



INFO

NUMERO 82 - Marzo - Aprile 2012

Il vino biologico

Si fa un gran parlare di agricoltura biologica, prodotti biologici, frutta biologica e certamente il comparto enologico non può restare estraneo a tutto ciò. Ma come al solito quando ci si accalora attorno ad una questione si rischia di fare confusione, ed alla fine lo spettatore esterno finisce per non capirci più nulla. Il non capire nulla spesso porta ad allontanarsi dall'argomento, e questo non vuole certamente essere l'obiettivo di nessuno, né dei sostenitori né degli indifferenti alla produzione di vini biologici. Da qui l'idea di provare a fare un po' di chiarezza sull'argomento o almeno dire la nostra.

Viticultura biologica

Si deve intanto distinguere in maniera netta il concetto di viticoltura biologica, che riguarda tutto ciò che accade nel vigneto fino alla produzione dell'uva, da quello di enologia biologica, che riguarda tutto ciò che avviene durante la trasformazione dell'uva in vino, ossia l'attività di cantina.

La viticoltura biologica non desta particolari perplessità, in Italia è in vigore la normativa europea sull'agricoltura biologica (Regolamento CE 2092/91) che codifica con una certa chiarezza le tecniche di coltivazione, i prodotti fertilizzanti ed antiparassitari ammessi nella gestione biologica del vigneto.

Mentre la superficie totale vitata in Italia negli ultimi 10 anni ha visto una contrazione del 12 % e secondo i più recenti dati ISTAT nel 2010 si attestava a 632.000 ha, la superficie vitata convertita a biologico nello stesso periodo è cresciuta in Italia del 20% e nel 2010 risultavano 43.000 ha già conver-

titi e 9.000 in fase di conversione per un totale di 52.000 ha.

Possiamo quindi dire che oggi in Italia circa l'8% della viticoltura è certificata biologica. La Sicilia con 17.000 ha copre il 33% di questa superficie, seguita da Puglia con 8.300 ha, Toscana con 6.000 ha, Abruzzo con 3.700 ha e Marche con 3.300 ha. La superficie restante, che rappresenta il 26 % circa, è ripartita tra tutte le altre regioni italiane. Il fenomeno biologico in viticoltura, considerando le superfici coinvolte in Italia, è particolarmente concentrato nel centro sud. Certamente le condizioni climatiche di queste regioni sono più congeniali ad una viticoltura biologica rispetto a quelle del nord del paese.

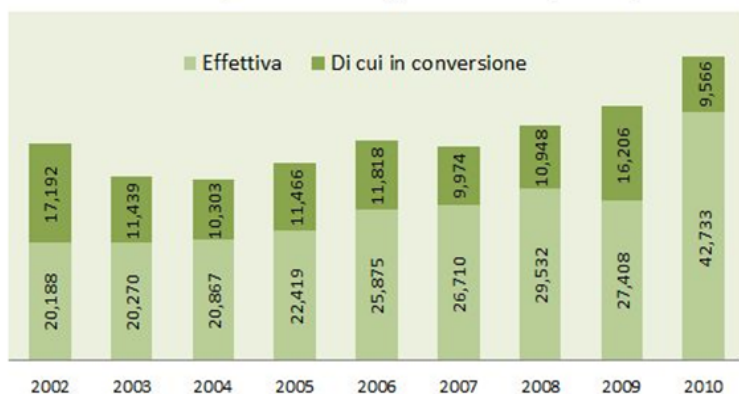
Si può dunque affermare che anche nella viticoltura italiana il desiderio di biologico è in crescita e riguarda superfici sempre più importanti.

E in cantina...

