

biologico alimentazione salute autunno 2011 numero 36 € 3,50

# valore alimentare

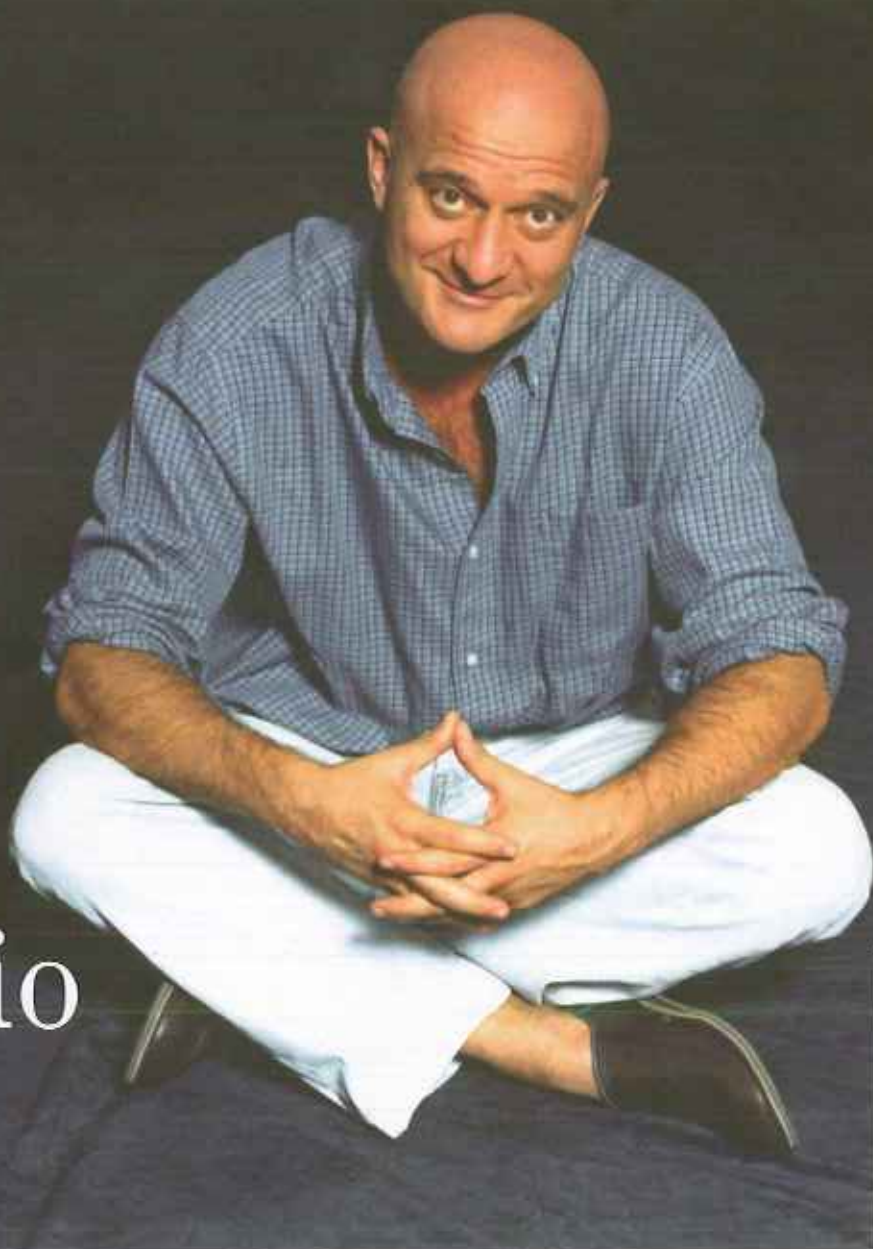
magazine

*cibo e malattie  
degenerative*

*l'obesità  
infantile*

*il diabete  
mellito*

*la pelle  
e le intolleranze*



*i dialoghi di valore*

**Claudio  
Bisio**

# *vino bio, impariamo a conoscerlo*

**T**ra tutti i prodotti bio quello che ancora incontra le maggiori difficoltà commerciali è il vino. La colpa, diciamo così, è in parte attribuibile ad alcuni vignaioli che, nei primi anni di diffusione del biologico, non sempre hanno saputo garantire un adeguato e costante livello di qualità. Oggi, invece, che possono confrontarsi ad

armi pari con il prodotto convenzionale, sono ancora timidi nel vantare la loro peculiarità.

Sembra assurdo, ma qualche cantina che pratica l'agricoltura biologica, debitamente certificata, non lo dettaglia in etichetta e non fa alcun accenno agli sforzi e ai costi sopportati per coltivare un vigneto senza diserbanti, concimi e pesticidi chimici.

La spiegazione? Il mercato italiano è ancora cauto sui vini biologici.

