E ora che c'è un regolamento... facciamo di meglio!

Dopo tanta attesa a febbraio è stato approvato il regolamento europeo sulla vinificazione biologica. Un punto di partenza essenziale che darà modo al settore di crescere nella chiarezza. Per molti produttori bio italiani le regole definite sono semplici da rispettare, quindi possiamo già pensare a fare di meglio...

A febbraio 2012, poco dopo MillesimeBio e poco prima del Biofach, lo SCOF (Standing Committee on Organic Farming) ha finalmente approvato il regolamento europeo sulla vinificazione bio, con l'astensione di Spagna e Austria. Ci sono voluti solo 21 anni ma alla fine anche il vino potrà chiamarsi bio!

In queste ultime fasi di discussione prima del voto c'è stato ben poco di trattazione tecnica ma solamente un muscoloso confronto politico tra la Germania e l'Italia, e relativi paesi "alleati", nonché un ruolo silente ma determinante della Francia. Un ruolo determinante lo hanno giocato le associazioni del settore, ed AIAB tra esse, che nell'autunno 2011 hanno inviato una chiara lettera al Commissario Ciolŏs, invitandolo a portare a conclusione l'iter normativo ma nel rispetto dell'equità tra tutti i paesi membri dell'Unione e di un minimo di criterio tecnico. Tale lettera ha fatto ritirare la proposta allora sul tavolo (che in sostanza proponeva una limitazione all'uso dei solfiti solo per i paesi Mediterranei, mentre nelle zone del Centro e Nord Europa i limiti venivano equiparati a quelli del vino convenzionale) e ritornare ad un più equo limite in base alla tipologia di vino (vedi tabella 1).

Considerando i 21 anni di attesa e il serio rischio di non vedere mai un regolamento sul vino (più volte chiaramente espresso dalla Commissione e direttamente dal commissario Cioloş) l'approvazione ha una portata davvero storica ed è un riconoscimento che le istanze dei consumatori e dei produttori bio hanno prevalso sugli interessi del mercato globale che non vuole differenziare alcunchè. Noi avremmo voluto un testo più ambizioso e restrittivo ma chi oggi si lamenta non ha bene presente quali avrebbero potuto essere le alternative e dimentica che quando una regola esiste, se ci sono dei buoni motivi e solide prove, la si può cambiare/migliorare, ma quando nemmeno c'è....

I contenuti del regolamento
Banale ma utile ricordarlo: il vino bio si fa solo e soltanto con l'uva bio (cosa che vale anche per il vino biodinamico che condivide gli stessi obblighi normativi comunitari)! Spesso si scorda questo "particolare" che significa una gestione del vigneto ben diversa dal convenzionale, tale da segnare probabilmente la "vera" differenza. Solo che fino ad oggi tale differenza poteva essere comunicata solo parzialmente (nessun logo comunitario), mentre con il completamento normativo si potrà dare giuta visibilità anche al lavoro fatto in vigneto.

Quello che non si può fare o si può ma..
In cantina vi sono delle pratiche vietate, quali la concentrazione parziale a freddo, la desolforazione dei mosti, l'elettrodialisi, la dealcolazione parziale, il trattamento del vino con scambiatori cationici.

Altre pratiche sono limitate: il trattamento termico non può superare i 70°C e la filtrazione non può essere condotta con fori di diametro inferiore agli 0,2 micron (significa sì alla microfiltrazione ma no alla ultra e nano filtrazione).

Ingredienti e coadiuvanti che si possono usare
Per quanto riguarda gli ingredienti ed i coadiuvanti di processo vengono ammessi quasi tutti quelli di origine naturale (vegetale, animale e microbiologica, inclusi lieviti e batteri) con la raccomandazione di

preferire l'origine biologica quando disponibile e vengono limitati quelli di sintesi. Vale la pena di specificare che per i lieviti enologici è obbligatorio l'uso di quelli bio solo se sono della tipologia/ceppo adeguato alla vinificazione che si può condurre. In pratica c'è forte raccomandazione ad utilizzare i 3 ceppi bio attualmente disponibili sul mercato ma laddove essi siano consoni alla vinificazione. Negli altri casi si può ricorrere a lieviti selezionati convenzionali purché non OGM oppure ovviamente alla fermentazione spontanea o con i propri lieviti (anche purificati e liofilizzati).