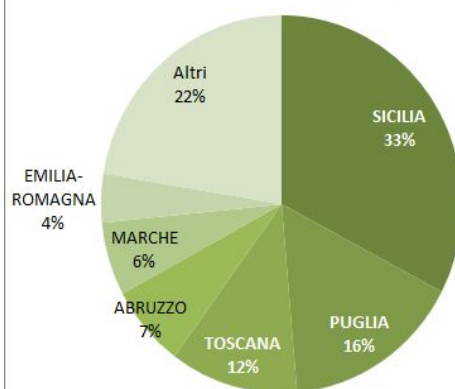
Per quanto riguarda il vino biologico le cose si complicano un po' perché fino a poco tempo fa questo termine veniva utilizzato in modo improprio, in quanto dal punto di vista strettamente legale non esisteva una vera e propria normativa che ne regolamentasse la produzione. Dal punto di vista concettuale molti erano d'accordo sul fatto che tutto il vino per sua concezione è biologico per cui una specifica categoria poteva apparire inopportuna. Per contro molti sono fermamente convinti che esiste una differenza sostanziale tra il vino "industriale" ed il vino "del contadino". Per questo nel corso del tempo si sono venuti a creare, non solo in Italia, marchi privati autoregolamentati che certificano la conformità dei prodotti a determinati proto-

Fonte: www.inumeridelvino.it

Vite - superficie biologica in Italia (ettari)



Suddivisione ettari biologico (2010)





colli di lavorazione ispirati a tecniche biologiche. Fino ad ora la dizione corretta, anche dal punto di vista legale, da esibire in etichetta, accanto al logo del marchio certificatore, era:

"vino prodotto da agricoltura biologica".

Oggi il regolamento Ce 203/2012 del Marzo scorso istituisce e delinea ufficialmente la categoria "vino biologico" ed i termini entro i quali produrlo.

Per iniziare la dizione corretta sarà appunto *"vino biologico"* affiancata dall'*"Eurofoglia"*, ossia il logo ufficiale che contraddistingue tutti gli alimenti biologici prodotti in uno Stato membro della comunità Europea.

L'immagine è costituita da una foglia delineata da dodici stelle bianche, su fondo verde brillante, con al centro una cometa che ne costituisce la nervatura. Secondo Bruxelles si tratta "di un simbolo molto diretto, che trasmette due messaggi chiari: natura ed Europa". Il logo è stato scelto tramite un concorso aperto a studenti di arte e di design che ha raccolto più di 3.500 proposte.

Il nuovo regolamento

Il regolamento rappresenta certamente una pietra miliare in questa controversa e dibattuta materia, ma sarà più un punto di partenza che non di arrivo, tanto è vero che ne è già prevista una revisione entro il 1° Agosto del 2015. Il regolamento è stato pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea N. 71/42 del 9 Marzo 2012 e modifica il Reg. CE N. 889/2008 recante le modalità di applicazione del Reg. CE N.834/2007 del consiglio in materia di vino biologico. Esso si applica a decorrere dal 1° Agosto 2012.

In breve un vino per essere definito biologico dovrà provenire da uve biologiche (Reg. CE N.834/2007) ed in vinificazione potranno essere utilizzati solo i prodotti elencati nell'allegato VIII bis del nuovo Regolamento (vedi la tabella a pag. 4). Questo elenco di prodotti autorizzati per l'elaborazione dei vini biologici è più restrittivo rispetto a schemi precedenti, attualmente ne sono contemplati 43. La situazione non è comunque definitiva poiché, pur essendo permissivo su alcuni prodotti chimici, non ne contempla altri di origine del tutto naturale come lisozima e manno-proteine. Anche su alcuni trattamenti specifici sono previste restrizioni. Sono ad esempio vietate: la concentrazione parziale a freddo, l'eliminazione dell'anidride solforosa con procedimenti fisici, l'elettrodialisi per la stabilizzazione tartarica, la dealcolizzazione parziale del vino ed il trattamento con scambiatori di cationi per garantire la stabilizzazione tartarica del vino. Il trattamento termico è possibile purché la temperatura non superi i 70°C, mentre la filtrazione, con o senza impiego di coadiuvante di filtrazione inerte, è possibile purché

la dimensione dei pori non sia inferiore a 0,2 micron. Pratiche quali l'osmosi inversa, l'impiego di resine e i trattamenti termici saranno riesaminate dalla commissione prima dell'agosto 2015 e ridefinite o limitate.

