# VINO BIOLOGICO

## PRAMAGGIORE , ECHI DEL I° SIMPOSIO SUL MONDO BIO

## (23 gennaio 2013 )

La Tenuta LE CARLINE di PRAMAGGIORE ha tenuto a battesimo, il 23 gennaio scorso, il **I° SIMPOSIO CULTURALE SUL MONDO DEL BIO** : **VINO BIOLOGICO E BENESSERE ,** con particolare riguardo ai contenuti del Reg.CEE 203/12 che, dopo vent'anni di battaglie, dal 9 marzo 2012 dà dignità al vino biologico con facoltà di definirlo come tale in etichetta mentre prima a fregiarsene erano , curiosamente , le sole uve da cui derivava.

Le differenze non solo formali ma anche sostanziali fra agricoltura biologica e biodinamica, vino biologico, naturale e convenzionale sono state approfondite da osservatori diversificati a cura di esperti del calibro di **Daniele Piccinin**( viticoltore BIO proprietario di LE CARLINE) , **Cristina Micheloni**(agronomo) ,**Orazio Franchi** (enologo), **Paolo Chinellato**( sommelier e biologo) e **Massimiliano Degenhardt** ( medico ) .

Brillante moderatrice dell' evento Cristina Collodi .

Una simpatica e saporita coda enogastronomica proposta da **Marcella Tresca** dell'agriturismo Cà di Rico di Dovadola (FC) ha concluso i lavori accendendo nuove amicizie e collaborazioni e consolidando quelle pregresse .

Trattandosi di quesito che il consumatore spesso pone non cogliendo risposte chiare nella confusa " legge dello scaffale " né in un'etichettatura che il burocrate complica come solo lui sa fare, ci limiteremo a riportare il pensiero del viticoltore biologico DANIELE **PICCININ** di LE CARLINE di Pramaggiore , territorio particolarmente vocato alla coltivazione di Tocai Friulano, Merlot e Cabernet

**I vini convenzionali**

**"**La viticoltura convenzionale- *ha esordito* ***Piccinin*** - è la più diffusa al mondo con un impatto ambientale significativo.
Vengono utilizzati fertilizzanti e agrofarmaci chimici e di sintesi. La viticoltura integrata è normata da disciplinari regionali che regolano

quantità e tipologie di concimazioni chimiche da apportare al terreno e i prodotti da utilizzare per i trattamenti fungicidi e insetticidi da effettuare seguendo un calendario prefissato.

**I vini naturali**

Le aziende che seguono questa scuola di pensiero sono circa 300 in Italia, raggruppate in 3 diverse Associazioni. I produttori che si dichiarano "naturali" limitano nelle loro vigne l'utilizzo di prodotti chimici di sintesi, riducendo l'impatto della chimica e della lavorazione meccanica sul suolo.
In cantina tutto si svolge naturalmente: fermentazioni spontanee con lieviti indigeni (no ai lieviti selezionati); esclusione dell'acciaio in favore del legno per i contenitori per la fermentazione e l'affinamento; lunghe macerazioni sulle bucce anche per i bianchi; nessuna chiarifica né filtrazione; vinificazione ed imbottigliamento con dosi minime di SO2, "zero solforosa" per i più integralisti i quali non accettano inoltre il controllo delle temperature, che alcuni continuano invece a ritenere opportuno. Il tutto si svolge senza disciplinari regolamentati da normative europee, ed è per questo che non è possibile apporre in etichetta la dicitura "naturale".

**Il vino biologico**

Il biologico è la tecnica agronomica certificata più diffusa in Italia con circa 50 mila ettari. Le aziende vitivinicole biologiche certificate in Italia sono oggi circa un migliaio, , di cui quasi 2.000 ettari localizzati in Veneto. Produrre vino biologico vuol dire scegliere zone vocate, cultivar adatte, non forzare troppo le piante in vigneto, uva sanissima, perfettamente matura, cernita dei grappoli prima della spremitura, vinificazioni naturali con l'utilizzo di una tecnologia moderna rispettosa della tipicità varietale. Da un punto di vista normativo il vino biologico ha dovuto attendere oltre vent'anni, dopo la prima legge europea sull'agricoltura biologica (2092/91), perché si giungesse a un regolamento europeo che normasse anche la trasformazione dell'uva biologica in Vino Biologico. E' stato infatti pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea il Regolamento di Esecuzione (UE) N. 203/2012 della Commissione dell'8 marzo 2012 che modifica il Regolamento (CE) n. 889/2008 recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio, sulle modalità di applicazione relative al vino biologico. La normativa stabilisce le norme specifiche per quanto concerne la produzione biologica di prodotti del settore vitivinicolo, definendo l'utilizzo di prodotti e sostanze e delineando le pratiche enologiche consentite. La nuova