Non si possono usare invece il DMDC, il PVPP, il solfito ed il bisolfito di ammonio, l'ureasi, le mannoproteine, la Carbossimetilcellulosa, i sorbati e pochi altri. Rimangono fuori anche il lisozima ed le betaglucasi nonostante l'origine naturale.

Nel suo insieme un produttore bio può utilizzare 44 additivi, coadiuvanti ecc, mentre il suo collega convenzionale ne ha a disposizione quasi 70. Non sta certo in questi numeri la differenza ma a chi vi dirà che il vino bio si fa allo stesso modo di quello convenzionale potrete sempre proporre la seguente equazione: nel bio si lavora di prevenzione e si rispetta la materia prima, ciò significa non usare gli additivi che "aggiustano" in cantina i problemi del vigneto o di una vinificazione mal gestita.

La lista completa di ciò che è utilizzabile secondo il regolamento europeo è riportata nella tabella 2.

La solforosa, il punto della discordia
Argomento di tanta estenuante negoziazione, sono stati imposti dei limiti non certo impegnativi per i nostri produttori ma critici per alcuni produttori d'oltralpe (più per approccio mental/enologico che per reale necessità) e soprattutto per gli imbottigliatori (attori di peso determinante nella negoziazione anche se occulti). La tabella 1 riporta i limiti definiti dal regolamento.

Attenzione alle etichette
Il regolamento entrerà in vigore a brevissimo, con la sua pubblicazione, e non appena il MIPAAF definirà le competenze per il controllo e la certificazione sarà prontamente utilizzabile dai produttori. Ciò significa che non solo i vini della vendemmia 2012 potranno utilizzare la dicitura "vino biologico" e relativo logo europeo, ma anche i vini delle annate precedenti purché se ne possa dimostrare i rispetto del regolamento (ovvero le cantine già nel sistema di certificazione e quelle che già da prima rispettavano disciplinari privati). Chi già utilizzava il marchio garanzia AIAB si trova in ottime condizioni per richiedere l'uso del logo anche sul vino già in cantina.

Un'evoluzione molto interessante per i produttori potrebbe arrivare dall'accordo per l'equivalenza tra Unione Europea e Stati Uniti, che eviterebbe la necessità della certificazione NOP per l'esportazione. Ma su questo è necessario attendere la pubblicazione del regolamento (a marzo) e l'accordo tra UE e USA sulla definizione (negli USA il vino bio è quello senza uso di additivo alcuno!) .

E' un punto d'arrivo?
Oggi il regolamento che ci permette di etichettare il vino come bio è un punto d'arrivo importante, di cui dobbiamo essere felici perché riconosce formalmente l'esistenza del vino bio e apre la possibilità di procedere nella modifica della definizione e della normativa. Ma la gara ora è diventata a tappe e dobbiamo prepararci subito per la prossima volata, ovvero iniziare a produrre dati tecnici e scientifici su "quanto meglio" si può fare, in modo da presentare nel giro dei prossimi anni delle istanze di revisione serie e contestualizzate. AIAB inizierà subito lavorando sui propri disciplinari, non solo aggiornandoli rispetto alle norme comunitarie ma rendendoli anche più restrittivi sugli argomenti che i produttori riterranno importanti e praticabili. Chi è interessato a partecipare alla revisione (anche solo via mail) me lo segnali: c.micheloni@aiab.it

Tabella 1- limiti del contenuto di solforosa totale definiti dal regolamento europeo di vinificazione biologica.

