

Vino biologico e vino “naturale”: Federbio mette nero su bianco le differenze

Vino biologico e vino “naturale”: Federbio mette nero su bianco le differenze

“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 dunque, in concreto, vino naturale? **Al momento “vino naturale” è un semplice claim, che non identifica le caratteristiche produttive e la qualità del prodotto.** Attenzione, quindi, ammonisce Federbio, perché ciascuno può avere il proprio concetto di “naturale”, che differisce da quello di altri. E' come doversi basare sulla dichiarazione di ciascuna cantina, o come chiedere all'oste se ha il vino buono.



E' **Paolo Carnemolla**, presidente della Federazione che raggruppa gli operatori del biologico - già intervenuto nelle settimane scorse nel dibattito **#bioedintorni**, sollevato da **Greenews.info** - a prendere nuovamente posizione, per evitare che la polemica attuale tra vini biologici e vini naturali possa creare ulteriore confusione, soprattutto nel consumatore. **“Nel biologico 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”**, ricorda Carnemolla.

Il presidente Federbio sottolinea poi che “è certo un bene la scelta di non utilizzare diserbanti e fertilizzanti chimici di sintesi, ma sarebbe necessario non tacere 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 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 a queste regole, 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: **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.

E i solfiti? Federbio ricorda che “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 e altrettanti non superavano i 90 mg/l**. In Italia, 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 – conclude l’associazione – 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”.