

Vino 'naturale' o 'biologico'? La differenza è nella normativa e nei controlli

Bologna, 23 gen. - (Adnkronos) - La differenza sostanziale tra 'vino naturale' e 'vino biologico' sta nel fatto che il vino biologico è codificato secondo una normativa di riferimento, mentre il vino naturale no. Il 'vino naturale' è una dicitura, che non identifica le caratteristiche produttive e la qualità del prodotto. Attenzione, quindi, "perché ciascuno può avere il proprio concetto di 'naturale', che differisce da quello di altri. E' come doversi basare sulla dichiarazione di ciascuna cantina, è come chiedere all'oste se ha il vino buono", spiega Paolo Carnemolla, presidente di FederBio, la Federazione Italiana Agricoltura Biologica e Biodinamica.

Nel biologico, invece, tale dichiarazione è confermata dalla certificazione di un organismo di controllo terzo, espressamente autorizzato dal ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali, che ispeziona vigneto e cantina, anche prelevando campioni da sottoporre ad analisi. E per tutelare il consumatore è bene ricordare che nel cosiddetto "vino libero" si ricorre a insetticidi e anticrittogamici, la cui entità, per frequenza di trattamenti, impatto ambientale e residui sul vino è di gran lunga più significativa di diserbanti e fertilizzanti. L'agricoltura biologica - fa sapere FederBio - non usa Ogm, non usa fertilizzanti e diserbanti chimici di sintesi e nemmeno gli insetticidi e gli anticrittogamici. In più, è dettagliatamente codificata da norme europee e nazionali, sottoposta a un sistema di controllo europeo, con regolari ispezioni nelle aziende e prelievo di campioni per escludere contaminazioni anche accidentali da sostanze non ammesse. Oltre alle regole citate, FederBio ricorda che l'agricoltura biologica prevede la rotazione delle colture e la piantumazione di siepi, la salvaguardia di boschetti e stagni per dare ospitalità alla fauna utile che naturalmente contrasta quella nociva. Quella biologica, aggiunge FederBio, è un'agricoltura che ha massima cura del benessere degli animali, la cui alimentazione si basa sul pascolo e su foraggi biologici senza l'uso preventivo di farmaci e antibiotici; che nelle fasi di trasformazione ripudia coloranti, conservanti, esaltatori di sapidità e ogni altro inutile additivo, insieme alle tecniche che snaturano la qualità degli ingredienti. Quando si parla di vino, poi, non si può non parlare anche di solfiti. Il progetto di ricerca OrWine finanziato dalla Commissione europea, ha rilevato che quasi il 20% delle cantine biologiche europee conteneva i solfiti sotto i 30 mg/l, un altro 30% stava sotto i 60 mg/l, altrettanti non superavano i 90 mg/l. In Italia, poi, il 98% delle cantine non superava i 90 mg/l e il 77% lavorava sotto i 60 mg/l. Da alcuni anni molte cantine italiane produttrici di vini bio lavorano in assenza di solfiti, con risultati qualitativi interessanti e riscontri commerciali significativi. Questo a dimostrazione della capacità imprenditoriale del comparto del biologico, che grazie alle elevate competenze tecniche dei suoi operatori, alla riconosciuta tutela dell'ambiente, alla particolare attenzione al benessere dell'uomo e a una esperienza di decenni è apprezzato e riconosciuto dai consumatori.