

TEATRO NATURALE

LETTURE ~ VISIONI ~ APPROFONDIMENTI
[international](#)



- [Prima Pagina](#)
- [Tracce](#)
 - [Italia](#)
 - [Mondo](#)
 - [Società](#)
 - [Cultura](#)
 - [Libri](#)
 - [Economia](#)
 - [Ambiente](#)
 - [Salute](#)
 - [Formazione](#)
 - [Turismo](#)
 - [Gastronomia](#)
 - [Documenti](#)
 - [Speciali](#)
- [Album](#)
 - [Campo libero](#)
 - [Visioni](#)
 - [Voce al pensiero](#)
 - [Figli della terra](#)
 - [Rosso&Blu](#)
 - [La Recensione](#)
- [Strettamente tecnico](#)
 - [La voce dell'agronomo](#)
 - [L'arca olearia](#)
 - [Mondo enoico](#)
 - [Bio e natura](#)

- [L'intervista](#)
- [Legislazione](#)
- [Biblioteca](#)
- [Eventi](#)
- [Borsino dell'olio](#)
- [Editoriali](#)
- [La voce dei lettori](#)
 - [Lettere](#)
 - [Sondaggi](#)
- [Contatti](#)
 - [Chi Siamo](#)
 - [Contatti](#)
 - [Pubblicità](#)
- [Area Utenti](#)
 - [Registrati](#)
 - [Accedi](#)

pubblicato in **Strettamente tecnico > Mondo enico**
 il **15 Settembre 2012** TN n. 37 Anno 10



Tra test e sperimentazioni, promosso a pieni voti il vino biologico

Ha debuttato da poco ma è già sotto esame. Il settore si attrezza per dare un'immagine di novità, sicurezza e originalità nel panorama vitivinicolo

di **Graziano Alderighi**

E' la grande novità di una vendemmia che altrimenti sarebbe caratterizzata da un clima triste per numeri e dati che fanno arretrare la nostra viticoltura di alcuni decenni.

Il vino biologico si presenta sul mercato tra dubbi, perplessità, entusiasmo e curiosità.

I dubbi e le perplessità riguardano soprattutto un regolamento europeo assai permissivo che consente l'utilizzo di molti prodotti enologici e l'adozione di tecniche contemplate ugualmente anche per il vino convenzionale. Molta attenzione si è concentrata sul contenuto di solfiti, considerato eccessivamente alto per un vino bio dai vitivinicoltori mediterranei ma "imposto" dai produttori del nord Europa.

Non è un caso allora che in questo periodo le organizzazioni del biologico italiane e quelle dei consumatori si siano attivate per far capire come i nostri vini organici presentino valori ben al di sotto dei limiti fissati per legge europea.

E' il caso di **Federbio** che ha presentato, il 10 settembre scorso, i risultati del progetto "Sviluppo e trasferimento di

sistemi innovativi di produzione per la qualità e salubrità dei vini dei Castelli Romani - Applicazione combinata di prodotti enologici e tecnologie di vinificazione per limitare il contenuto di SO₂ totale nei vini al consumo”.

urante la fase di sperimentazione del progetto, che ha riguardato varie aziende del territorio dei Castelli Romani, è stata fatta una prova avanzata di vinificazione in totale assenza di solfiti aggiunti e nel rispetto di una soglia totale di solfiti nel vino inferiore ai 10 mg/ litro, cioè alla soglia identificata dalla Direttiva europea sugli allergeni.

Il processo, basato sull'ottimizzazione e sulla razionalizzazione di pratiche già possibili in cantina, è stato ideato dal prof. Marco Esti, docente di enologia della Università della Tuscia di Viterbo, con la collaborazione con l'enologo Marco Ciarla, consulente della cooperativa Agricoltura Capodarco.

La vinificazione del Biancodarco ha seguito queste tappe principali:

- raccolta manuale in cassette basse;
- selezione delle uve e tempestiva pressatura soffice in presenza di ghiaccio secco (per l'abbattimento della temperatura);
- sfecciatura dinamica del mosto con gas inerte (azoto) per evitare il contatto con l'aria e i fenomeni ossidativi;
- lenta e lunga fermentazione alcolica con lieviti selezionati, con preparazione della pie de cuve per far partire rapidamente la fermentazione stessa e limitare la competizione di lieviti e batteri dannosi;
- filtrazione dopo chiarifica combinata alla stabilizzazione tartarica;
- ulteriore filtrazione prima dell'imbottigliamento isobarico, sempre in assenza di contatto con l'aria.

Ogni fase del processo di vinificazione è avvenuta a bassa temperatura, garantendo la massima protezione dall'ossigeno e da contaminazioni microbiche indesiderate, e facendo uso oculato di prodotti enologici. Il processo di vinificazione, inoltre, non prevede l'uso di coadiuvanti e additivi enologici potenzialmente allergenici, come caseina, per cui il vino al consumo è un prodotto privo di allergeni (allergen free).

“Mettendo opportunamente in pratica tali strategie- ha dichiarato il Prof. Este - i vini NO-SO₂ che si possono ottenere, oltre a garantire una maggiore salubrità, si proporranno, di annata in annata, con inedite ma autentiche peculiarità sensoriali, di particolare originalità olfattiva, che trovano sicuro riscontro nella inesauribile curiosità di molti consumatori”

Ad esaminare i vini bio è stata anche **Altroconsumo**, associazione dei consumatori, che ha messo alla prova 14 vini rossi organici per riscontrare soprattutto il contenuto di solfiti. Solo due prodotti hanno raggiunto i 92 mg/l di solfiti, tre ne sono privi e gli altri hanno valori inferiori a 68 mg/l. Assenti in tutti i campioni esaminati tracce d'uso di pesticidi e anche di metalli pesanti, come cadmio e piombo, considerati diffusi contaminanti in ambiente vitivinicolo. Tutti i vini esaminati, quindi, sono rispettosi della normativa europea. Solo due di questi si avvicinano pericolosamente al limite dei 100 mg/l, segno evidente di un'attenzione alla salubrità e naturalità dei vini bio italiani.

Sembra che i vitivinicoltori italiani abbiano fatto proprio quanto affermato da Plinio il Vecchio nel suo Naturalis Historia: “i frutti fermentano spontaneamente, quindi la vinificazione non è altro che un perfezionamento di questo processo naturale”.

di **Graziano Alderighi**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

pubblicato in **Strettamente tecnico > Mondo enoico**
il **15 Settembre 2012** TN n. 37 Anno 10



Commenta la notizia [0] Commenti