Un punto molto controverso è stato certamente quello riguardante l'utilizzo dell'anidride solforosa. Per molti integralisti dovrebbe essere messa al bando, alcuni hanno cercato di cavalcare la cosa creando un business sulla messa a punto di tecniche di vinificazione ed applicazione di prodotti volti ad eliminare l'impiego della SO₂. Il legislatore al momento, consapevole forse del fatto che non esiste ancora un prodotto utilizzabile in enologia in grado di sostituirla nella sua complessa e sfaccettata azione, ma anche che è possibile e doveroso abbassarne il più possibile le dosi d'impiego, ha scelto una via moderata, ponendo per i vini biologici dei limiti più restrittivi rispetto agli altri vini.

Nei vini biologici rossi da un lato, bianchi e rosati dall'altro, con residuo zuccherino inferiore a 2 g/L il tenore massimo di anidride solforosa è rispettivamente 100 e 150 mg/L. Per tutti gli altri vini si fa riferimento al tenore massimo di anidride solforosa fissato nel regolamento precedente (Reg. CE 606/2009), ridotto di 30 mg/L.

Per quanto riguarda l'utilizzo di lieviti selezionati (richiamo 1 nella tabella), il legislatore ne approva l'uso. Solo nel caso in cui, per il ceppo scelto dall'enologo, esista anche la forma certificata "BIO" si deve optare per questa. I ceppi di lievito certificati "BIO" corrispondono geneticamente ai normali ceppi ma sono stati moltiplicati ed essiccati seguendo tutti i canoni delle produzioni biologiche, su substrati a loro volta certificati biologici e senza l'impiego di additivi.

Nella gamma Laffort esiste un solo ceppo di LSA "bio" con tutte le certificazioni del caso, tecnicamente un Bayanus, denominazione commerciale Zymaflore 011 OrganiQ. Ma se l'enologo sceglie ad esempio lo Zymaflore F15, non esistendo la sua versione "bio", a oggi può usare il ceppo normalmente in commercio in piena conformità al regolamento.

Stesso discorso vale per gli altri prodotti tipo tannini, gomme arabiche, ecc., riportanti il richiamo 2: **in mancanza della versione "bio" possono essere impiegati quelli di qualità commerciale corrente.**

L'etichetta

I vini prodotti a partire dalla vendemmia 2012, provenienti da vigneti in viticoltura biologica ed elaborati in conformità al nuovo decreto potranno portare in etichetta la dizione *"vino biologico"* e fregiarsi del logo comunitario.

I vini prodotti prima della vendemmia 2012 a partire da uve biologiche e per i quali è dimostrabile la conformità nell'elaborazione al nuovo decreto potranno ugualmente

	Tenore massimo in solfiti		
	Vini convenzionali	Vini biologici	Vini biologici con zuccheri residui > 2g/L
Vini rossi	150 mg/L	100 mg/L	120 mg/L
Vini bianchi e rosati	200 mg/L	150 mg/L	170 mg/L
Altri tipi di vino	Variabile	Riduz. 30 mg/L	

fregiarsi della dizione "vino biologico" e del logo comunitario.

I vini prodotti prima della vendemmia 2012 a partire da uve biologiche e per i quali non è dimostrabile la conformità nell'elaborazione al nuovo decreto continueranno ad essere etichettati con la dizione "vino elaborato da uve biologiche", fino ad esaurimento scorte.

La scritta "contiene solfiti" dovrà comunque comparire e sarà compatibile con la certificazione Bio comunitaria.

Nel caso venga confermato l'obbligo di comparsa in etichetta dei composti considerati allergeni, nella fattispecie caseina, caseinati e albumina, potremo avere anche vini biologici con il pittogramma o la scritta che segnala la presenza dell'allergene.

