta il dito contro gli interessi delle multinazionali che spingono per vendere i loro miracolosi ritrovati.

Si possono aggiungere fino a 40 additivi nei vini, ha contabilizzato VinNatur, l'associazione dei vini "al naturale" che anche quest'anno organizza il festival di settore, che corre in parallelo con il Vinality, e si tiene a Villa La Favorita di Sarego. Altro appuntamento in contemporanea, Summa 13, organizzato da Alois Lageder, produttore biodinamico, a Magrè, Bolzano.

Trucioli, acidi, gomma arabica, carbone: il mercato è invaso dal vino Lego. Il vino che si monta con tanti diversi mattoncini: un po' di tannino, meno zuccheri, più legno e tanta fantasia. Costruito a tavolino, nei grandi stabilimenti industriali, e non importa né dove né come è cresciuta l'uva. Né dove lo si fa. Basta l'etichetta, magari di provenienza italiana, e poi lo si manda in giro per il mondo. Venduto a due soldi alle giovani generazioni che ancora devono affinare il palato.

Ma fare chiarezza, in questo settore, non è facile. I confini si intrecciano. Per il vino bio, a marzo dello scorso anno è stato introdotto un regolamento Ue che consente di parlare di vino biologico e non più solo di vino da uve coltivate in modo biologico e regolamenta anche le pratiche di cantina. Ma ora mai è invalso l'uso di utilizzare la definizione più generale di "vino naturale" che è stata elaborata dai produttori

per provare a far capire al consumatore che il proprio modo di lavorare è diverso da quello di chi, per mettersi al riparo da rischi, utilizza prodotti di sintesi nel vigneto e aiuta le varie fasi di vinificazione con prodotti enologici. Ma la confusione è ancora tanta. Basti dire che la Lallemand, multinazionale di prodotti per la vinificazione vanta una linea di lieviti certificati "biologici", oltre a una serie di batteri di origine naturale etc. Difficile segnare un confine tra pratiche buone e cattive.

Una cosa è certa: più il dibattito si infiamma, più il mercato cresce. Negli Usa, secondo *What's hot*, indagine condotta tra oltre 1800 chef della Federazione Culinaria Americana, i prodotti biologici sono stati definiti la tendenza di maggior successo del 2010 nel settore della ristorazione e il vino biologico è tra questi. Ma il trend più rilevante è che tanto gli addetti ai lavori quanto i consumatori hanno capito che bio non è solo più sano e sostenibile, bensì uno standard di prodotto sia in termini di qualità che di sapore. L'hanno capito anche i critici delle guide, che cominciano a guardare con interesse alle etichette bio. Crescono le vendite, crescono i produttori. Secondo i dati di Federbio, presente in forze al Vinality, la viticoltura mondiale bio è balzata da 68.380 ettari del 2000 ai 217.634 nel 2010, per la maggior parte in Europa. E l'Italia è al primo posto per aree vitate, al terzo per quelle in conversione.

(p.jad.)



[ LA POLEMICA ]



1



2

**Alice Feiring** (1) giornalista blogger, autrice di "Naked Wine", "Vino (al) naturale" (Slow Food Editore)  
**Robert Parker** (2) critico enologico alla guida di Wine Advocate