Tipo di vino (da definizione EC Reg. 606/09)	**Limiti nel convenzionale**	**Limiti nel bio**	
Vini rossi con zuchero residuo *< 5g/l*	150 mg/l	zuchero residuo <2g/l	100mg/l
		zuchero residuo >2g/l	120mg/l
Vini rossi con zuchero residuo > 5g/l	200 mg/l		170mg/l
Vini bianchi e rosè con zuchero residuo < 5g/l	200 mg/l	zuchero residuo <2g/l	150mg/l
		zuchero residuo >2g/l	170mg/l
Vini bianchi e rosè con zuchero residuo > 5g/l	250 mg/l		220mg/l
Vini speciali come da paragrafo 2 c come da paragrafo 2 d come da paragrafo 2 e	 300 mg/l 350 mg/l 400 mg/l		 270 mg/l 320 mg/l 3700 mg/l
Vini liquorosi con zucchero residuo < *5g/l*	150 mg/l		120mg/l
Vini liquorosi con zucchero residuo ≥ 5g/l	200 mg/l		170mg/l
Vini spumanti vini spumanti di qualità altri vini spumanti	 185 mg/l 235 mg/l		 155 mg/l 205 mg/l
Nota importante: lo “zucchero residuo” è definito come somma esclusivamente di glucosio e fruttosio			

Tab.2: additivi e coadiuvanti utilizzabili nella vinificazione biologica secondo il regolamento europeo

sostanza	**restrizioni**
Aria ed ossigeno in fase gassosa	
Perlite, cellulosa e farina fossile	Solo come agenti filtranti
Azoto, argon ed anidride carbonica	
lieviti	Da produzione biologica, se disponibili (vedi nel testo)
Fosfato diammonico e tiamina dicloro-idrato	Per la nutrizione dei lieviti
Carbone ad uso enologico	
Gelatina alimentare, proteine vegetali del grano e del pisello, colla di pesce	Da produzione biologica, se disponibili
Albumina dal bianco d'uovo e tannini	Da produzione biologica, se disponibili

Caseina, caseinato di potassio, diossido di silicio, bentonite, enzimi pectolitici	
Acido lattico e acido L-tartarico	
Carbonato di calcio, tartrato neutro di potassio, bicarbonato di potassio	
Resina di pino di Aleppo	Per la retzina (vino greco)
Batteri lattici	
Acido L-ascorbico	
Acido citrico	
Acido meta-tartarico	
Gomma arabica	Da produzione biologica, se disponibile
Bitartrato di potassio	
Citrato di rame	
Solfato di rame	Solo fino al 31 luglio 2015
Trucioli di quercia	
Alginato di potassio	
Solfato di potassio	Solo per la produzione degli spagnoli "vini generosi" e "vini generosi liquorosi"

box: *Château Margaux diventa bio*

"*Mi auguro che in due o tre anni la produzione di Château Margaux sarà al 100% biologica*". Così **Paul Pontallier**, direttore dell'azienda simbolo di Bordeaux (con 290mila bottiglie prodotte all'anno su 88 ettari vitati e prezzo medio a bottiglia di alcune centinaia di euro), racconta a "**The drinks business**" quello che dovrebbe essere il corso futuro dello Château, che punterà sul biologico principalmente come scelta di qualità.

"*Ho notato che il vino da uve coltivate in maniera tradizionale è stato il più tannico, mentre mi è piaciuto di più il biologico, proprio per i tannini, decisamente migliori, più morbidi. Come pratica generale vogliamo puntare sull'agricoltura biologica, che pratichiamo, parzialmente, da 25 anni, e ora siamo davvero molto vicini a diventare un'azienda biologica.*"

Stupefacente anche l'apertura verso il tappo a vite della famosa casa vitivinicola. Sempre Pontallier: "*Perché no, siamo intellettualmente preparati per questo, altrimenti perché l'avremmo sperimentato? La nostra priorità numero uno è quella di rendere il vino migliore possibile, e se il tappo a vite si dimostrerà la scelta migliore, allora non so come potremmo resistere alla tentazione di cambiare*". Perché anche un'azienda tanto ricca di storia, non ha paura dell'innovazione e del cambiamento, "*non smetteremo mai di sentirci come studenti*".

Tradizione sì ma che non diventi zavorra!