Commenti

Dal 1991, quando in sede comunitaria venne approvato il primo regolamento sull'agricoltura biologica, quindi anche sulla viticoltura, sono passati ben 20 anni nei quali molti hanno creduto in questo modo di fare agricoltura ed hanno atteso il momento per poter estendere anche ai propri vini questo marchio.

Oggi questo è possibile: finalmente i produttori, di uve prima e di vini poi, che seguono il *modus operandi* biologico, potranno mettere in etichetta la dizione "vino biologico" e riportare il relativo logo europeo.

Dovrebbe essere un momento di soddisfazione.

Invece, da quello che si percepisce, proprio i produttori "bio" più convinti sono forse oggi i meno contenti. Il compromesso cercato dal legislatore per mettere insieme le diverse culture, le diverse esigenze dovute spesso ai diversi luoghi di produzione del territorio comunitario, non è stato apprezzato da tutti. L'aver ammesso l'impiego di alcuni prodotti enologici, l'uso della solforosa, dei lieviti selezionati, ecc. non è piaciuto a chi sostiene convintamente che il vino naturale deriva solo dalla spremitura dell'uva senza nulla più.

Nascono spontanee dunque tutta una serie di considerazioni con mille sfaccettature, oggetto di riflessione per noi addetti ai lavori.

Da tecnici dobbiamo essere in grado di distinguere tra i vari prodotti enologici comunque ammessi in enologia, oggi anche per i vini biologici, e valutarne per ciascuno l'impatto sulla salute dell'uomo e sulla gradevolezza dei vini; analogamente è necessario essere in grado di fare un distinguo tra i vari componenti naturali del vino, considerando quale possa

essere il loro impatto sulla salute dell'uomo o anche solo sulla gradevolezza dei vini, cercando di dare un peso ad ogni cosa per trovare sempre un giusto equilibrio.

Il riferimento specifico è, ad esempio, a chi pone sullo stesso piano, o comunque vede come prodotti esogeni da evitare: solforosa, tannini, lieviti, nutrienti, batteri, ecc.

E' da un canto vero che sul

piano tossicologico la SO_2 , pur essendo di uso comune anche in altri settori alimentari, è un prodotto tossico per il quale l'OMS consiglia una dose ammissibile giornaliera non superiore a 0,7mg/Kg/gg e la sua limitazione deve essere auspicata.

Per contro proprio lieviti e batteri selezionati sono preziosi strumenti che permettono di controllare e contenere lo sviluppo delle popolazioni microbiche indesiderate, rimpiazzando o comunque permettendo di ridurre con il loro utilizzo proprio la solfitazione, nello stesso modo in cui in agricoltura la lotta biologica può rimpiazzare la lotta chimica.

Analogamente anche l'impiego di tannini può permettere di ridurre le dosi di SO_2 destinata al controllo delle ossidazioni.

D'altro canto lo sviluppo naturale ma incontrollato di microrganismi indesiderati sull'uva prima o in vinificazione dopo può portare, ad esempio, all'accumulo di Ocratossina A sulle uve, di ammine biogene e fenoli volatili nel vino.

Composti questi certamente naturali ma negativi, alcuni da un punto di vista tossicologico altri sensoriale (gradevolezza del prodotto), che possono anche metterne a repentaglio la salubrità.

Per l'Ocratossina A il problema è di ordine viticolo e la CE ha posto ormai da anni un limite legale di presenza nei vini di non oltre 2 microgrammi/L.

Per quanto riguarda le ammine biogene il problema nasce invece in cantina. Riconosciute da tempo come responsabili di problemi di salute nell'uomo, causando in particolare mal di testa e reazioni allergiche, derivano dalla decarbossilazione degli amminoacidi per azione della decarbossilasi, che ha come cofattore il piridossal fosfato di alcuni lieviti e batteri.