normativa consente quindi di riportare in etichetta la definizione “vino biologico” e il logo europeo. Prima di questa legge esistevano infatti solo vini ottenuti da uve coltivate secondo il protocollo di Agricoltura Biologica, senza l’aiuto di sostanze chimiche di sintesi (concimi, diserbanti, anticrittogamici, insetticidi, pesticidi in genere) e senza l’impiego di organismi geneticamente modificati. Il produttore biologico deve attenersi ad un disciplinare che regolamenta prodotti utilizzabili e tecniche da adottare, oltre che sottostare a dei controlli ispettivi e analisi obbligatorie sui prodotti finiti, per ottenere la certificazione da parte di un organismo di controllo autorizzato (in Italia sono oltre una quindicina), come ad esempio ICEA.
In conclusione – *secondo* ***Piccinin*** - i vini biologici sono, di fatto, l'unica categoria istituzionale, inequivocabilmente identificata grazie ad una legislazione precisa al riguardo “.

**La biodinamica**
La biodinamica è un "sistema agricolo” sviluppato dal filosofo austriaco Rudolf Steiner all'inizio del XX secolo ed affronta aspetti di natura filosofica. Il più rappresentativo è dato senz’altro dal "calendario" da seguire nelle coltivazioni, che rispetta i campi magnetici della terra ed i ritmi del sole, luna, pianeti e stelle.
L’obiettivo del produttore biodinamico è quello di armonizzare e mettere in equilibrio l’ambiente in cui vive la pianta. Per curare e "dinamizzare" (=infondere vitalità) i terreni, vengono utilizzati dei composti organici, e spesso, per spiegare il significato di questi particolari "preparati" si ricorre all'efficace paragone con l'omeopatia.
Non c’è un riferimento normativo univoco ma alcune associazioni ed enti hanno formulato delle regole**.** L’associazione Demeter ha un suo disciplinare sulla vinificazione, non riconosciuto però come certificazione, che comprende le pratiche e le sostanze ammesse nella vinificazione.

Pramaggiore , 23 gennaio 2013

**I RELATORI**

**DANIELE PICCININ** Titolare dell'az. agr. Le Carline, che dal 1988 produce esclusivamente vini biologici. Negli anni ha saputo creare un'azienda con strutture architettoniche innovative ed una cantina moderna con attrezzature tecnologicamente all'avanguardia e impianti di produzione energetica da fonti rinnovabili. L'azienda ha contribuito a fissare le linee guida dell' Agricoltura Biologica, infatti dal 2008 Daniele Piccinin è stato chiamato dal Ministero delle politiche agricole a far parte del gruppo di esperti per l'elaborazione dell'attualissima normativa comunitaria 203/2012. Far conoscere i propri vini in Italia ma soprattutto all'estero, promuovendo il legame con territorio, storia e tradizione: questa è la filosofia Le Carline.

**CRISTINA MICHELONI** Agronomo, lavora per AIAB coordinando l'attività di ricerca e sperimentazione. Si occupa delle problematiche della vinificazione bio, ha coordinato il progetto ORWINE www.orwine.org), che ha fornito le basi scientifiche per la definizione della normativa europea, ed attualmente segue diversi progetti regionali, nazionali e comunitari sul trasferimento dell'innovazione del settore dalla vinificazione bio.

