



# Associazione veneta dei produttori biologici AVEPROBI

Sede veneta di AMAB – Associazione Mediterranea Agricoltura Biologica

Sede veneta della sezione produttori di FEDERBIO

Aderente all'associazione RETE SEMI RURALI – [www.semirurali.net](http://www.semirurali.net)

Sede operativa a (37050) Campagnola di Zevio (VR), via Alessandro Manzoni 99

C/c postale n° 70847447 (cin H, abi 07601, cab 11700)

[info@aveprobi.org](mailto:info@aveprobi.org) – [www.aveprobi.org](http://www.aveprobi.org)

Redazione a (30010) Cona (Venezia), corte Civranetta – Tf. 0426509136 — [fidora@libero.it](mailto:fidora@libero.it)

## Notiziario per calendimartzo 2012

### Pronto il regolamento sul vino biologico

Dopo tanti anni d'attesa, ecco finalmente il primo regolamento europeo sulla trasformazione in vino dell'uva biologica. È stato approvato dal SICOFF all'inizio di febbraio ed uscirà nella gazzetta ufficiale europea fra breve, tanto che il vino della prossima vendemmia potrà fregiarsi del logo verde del biologico ed anche le partite delle vendemmie scorse che siano state sicuramente ottenute con i metodi previsti dal detto regolamento.

Il punto principale che era in discussione per differenziare il vino biologico dagli altri, era la quantità massima consentita di anidride solforosa, che a parere di molti tecnici non sarebbe ancora possibile eliminare del tutto. Il compromesso ora approvato suddivide l'Europa in due zone per i vini secchi, con una diminuzione nei paesi meridionali, comprese le regioni del sud della Francia, di 50 mg/l rispetto al consentito nel convenzionale (ossia di 200 nei bianchi e nei rosati e di 150 nei rossi) e riduzione di 30 mg/l nell'Europa centrale e settentrionale, oltre che ai vini con residuo zuccherino superiore a 2 g/l di tutte le zone. Sono inoltre previste delle deroghe locali in caso di clima sfavorevole, non obbligatoriamente pubblicizzate.

Dal punto di vista tecnico questa decisione non è condividibile, fanno notare gli esperti, perché la quantità di solforosa dipende più dal tipo di vino che si desidera, che dalle condizioni climatiche. Ci sono cantine che ottengono ottimi vini con apposite tecnologie senza l'uso di SO<sub>2</sub>, nei quali l'unica solforosa presente deriva dai fermenti naturali. Chi ancora ritiene di facilitare i suoi compiti vinificando con l'SO<sub>2</sub>, afferma che basta di norma una metà della dose per legge consentita.

In ogni caso, ormai si sapeva che si sarebbe giunti ad un compromesso e nei commenti prevale soddisfazione. Il ministro MARIO CATANIA ritiene il regolamento «un primo importante passo per soddisfare le esigenze dei produttori italiani e dei consumatori, un punto di partenza dal quale sarà possibile effettuare in futuro le revisioni ed integrazioni che si renderanno necessarie».

L'assessore all'agricoltura della regione del Veneto FRANCO MANZATO osserva: «Per la prima volta in Europa è stata abbattuta una barriera forte all'interno del "lobbismo enologico", che non vedeva di buon occhio l'introduzione di distinzioni di questo tipo. I produttori che avevano intrapreso convinti la produzione di uve biologiche attendevano da tempo questo pronunciamento, che consentirà di pasticciare meno con le definizioni in etichetta. Però secondo me la decisione finale poteva essere un po' più coraggiosa, più ampia e sicuramente più tempestiva».

«Considero questo un passo avanti fondamentale, benché, per esempio, alcuni parametri di lavorazione indicati come biologici sono da noi assolutamente ordinari in tutti o quasi i vini di qualità, anche da uve non biologiche». «Nel frattempo sono emersi e si stanno sviluppando altri fronti, altri orizzonti – conclude Manzato – a partire ad esempio dal bilancio carbonico aziendale, ovvero dal bilancio ambientale dell'intero processo di coltivazione e di produzione in termini anche di risparmio di CO<sub>2</sub> e di consumo energetico, con l'utilizzo di concimazioni organiche come per il biologico e altre pratiche che consumino complessivamente meno energia in vigna e, dove possibile, in cantina. Di questo non mi pare ci sia traccia nella decisione comunitaria, che per tale motivo definisco poco coraggiosa e piuttosto tardiva, mentre dobbiamo fare attenzione non solo ad un vino certificabile biologico tout court, ma ad un prodotto rispettoso dell'ambiente che dia anche emozioni e piacere e sia riconoscibile senza problemi dal consumatore».

*Guido Fidora*