Sono cioè di origine fermentativa ed i responsabili della loro formazione sono soprattutto batteri indigeni e occasionalmente lieviti di popolazioni spontanee. E' inutile sottolineare che questo carattere, o meglio l'assenza di questa attitudine metabolica, rientra nei criteri di scelta dei microrganismi selezionati. Non esiste ancora un limite legale, tuttavia diversi paesi e molti gruppi di acquisto hanno imposto dei livelli massimi per la presenza nel vino di istamina, l'ammina maggioritaria. In Svizzera, ad esempio, il limite massimo è di 10 mg/L.

Anche in questa direzione quindi l'impiego oculato di microrganismi selezionati e nutrienti mirati consente praticamente di escluderne la presenza. Infine anche la gradevolezza del prodotto, vuoi per l'assenza di composti negativi o per la maggior preservazione di composti naturali positivi, beneficia dell'impiego di alcuni prodotti enologici di per sé non tossici al consumatore e comunque di origine naturale.



Allegato VIII bis		
Prodotti e sostanze di cui è autorizzato l'utilizzo o l'aggiunta ai vini biologici a norma dell'articolo 29 quater		
Tipo di trattamento a norma dell'allegato 1 A del Reg CE 606/2009	Nome del prodotto o della sostanza	Condizioni e restrizioni specifiche nei limiti e alle condizioni di cui al Reg. CE N. 1234/2007 e al Reg. CE N. 606/2009
Punto 1: Utilizzo per arieggiamento o ossigenazione	Aria Ossigeno	
Punto 3: Centrifugazione e filtrazione	Perlite Cellulosa Terra di diatomee	Uso esclusivamente come coadiuvante di filtrazione inerte
Punto 4: Utilizzo per creare un'atmosfera inerte e manipolare il prodotto al riparo dell'aria	Azoto Anidride Carbonica Argo	
Punto 5,15 e 21: Utilizzo	Lieviti ¹	
Punto 6: Utilizzo	Fosfato diammonico Dicloridrato di tiamina	
Punto 7: Utilizzo	Anidride solforosa Bisolfito di K o metabisolfito di K	Secondo le dosi massime descritte nel testo
Punto 9: Utilizzo	Carbone per uso enologico	
Punto 10: Chiarificazione	Gelatina alimentare ² Proteine vegetali ottenute da frumento o piselli ² Colla di pesce ² Ovoalbumina ²	
	Tannini ² Caseina - Caseinato di potassio Diossido di silicio Bentonite Enzimi pectolitici	
Punto 12: Utilizzo per l'acidificazione	Ac. Lattico Ac. L (+) tartarico	
Punto 13: Utilizzo per la disacidificazione	Ac. L (+) tartarico Carbonato di calcio Tartrato neutro di potassio Bicarbonato di potassio	
Punto 14: Aggiunta	Resina di pino di Aleppo	
Punto 17: Utilizzo	Batteri lattici	
Punto 19: Aggiunta	Acido L-ascorbico	
Punto 22: Utilizzo per gorgogliamento	Azoto	
Punto 23: Aggiunta	Anidride carbonica	
Punto 24: Agg. per la stabilizz. del vino	Acido citrico	
Punto 25: Aggiunta	Tannini ²	
Punto 27: Aggiunta	Acido metatartarico	
Punto 28: Utilizzo	Gomma d'acacia (gomma arabica) ²	
Punto 30: Utilizzo	Bitartrato di potassio	
Punto 31: Utilizzo	Citrato rameico	
Punto 31: Utilizzo	Solfato di rame	Autorizzato fino al 31 Luglio 2015
Punto 38: Utilizzo	Pezzi di legno di quercia	
Punto 39: Utilizzo	Alginato di potassio	
Tipo di trattamento a norma dell'allegato III punto A.2 lettera b), del regolamento CE N. 606/2009	Solfato di calcio	Solo per "vino generoso" o licor "vino generoso de licor"

¹ Per i singoli ceppi di lieviti: ottenuti da materie prime biologiche, se disponibili

² Ottenuto da materie prime biologiche, se disponibili