**ORAZIO FRANCHI** Diplomato alla scuola enologica di Conegliano nel 1977 ha da sempre operato nel settore viticolo enologico ricoprendo incarichi di responsabilità in prestigiose aziende dell'area D.O.C. Lison Pramaggiore. Per quasi un decennio è stato alla direzione del Consorzio Tutela Vini D.O.C. Lison Pramaggiore. Dall'inizio degli anni '90 ha seguito le problematiche legate all'agricoltura biologica, prima come promotore di tale metodo di coltivazione, quindi direttamente sul campo avendo la responsabilità di condurre sia sotto il profilo tecnico che sotto il profilo burocratico - legislativo una importante superficie di vigneto.

**MASSIMILIANO DEGENHARDT** Classe 1954 e laurea in Medicina e Chirurgia all'Università degli Studi di Padova nel 1979, già dalla fine del 1976 frequenta lo studio dello zio Felice Giacconi, con cui ha poi collaborato fianco a fianco fino al 1998.
Porta a termine il corso di formazione in agopuntura e manipolazioni vertebrali a Torino nel 1983. Dall'anno successivo allarga le sue conoscenze all'Omeopatia e all'Elettroagopuntura secondo Voll, frequentando i migliori specialisti del tempo.
Ha seguito diversi corsi di perfezionamento in Italia e all'estero nei campi dell'agopuntura, della posturologia, dell'omeopatia, della biorisonanza.

**PAOLO CHINELLATO** Dottore in Scienze Biologiche. dal 2000 è Sommelier A.I.S dove ha ricoperto la mansione di Responsabile gruppo Servizi della Delegazione di Venezia. Attualmente Delegato Provinciale A.I.S. e Degustatore Ufficiale Nazionale.
Ha collaborato anche con RAI 2 per Eat – Parade e con altre trasmissioni locali sui Vini e prodotti
del Territorio. Collabora per la realizzazione di eventi sul territorio ( Forum nazionale degli Spumanti, Biennale del vino a Venezia ,Naturalmente Venezia- Selezione Vini Naturali ecc… )

**MARCELLA TRESCA** Psicologa e imprenditrice, ha saputo concretizzare la propria filosofia *green* investendo le sue energie nell'Azienda Agricola Ca' di Rico in Dovadola (FC).
La sua azienda la vede impegnata, assieme al gerente **Alessandro Strada**, in vigna, dove il Sangiovese fa da padrone, nell'allevamento dei suini e di piccoli animali da cortile, nell'uliveto e in agriturismo.
Gli alimenti da lei prodotti riflettono un grande rispetto per il territorio ed evidenziano come l'artigianalità e la salubrità ripaghino con dei prodotti di grande eccellenza.

Moderatore del simposio **CRISTINA COLLODI** Laureata in Comunicazione e MKT presso la facoltà di Modena e Reggio Emilia è titolare, assieme al marito Marcello Francescon, dello studio Francescon & Collodi di Conegliano (TV).
Da più di 25 anni si dedicano entrambe alla comunicazione grafica e pubblicitaria esclusivamente del settore vino. Il loro è diventato, nel tempo, un lavoro principalmente di consulenza: all'immagine; verso le problematiche di etichettatura o imbottigliamento; in materia di normativa di legge e di impatto del nuovo brand, o del nuovo packaging, presso il punto vendita o la ristorazione.

**DANIELE PICCININ**

**Agricoltura: convenzionale integrata, naturale, biodinamica e biologica**

**I vini convenzionali**
La viticoltura convenzionale è la più diffusa al mondo con un impatto ambientale significativo.
Vengono utilizzati fertilizzanti e agrofarmaci chimici e di sintesi. La viticoltura integrata è normata da disciplinari regionali che regolano quantità e tipologie di concimazioni chimiche da apportare al terreno e i prodotti da utilizzare per i trattamenti fungicidi e insetticidi da effettuare seguendo un calendario prefissato.

**I vini naturali**
Le aziende che seguono questa scuola di pensiero sono circa 300 in Italia, raggruppate in 3 diverse Associazioni. I produttori che si dichiarano "naturali" limitano nelle loro vigne l'utilizzo di prodotti chimici di sintesi, riducendo l'impatto della chimica e della lavorazione meccanica sul suolo.
In cantina tutto si svolge naturalmente: fermentazioni spontanee con lieviti indigeni (no ai lieviti selezionati); esclusione dell'acciaio in favore del legno per i contenitori per la fermentazione e l'affinamento; lunghe macerazioni sulle bucce anche per i bianchi; nessuna chiarifica né filtrazione; vinificazione ed imbottigliamento con dosi minime di SO2, "zero solforosa" per i più integralisti i quali non accettano inoltre il controllo delle temperature, che alcuni continuano invece a ritenere opportuno. Il tutto si svolge senza disciplinari regolamentati da normative europee, ed è per questo che non è possibile apporre in etichetta la dicitura "naturale".

