

Categoria: News

Roma - 23 Gennaio 2013, ore 18:47

È UNA NICCHIA DELLA NICCHIA, EPPURE, A TORTO O A RAGIONE, STA CALAMITANDO L'ATTENZIONE MEDIATICA: È IL VINO "NATURALE", E POI "BIODINAMICO", E ANCORA "BIOLOGICO". CHE, ANCORA IN CERCA DI CONDIVISA DEFINIZIONE, DIVIDE LE OPINIONI

È una nicchia della nicchia, eppure, a torto o a ragione, sta calamitando l'attenzione mediatica: è il vino "naturale", definizione per molti astratta, se non del tutto scorretta ed insensata (vedi, tra gli altri, i critici francesi Bettane e Desseauve), "perché il vino in natura non esiste", o "perché se lasciato al suo percorso "naturale" diventa aceto", e così via.

C'è poi chi fa il distinguo con biodinamico, o meglio ottenuto da uva da agricoltura biodinamica, e biologico, ovvero secondo i dettami del regolamento Europeo entrato in vigore nel 2012, peraltro con molte polemiche per soglie di tolleranza su solforosa e altro, meno "rigide" di quanto ci si aspettava. Un dibattito accesissimo, poi quello tra "bio-naturalisti" e "convenzionali", come se gli uni fossero il diavolo e gli altri l'acqua santa, o viceversa. Domanda: a chi giova tutto questo?

Focus - La nota di FederBio: "naturale" o "bio", la differenza è nella normativa e nei controlli. Il vino biologico contiene meno solfiti, soprattutto se made in Italy

"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. È 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".