

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

Mercoledì 23 Gennaio 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 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”.

Fonte: greenews.info