**La biodinamica**

La biodinamica è un "sistema agricolo" sviluppato dal filosofo austriaco Rudolf Steiner all'inizio del XX secolo ed affronta aspetti di natura filosofica. Il più rappresentativo è dato senz'altro dal "calendario" da seguire nelle coltivazioni, che rispetta i campi magnetici della terra ed i ritmi del sole, luna, pianeti e stelle. L'obiettivo del produttore biodinamico è quello di armonizzare e mettere in equilibrio l'ambiente in cui vive la pianta. Per curare e "dinamizzare" (=infondere vitalità) i terreni, vengono utilizzati dei composti organici, e spesso, per spiegare il significato di questi particolari "preparati" si ricorre all'efficace paragone con l'omeopatia. Non c'è un riferimento normativo univoco ma alcune associazioni ed enti hanno formulato delle regole**.** L'associazione Demeter ha un suo disciplinare sulla vinificazione, non riconosciuto però come certificazione, che comprende le pratiche e le sostanze ammesse nella vinificazione.

**Il vino biologico**

Il biologico è la tecnica agronomica certificata più diffusa in Italia con circa 50 mila ettari. Le aziende vitivinicole biologiche certificate in Italia sono oggi circa un migliaio, , di cui quasi 2.000 ettari localizzati in Veneto. Produrre vino biologico vuol dire scegliere zone vocate, cultivar adatte, non forzare troppo le piante in vigneto, uva sanissima, perfettamente matura, cernita dei grappoli prima della spremitura, vinificazioni naturali con l'utilizzo di una tecnologia moderna rispettosa della tipicità varietale. Da un punto di vista normativo il vino biologico ha dovuto attendere oltre vent'anni, dopo la prima legge europea sull'agricoltura biologica (2092/91), perché si giungesse a un regolamento europeo che normasse anche la trasformazione dell'uva biologica in Vino Biologico. E' stato infatti pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea il Regolamento di Esecuzione (UE) N. 203/2012 della Commissione dell'8 marzo 2012 che modifica il Regolamento (CE) n. 889/2008 recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio, sulle modalità di applicazione relative al vino biologico. La normativa stabilisce le norme specifiche per quanto concerne la produzione biologica di prodotti del settore vitivinicolo, definendo l'utilizzo di prodotti e sostanze e delineando le pratiche enologiche consentite. La nuova normativa consente quindi di riportare in etichetta la definizione "vino biologico" e il logo europeo. Prima di questa legge esistevano infatti solo vini ottenuti da uve coltivate secondo il protocollo di Agricoltura Biologica, senza l'aiuto di sostanze chimiche di sintesi (concimi, diserbanti, anticrittogamici, insetticidi, pesticidi in genere)
e senza l'impiego di organismi geneticamente modificati. Il produttore biologico deve attenersi ad un disciplinare che regolamenta prodotti utilizzabili e tecniche da adottare, oltre che sottostare a dei controlli ispettivi e analisi obbligatorie sui prodotti finiti, per ottenere la certificazione da parte di un organismo di controllo autorizzato (in Italia sono oltre una quindicina), come ad esempio ICEA.
In conclusione i vini biologici sono, di fatto, l'unica categoria istituzionale, inequivocabilmente
identificata grazie ad una legislazione precisa al riguardo.