---

*L'Unione Europea, purtroppo, non è stata di grande aiuto. All'interno della normativa sul biologico, il vino è sempre stato trascurato e lasciato come un "fantasma", vittima di diatribe e interessi contrastanti dei diversi Paesi.*

---

## **Mercati in controtendenza**

Una grossa mano viene dal mercato estero: Nord Europa, Stati Uniti, Canada e Giappone richiedono sempre più insistentemente i prodotti bio della tradizione italiana, tra i quali il vino ha da sempre un ruolo trainante. L'Unione Europea, purtroppo, non è stata di grande aiuto. All'interno della normativa sul biologico, il vino è sempre stato trascurato e lasciato come un "fantasma", vittima di diatribe e interessi contrastanti dei diversi Paesi. In campagna tutto bene: la coltivazione della vite segue la normativa biologica generale, ma (a differenza di ogni altro pro-

dotto trasformato), non sono state definite specifiche norme per la trasformazione in vino, che, al momento, può avvenire seguendo le stesse regole e utilizzando le stesse sostanze impiegate per i vini convenzionali.

Principalmente per l'opposizione della Germania, a giugno 2010, dopo un lungo e travagliato percorso di concertazione, è fallito il tentativo di stabilire finalmente regole comuni, più restrittive ed eco-compatibili, basandosi sui disciplinari volontari promossi dalle associazioni biologiche e diffusi da anni tra i produttori italiani.

In etichetta, così, continua a essere indicato "vino ottenuto con uve biologiche", a significare che solo la coltivazione risponde ai criteri sul biologico. Su questo limite, marcia qualche detrattore, sostenendo che il "vino biologico non esiste".

#### Il vino biologico esiste, eccome!

La mancanza di chiarezza a livello legislativo non ha avuto effetti negativi sullo sviluppo della qualità e del mercato vino biologico.

La maggioranza delle aziende adotta disciplinari anche per la vinificazione, con forti auto-limitazioni di additivi e coadiuvanti tecnologici, ma non può fregiarsi del logo biologico europeo: manca un marchio che identifichi le cantine virtuose che vinificano con metodi biologici distinguendole da quelle che si limitano al "minimo sindacale" di utilizzare uve biologiche.

Molti ignorano che il vino è un prodotto alimentare complesso e che nei processi di vinificazione e imbottigliamento può essere sottoposto a lavorazioni con uso di molte sostanze chimiche. Ciononostante, a differenza di quanto previsto per tutti gli altri prodotti alimentari, nell'etichetta non è obbligatorio elencare gli ingredienti, salvo che, da pochi anni, per i solfiti. La lista degli ingredienti del vino convenzionale potrebbe essere anche molto lunga: l'adozione di tecniche di produzione biologica permette di selezionarli e ridurli notevolmente.

#### Niente normativa, niente marchio...

Per superare la situazione, le organizzazioni biologiche di diversi Paesi hanno deciso di lanciare un'iniziativa privata a livello sovranazionale: la Carta europea del vino biologico (CEVinBio), che migliora quanto previsto dalla bozza del regolamento UE non appro-

## 1. Solfiti - confronto con i limiti massimi ammessi per i vini convenzionali

\* Proposta Regolamento UE vinificazione Bio bocciata lo scorso giugno 2010, ripresa dalla Carta Europea Vini Biologici

tipologia vino	BIO (mg/l) max*	convenzionale (mg/l) max (Reg. CE 479/2008)
vini rossi secchi	75 mg/l	160 mg/l
vini bianchi e rosati secchi	125 mg/l	200 mg/l
vini rossi con tenore zuccheri $\geq$ 5 g/l	125 mg/l	200 mg/l
vini bianchi e rosati con tenore zuccheri $\geq$ 5 g/l	175 mg/l	250 mg/l

## 2. Limiti massimi di SO<sub>2</sub> consentita (mg/l) dai diversi disciplinari BIO

USA: Stati Uniti; D: Germania; CH: Svizzera; F: Francia; I: Italia; E: Spagna; GR: Grecia; NL: Olanda e dal disciplinare internazionale Demeter

Vino Secco		
disciplinari BIO	rosso	bianco
USA - NOP	100 mg/l	100 mg/l
D - Bioland	100 - 160 mg/l	120 - 210 mg/l
CH - BioSuisse	120 mg/l	120 mg/l
F - FNIVAB	100 mg/l	120 mg/l
I - AIAB	20 - 60 mg/l	20 - 80 mg/l
DEMETER	70 mg/l	90 mg/l
E - Demeter Spagna	120 mg/l	120 mg/l
GR - DIO	60 mg/l	80 mg/l
NL - Skal	80 mg/l	105 mg/l

## 3. Altri additivi e processi fisici (troppo intensi) vietati/limitati nei vini che rispettano la Carta europea dei vini biologici.

additivi	processi fisici
VIETATI	VIETATI
- Sorbato di potassio - Ferrocianuro di potassio - Dimethyl dicarbonato	- osmosi inversa dei mosti - evaporazione dei mosti - crioc Concentrazione dei mosti e dei vini - resine a scambio ionico sui mosti (eccetto per produrre mosti concentrati rettificati) - ultra e nano filtrazione dei vini
MOLTO LIMITATI	
- Fitato di calcio (in vino, 8 g/hl) - PVPP (Polivinilpolipirrolidone, E 1202) (80 g/hl)	

vato e si basa sui risultati del progetto internazionale di ricerca Orwine ([www.organic-wine-carta.eu](http://www.organic-wine-carta.eu)). La Carta europea del vino biologico consentirà ai produttori biologici di vino di valorizzare al meglio il loro percorso, dalla produzione nei campi alla distribuzione, passando per la trasformazione in cantina.

