

Seminario: I nuovi vini biologici e la vinificazione senza solforosa

L'evento, che si terrà il 18 aprile, rientra nell'ambito del progetto "Sviluppo e trasferimento di sistemi innovativi di produzione per la qualità e salubrità al consumo di vini dei Castelli Romani - Applicazione combinata di prodotti enologici e tecnologie di vinificazione per limitare il contenuto di SO₂ totale nei vini al consumo" promosso e realizzato da FederBio con il contributo della regione Lazio e l'apporto scientifico dell'università della Tuscia. Il Progetto ha perseguito tre finalità principali: limitare il contenuto di SO₂ totale nei vini al consumo garantendone qualità e identità sensoriale; trasferire sistemi innovativi alle imprese perché possano produrre vini di maggiore qualità e salubrità e consentire lo sviluppo delle produzioni biologiche e vitivinicole in particolare, anche attraverso la costituzione di associazioni tra i produttori.

Il seminario "I nuovi vini biologici e la vinificazione senza solforosa" si terrà mercoledì 18 aprile, ore 9.30, presso Sala Nassiriya del Comando Carabinieri delle Politiche Agricole ed Alimentari Via Torino, 44, Roma. L'evento rientra nell'ambito del progetto "Sviluppo e trasferimento di sistemi innovativi di produzione per la qualità e salubrità al consumo di vini dei Castelli Romani - Applicazione combinata di prodotti enologici e tecnologie di vinificazione per limitare il contenuto di SO₂ totale nei vini al consumo" promosso e realizzato da FederBio con il contributo della regione Lazio e l'apporto scientifico dell'università della Tuscia. Il Progetto ha perseguito tre finalità principali: limitare il contenuto di SO₂ totale nei vini al consumo garantendone qualità e identità sensoriale; trasferire sistemi innovativi alle imprese perché possano produrre vini di maggiore qualità e salubrità e consentire lo sviluppo delle produzioni biologiche e vitivinicole in particolare, anche attraverso la costituzione di associazioni tra i produttori.

Una grande problematica legata alla salubrità dei vini, sia convenzionali che biologici, risulta ancora solo parzialmente risolta e riguarda la presenza indesiderata dell'anidride solforosa e dei suoi sali. I solfiti, infatti, nonostante la loro utilità sul piano pratico, hanno un'azione tossica nell'uomo che pongono limiti d'impiego. Con questo progetto, quindi, si sono voluti studiare e sperimentare prodotti enologici e tecnologie di produzione e conservazione dei vini alternativi a tale additivo, consapevoli che la riduzione dei solfiti in vinificazione può rappresentare punto di forza per molte cantine, non soltanto biologiche. Le attività sperimentali hanno già portato alla produzione del Biancodarco, il primo vino Frascati superiore DOC da agricoltura biologica ottenuto completamente senza l'aggiunta di solfiti. Accanto alle attività tecnico-scientifiche il progetto prevede una serie di azioni divulgative: convegni, seminari e visite guidate in cantina. Le iniziative di informazione e comunicazione sono rivolte agli operatori del settore e al pubblico specializzato per diffondere e promuovere non solo i risultati dei test di vinificazione (trasferimento di innovazione), ma anche la cultura e le buone pratiche della viticoltura e dell'enologia biologica di qualità e sostenibile. Il seminario si svolgerà in due momenti, uno di approfondimento delle nuove norme europee sul vino biologico; il secondo è dedicato ai vini senza l'aggiunta di solfiti, prodotti di altissima qualità per soddisfare le nuove esigenze di mercato enologico. Il settore dei vini biologici ha finalmente una normativa chiara a livello europeo. A venti anni dalla regolamentazione del biologico nell'Unione Europea, il vino ha finalmente il riconoscimento che merita, uscendo da una situazione di incertezza normativa che ha penalizzato i produttori anche nei mercati internazionali. Il settore italiano dei vini biologici è leader nel mondo per produzione ed esportazione: non si parla più di una curiosità o di una nicchia ma di un vero e proprio segmento, con dinamiche di sviluppo molto interessanti. Anche con i limiti impliciti nel compromesso che ha portato alla definizione del regolamento europeo sulla vinificazione bio, l'Italia ha tutto l'interesse a valorizzare e sostenere al massimo questo dinamico settore che mostra di reagire positivamente alla generale crisi economica e alla crisi del mercato del vino. Una nicchia particolare, molto interessante per una fascia rilevante di consumatori con problemi di salute e, più in genere, per tutti i consumatori attenti al proprio benessere, è quella dei vini senza solfiti. Una produzione non esclusiva del mondo del biologico ma che proprio nel biologico sta avendo le esperienze più importanti e significative. È fondamentale che le esperienze concrete di vinificazione senza solfiti vengano divulgate e conosciute per creare un bagaglio di conoscenze e pratiche che permetta ai produttori e alle cantine interessate di intraprendere questa particolare produzione.