**CRISTINA MICHELONI**

**Vini naturali, biologici e biodinamici: luci e "ombre"**

Il mondo del vino è entrato a pieno titolo tra gli argomenti principali delle nostre discussioni. Fino a qualche decennio fa, in Italia, la preoccupazione maggiore era quella di scegliere tra un vino bianco e uno rosso, o al più con o senza bollicine. Oggi invece le cose sono notevolmente cambiate. Siamo passati da un vino-alimento a un vino-cultura. Questo è stato reso possibile grazie ad una critica enogastronomica sempre più attenta ed esigente e grazie alla necessità di dover comunicare i vari territori in maniera più organica e professionale.
Il risultato è stato un notevole innalzamento del livello qualitativo del vino italiano e un conseguente aumento del livello culturale del consumatore. Sono diminuiti i consumi pro capite a favore di una domanda qualitativa migliore e sono aumentate le aziende vitivinicole con
bottiglie etichettate.
Insomma, il panorama vitivinicolo italiano ha cambiato volto avvicinandosi di molto al modello francese. Oggi ci troviamo di fronte ad un nuovo Risorgimento del vino, un momento di transizione notevole dove si mettono in moto dinamiche commerciali internazionali che fino a oggi non erano state considerate.

I passi importanti sono già stati fatti, ora però è il momento della consapevolezza e della presa di coscienza del vero significato del prodotto vino. In questo mare magnum regna sovrana la confusione e gli attori di questo mondo si trovano nella necessità di improvvisare rincorrendo un mercato che cambia spesso direzione.

***OCCORRE CHIAREZZA***

Sovente la comunicazione del vino è sfalsata e contiene in sè una dose di falsità eccessiva che non aiuta certo il consumatore a orientarsi. Sarebbe interessante poter fare chiarezza, ma attualmente le normative non ci aiutano, compreso il nuovo decreto di secuzione (UE), e così dobbiamo basarci solo sull'esperienza personale e sull'osservazione.

Quando si chiede di definire il vino naturale la cosa più istintiva è quella di dire che nessun vino è naturale perchè non è un prodotto che si trova in natura ma che si ottiene grazie all'intervento dell'uomo. Quindi in linea di principio, semplificando, il vino null'altro è che la risultante della fermentazione del mosto, pulito e reso presentabile e bevibile.

Se fosse solo così tutto sarebbe facile.
Purtroppo la realtà è ben più complessa. Per avere un'idea abbastanza chiara è necessario mettersi nei panni del produttore per capire come immagini il destino del suo vino. Se il suo obiettivo è quello di ottenere un prodotto che possa essere venduto tranquillamente in qualsiasi parte del mondo con il minor rischio possibile, allora il produttore, l'enologo, o chi per esso, sceglierà di intervenire affinché il vino risponda a queste esigenze. Se, diversamente, il produttore ha come obbiettivo l'idea di ottenere un prodotto che sia espressione del suo terreno e della vite da cui proviene, agirà in maniera diversa. Queste due situazioni possono in qualche modo anche coincidere. Poi ci sono produttori che non si pongono nemmeno molti interrogativi e producono il vino perché sono custodi di una terra dove la vite viene allevata da anni e rispondono a quel dovere che gli è stato trasmesso dalle generazioni precedenti.

**TIPOLGIE DIVERSE DI VINI**

Troveremo i vini convenzionali da un lato e l'universo dei cosiddetti vini naturali dall'altro, quest'ultimo suddiviso in vini biologici, vini biodinamici o vini naturali propriamente detti. A questo punto la confusione aumenta e le risposte diminuiscono. La definizione di vino biologico da un punto di vista normativo è storia recentissima. E' stato pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea serie L 71 del 9 marzo 2012.
il Regolamento di Esecuzione (UE) N. **203**/2012 della Commissione dell'8 marzo 2012 che modifica il Regolamento (CE) n. 889/2008 recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 834/2007