*L'uso di piccole  
quantità di  
anidride solforosa  
è utile e, in molti  
casi, indispensabile  
per "governare"  
il processo di  
fermentazione  
e la corretta  
conservazione  
del vino*

I partecipanti all'iniziativa sono organismi impegnati nella definizione di standard tecnici, enti di certificazione e organismi di controllo (tra questi anche Icca con il disciplinare BiolWine), organizzazioni di produttori, istituti di ricerca scientifica, operatori del mercato e altre organizzazioni in Italia, Francia e Spagna.

**Perché preferire il vino biologico?**

Al primo posto rimane il metodo di coltivazione, il rispetto degli equilibri naturali e la tutela della biodiversità. Le moderne tecniche di viticoltura biologica permettono di ottenere buoni risultati utilizzando prodotti tradizionali quali rame, zolfo, silicato di sodio e tecniche più innovative che prevedono l'impiego di microrganismi e funghi antagonisti, in grado di ostacolare la proliferazione dei patogeni dannosi per la coltura. Un'agricoltura, quindi, molto più sostenibile che giustificherebbe da sola l'acquisto del "vino ottenuto con uve biologiche" anche se vinificato con tecniche tradizionali.

**Le caratteristiche**

L'aspetto che più caratterizza i "veri" vini biologici è il basso tenore in solfiti. Sotto forma gassosa o come sale, l'anidride solforosa è impiegata come additivo in tutti i campi alimentari, in particolare in enologia, per il suo potere antisettico, antiossidante e chiarificante. L'uso di piccole quantità di anidride solforosa è utile e, in molti casi, indispensabile per "governare" il processo di fermentazione e la corretta conservazione del vino. Purtroppo, però, ha anche la controindicazione di suscitare reazioni allergiche o di intolleranza in particolare nei soggetti asmatici (che sono dal 4 al 10 % degli individui) anche per assunzioni di dosi molto basse, dell'ordine del milligrammo. In chi non è affetto da ipersensibilità, il principale effetto negativo dell'anidride solforosa è connesso all'azione degradativa a carico della vitamina B1 (tiamina), la cui carenza nell'uomo può provocare significative alterazioni a carico del metabolismo degli zuccheri (diabete). Dopo accurati studi, l'Organizzazione mondiale della sanità ha stabilito la dose giornaliera ammissibile (DGA) in 0,7 mg di anidride solforosa giornalieri per ogni kg di peso corporeo.

Eccessive concentrazioni della sostanza sono responsabili del senso di pesantezza e del cerchio alla testa che si prova per esempio, se si bevono più bicchieri di vino bianco frizzante. L'Europa ha così incluso i solfiti tra gli allergeni di cui, quando la concentrazione supera i 10 mg/l (un limite ovviamente cautelativo), è obbligatorio evidenziare la presenza in etichetta. I vini biologici normalmente non superano gli 80-100 mg/l, contro i 200-250 mg/l ammessi nei vini convenzionali. Una certa quantità di solfiti si produce naturalmente durante i processi di fermentazione; alla fine anche a qualcuno dei produttori virtuosi che riescono a vinificare senza aggiunta di solforosa - è la nuova frontiera delle cantine più evolute - tocca comunque indicare la dicitura, magari con "Contiene solfiti naturali".

Alessandro Pulga è direttore di Icca, Istituto per la certificazione etica e ambientale.

*vini  
biodinamici*

Questi vini provengono da uve prodotte secondo il metodo biodinamico. Anche per i vini biodinamici, come nel caso di quelli biologici, non c'è un riferimento normativo univoco, ma alcune associazioni ed enti hanno formulato delle regole che, pur partendo dai criteri del "biologico", fissano limiti severi, soprattutto nella fase della lavorazione in cantina. L'associazione "La Renaissance d'Appellation" (nata nel 2008 in Francia ed ora presente anche in Italia) nella sua Carta di qualità esclude l'utilizzo di ogni varietà di additivi aromatici, di enzimi e batteri, di zuccheri; esclude altresì i metodi di superconcentrazione, acidificazione, chiarificazione, ecc. Demeter associazione Italia è un'associazione privata di produttori biodinamici che concede il proprio marchio (vino Demeter/Biodynamic®) ai vini secondo il suo specifico disciplinare, disponibile nel sito [www.demeter.it](http://www.demeter.it)

