

Differenzell vino bio è certificato, quello “naturale” no

23/01/2013

“La differenza sostanziale tra **“vino naturale”** e **“vino biologico”** sta nel fatto che il “vino biologico” è codificato secondo una normativa di riferimento, il vino naturale no. Cosa significa vino naturale? Al momento “vino naturale” è un semplice claim, 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. **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”.

Interviene Paolo Carnemolla, **presidente di FederBio** per fare in modo che la polemica attuale non crei confusione soprattutto nel consumatore. E per tutelare il consumatore è bene ricordare che è certo un bene la scelta **di non utilizzare diserbanti e fertilizzanti chimici di sintesi**, ma sarebbe necessario non tacere che nel “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 non usa OGM, non usa fertilizzanti e diserbanti chimici di sintesi e nemmeno gli insetticidi e gli anticrittogamici. E' 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 ricordiamo 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. Ma non solo: nelle fasi di trasformazione ripudia coloranti, conservanti, esaltatori di sapidità e ogni altro inutile additivo, insieme alle tecniche che snaturano la qualità degli ingredienti.

E i solfiti? Il progetto di ricerca OrWine (2006 – 2009), finanziato dalla Commissione europea, ha rilevato - già prima dell'entrata in vigore del regolamento sul vino bio - 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.

Fonte: [FederBio](#)

[vino biologico](#), [FederBio](#)
[Versione per stampa](#)



Copyright © 2006-2012 Tecniche Nuove SpA - Via Eritrea 21, 20157 Milano - P.I.
00753480151 • [Privacy](#) - [Design e Sviluppo CMS Time&Mind](#)