del Consiglio in ordine alle modalità di applicazione relative al vino biologico.
La normativa stabilisce le norme specifiche per quanto concerne la produzione biologica di prodotti del settore vitivinicolo, definendo l'utilizzo di prodotti e sostanze e delineando le pratiche enologiche consentite.
La nuova normativa consentirà quindi di riportare in etichetta la definizione "vino biologico". Prima di questa legge esistevano infatti solo vini ottenuti da uve coltivate secondo il protocollo biologico oppure vini ottenuti da uve di coltivazione biodinamica oppure ancora vini prodotti da uve in maniera naturale.
• Nel caso del biologico il produttore deve aderire a dei controlli di certificazione che garantiscano che non vengano usati in campagna prodotti chimici o di sintesi.
Poi però la pratica enologica è abbastanza libera e consente l'uso dei lieviti selezionati e delle filtrazioni.
• La biodinamica contiene un aspetto più ampio e filosofico. Il produttore cerca di armonizzare nel proprio podere tutti gli elementi che ad esso appartengono, distinguendo la materia tra lo stato minerale, lo stato acquoso, lo stato gassoso (che manifesta la luce) e lo stato del calore. Il produttore biodinamico tende a mettere in equilibrio la realtà in cui vive in modo che la pianta possa dare il meglio di se stessa in relazione al suo ambiente.
A questo punto l'utilizzo o meno della chimica e dei prodotti di sintesi è conseguente. La pianta stessa in condizioni di equilibrio non necessita di trattamenti.
È evidente che la stessa pianta deve trovarsi in una zona vocata per la coltivazione della vigna. Se fosse piantata in zone in cui per secoli è stato allevato mais o frumento, in una terra ricca e in un ambiente troppo umido, tutto cadrebbe. Il produttore biodinamico utilizza per 'attivazione del proprio terreno dei composti organici ottenuti dal cornoletame.
Il cornoletame è stato ideato da Rudolf Steiner, sulle cui teorie si basa l'agricoltura biodinamica, e stimola e armonizza i processi di formazione dell'humus del suolo. Il letame posto internamente a corna di bue che vengono interrate durante la stagione invernale è trasformato in humus inodore e scuro. Tale prodotto viene poi diluito e spruzzato nella vigna. In definitiva chi sceglie il biodinamico ha un rapporto molto intimo con l'ambiente in cui vive e lo vuole preservare salvaguardando non solo l'aspetto esteriore ma tutta la sua biodiversità, compreso il consorzio batteriologico che ad esso appartiene.

In cantina le operazioni sono di assoluto rispetto della materia prima, cercando di intervenire il meno possibile e accompagnando quindi il mosto a trasformarsi in vino nel proprio ambiente di appartenenza senza usare lieviti selezionati, ma affidandosi alle fermentazioni spontanee.

• Il produttore di vino naturale si pone in mezzo a queste due tipologie e produce il vino rispettando il territorio ed evitando l'utilizzo della chimica sia in vigna che in cantina. In alcuni casi il produttore si definisce naturale per non prendere posizioni precise e quindi per riuscire ad avere un comportamento libero di utilizzare o meno i prodotti chimici a seconda della situazione. In altri casi il produttore naturale è molto esigente con se stesso e si sottopone a una disciplina molto rigida.

La provincia di Vicenza vanta una delle associazioni più in vista a livello europeo in termini di divulgazione e formazione dei vini naturali, VINNATUR, presieduta da Angiolino Maule di Gambellara. L'associazione, oltre a organizzare un evento in concomitanza del Vinitaly dove tutti gli associati si presentano ai consumatori con i proprio vini, investe le proprie risorse garantendo il rispetto del consumatore finale. Si legge nel manifesto dell'associazione che vengono effettuate ogni anno le analisi agli associati per determinare la presenza o meno nei vini di pesticidi o fitofarmaci usati. In caso di positività l'associato viene
allontanato. Oltre a ciò l'associazione si occupa di ricerca sulle tecniche di vinificazione, confrontandosi con il mondo accademico.

**L'ETICHETTA DI UN VINO DEVE DARE INFORMAZIONI ESAUSTIVE**

Abbiamo individuato quindi tre tipologie di produttori con approccio naturale che rispondono ad esigenze diverse. Ma perché è necessario questo? Perché il vino non è quello che appare e perché le normative non aiutano il consumatore a sapere veramente il contenuto del vino. La retroetichetta riporta solo pochi elementi come il contenuto volumetrico dell'alcol e la presenza o meno dei solfiti. Fossero i solfiti i problemi del vino…

Se, semplificando, crediamo che, a seguito della fermentazione, il vino ottenuto possa considerarsi un alimento costituito soprattutto di acqua, alcol, sali minerali, acidi, sostanze che determinano i profumi, glicerina, alcune vitamine, nella realtà le cose sono molto diverse.

Il vino subisce trattamenti termici, centrifugazioni e filtrazioni, vengono utilizzati lieviti selezionati per la vinificazione, vengono applicati elementi come il fosfato di ammonio bibasico per consentire

lo sviluppo dei lieviti, viene aggiunta l'anidride solforosa come antisettico. Vengono utilizzati chiarificanti come la gelatina alimentare, la colla di pesce, la caseina, l'ovalbulmina, la bentonite, il diossido di silicio, il sorbato di potassio. Ancora, si usano le acidificazioni; nel caso il vino risulti poco fresco si aggiunge acido tartarico o acido citrico o, all'opposto, se il vino che risulta è troppo acido ci sono prodotti de-acidificanti come il tartrato neutro di potassio e il bicarbonato di potassio. Si possono poi aggiungere i tannini liquidi, la gomma arabica per le concentrazioni... insomma, le operazioni sono innumerevoli e, sia chiaro, tutte lecite.
Il punto è che pochi le sanno e forse sarebbe anche il caso di informare il consumatore di cosa sta bevendo. Il produttore convenzionale quindi agisce nel modo più sicuro possibile per evitare di avere meno complicazioni possibili che si tradurrebbero in più costi.

**LA SCELTA SPETTA AL CONSUMATORE INFORMATO**

L'errore che spesso viene commesso è quello di mettere in competizione un vino piuttosto che l'altro. La vita è fatta di scelte, ed è giusto che ciascun consumatore possa operare in assoluta libertà le proprie sulla base del proprio percorso, ma è necessario che sia informato fino in fondo sulla natura di ciò che trova nel suo bicchiere.

**Che cosa cambia con l'entrata in vigore del Reg. CE 203/12?**
**Cristina Micheloni, AIAB**

Dopo così lunga attesa l'entrata in vigore del regolamento sulla vinificazione biologica e conseguentemente sulla certificazione e l'etichettatura del "vino biologico" hanno dato origine a tre tipologie di reazioni tra i produttori e gli addetti ai lavori:

1) I disfattisti – coloro i quali hanno subito gridato allo scandalo per la "pochezza" delle limitazioni imposte in fase di vinificazione, dimenticando che l'ingrediente principale del vino bio (e di tutti i vini) è l'uva e che essa era già normata da decenni in modo rigoroso e niente affatto simile, nel metodo produttivo, nè alla viticoltura convenzionale nè a quella integrata.
2) I soddisfatti, anche se esusti dalla trattativa – coloro I quali hanno inteso la portata del regolamento e del fatto che esso è solo un primo passo in un processo che non si voleva far iniziare e che invece ora è in pieno svolgimento. Tra questi vi è la maggior parte dei produttori biologici di lunga esperienza.
3) I "allora faccio altro" - coloro i quali, insoddisfatti, hanno deciso

di ricorrere a label privati, brand aziendali o alla totale mancanza di qualificazione.

Al di là delle reazioni dei singoli, il dato che emerge evidente è che l'interesse per il vino biologico è elevato ed in crescita, in Italia ma soprattutto in altri paesi europei (Scandinavia ed inghilterra *in primis* ma anche Francia, mentre la Germania mantiene un interesse espresso già anni or sono) che extraeuropei (Stati Uniti, Canada, Korea, Brasile, Russia...). Ciò è testimoniato dai numerosi brand di alto livello che si sono affacciati al bio ed alla massiccia e conclanmata presenza dei vini bio nelle fiere ed eventi. Ciò che è parimenti evidente però è che il vino bio richiesto e di successo è quello di medio-alta qualità, in grado di essere autentico nella trasmissione di territorio e tecniche.

Il successo è tale che, come era naturale, è diventato palese anche il tentativo di tanti di "far finta di essere bio" o anche meglio, senza sottostare alle regole ed ai tempi del bio (dal momento dell'inizio conversione del vigneto alla commercializzazione della prima bottiglia bio passano almeno 4 anni per i vini di pronta beva e 5 o più per quelli ad affinamento).

Purtroppo la mancanza di coesione e collaborazione nel settore del vino bio italiano (ma anche europeo) nel rafforzare un'identità comune e condividere le strategie promozionali, lascia spazio ai competitors meno qualificati, che appunto preferiscono le scorciatoie chiamandole scelte di libertà.

**ORAZIO FRANCHI**
**SO2 nei vini biologici**

Il Reg. CE 606/2009, attuativo del Reg. CE 1234/2007, riporta all'allegato 1/A l'elenco delle sostanze che possono essere utilizzate nelle fasi di lavorazione del vino che vano dalla vendemmia all'imbottigliamento.
Fanno parte di questo elenco ben 68 prodotti dei quali **solo 44 sono ammessi per la produzione di vini biologici e alcune di essi sono soggette a restrizioni nell'utilizzo.**

**Per la produzione di vini biologici e alcune di essi sono soggette a restrizioni nell'utilizzo.**

Tab. 5 - Limiti del contenuto di solforosa totale definiti dal reg. 203/2012

| 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* | 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* | 250 mg/l | | 220mg/l |
| Vini speciali | | | |
| - come da paragrafo 2 c | 300 mg/l | | 270 mg/l |
| - come da paragrafo 2 d | 350 mg/l | | 320 mg/l |
| - come da paragrafo 2 e | 400 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 | 185 mg/l | | 155 mg/l |
| - altri vini spumanti | 235 mg/l | | 205 mg/l |

Nota importante: lo "zucchero residuo" è definito come somma esclusivamente di glucosio e fruttosio

Fonte: Regolamento (CE) n. 203/2012.

Tab. 5 - Limiti del contenuto di solforosa totale definiti dal reg. 203/2012

| 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* | 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* | 250 mg/l | | 220mg/l |
| Vini speciali | | | |
| - come da paragrafo 2 c | 300 mg/l | | 270 mg/l |
| - come da paragrafo 2 d | 350 mg/l | | 320 mg/l |
| - come da paragrafo 2 e | 400 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 | 185 mg/l | | 155 mg/l |
| - altri vini spumanti | 235 mg/l | | 205 mg/l |

Nota importante: lo "zucchero residuo" è definito come somma esclusivamente di glucosio e fruttosio

Fonte: Regolamento (CE) n. 203/2012.

IL BUFFET È STATO GENTILMENTE OFFERTO DALL'AZIENDA AGRITURISTICA- AGRICOLA BIOLOGICA **CA' DI RICO** DI DOVADOLA (FC)

Abbiamo potuto degustare:

- I salumi artigianali prodotti dall'allevamento di suini dell'Azienda
- La piadina fatta con farina di grano duro integrale e biologica
- Il gnocco fritto con il lardo di colonnata
- Il tortello alla lastra ripieno di zucca e patate
- L'olio, il pane e la focaccia integrale
- La crostata di susine selvatiche (Mirabolano)
- Pere Volpine affogate al vino Ca' di Rico
- Cantucci, vino, succhi di frutta prodotti con materia prima interamente dell'Azienda.

www.cadirico.it

# Cà di Rico

**AZIENDA BIOLOGICA ed AGRITURISMO**

**In Dovadola**

L'azienda Agricola **Cà di Rico** con la propria vigna, produce vino di qualità superiore **Doc IDT**, Sangiovese, proveniente da uve di agricoltura biologica, col metodo di raccolta "morbida".

Oltre al vino, l'oliveto offre un ottimo olio **biologico**. Il sistema di **spremitura** è quello tradizionale completamente **a freddo**. Lavorando a temperatura ambiente, lascia il prodotto inalterato nelle sue caratteristiche naturali. Le olive, esclusivamente di propria produzione biologica, sono raccolte dal personale dell' azienda. Questa fase garantisce sempre la freschezza e la salute delle olive.

Altri prodotti della terra sono da ricercare nel verde orto dell'**Azienda Agricola Cà di Rico**. Prodotti stagionali, freschi e biologici.

Troviamo pertanto le **passate di pomodoro**, le marmellate, le olive in salamoia, i **salumi**, il pane e le **carni fresche**.

L'agriturismo **CA' DI RICO** si trova nel cuore delle colline dell'Appennino tosco romagnolo, lungo la valle del Montone, nei pressi della località **Dovadola** in una posizione strategica ricca di verde, natura, **cultura biologica**, gastronomia ed enologia.

La struttura originaria era una casa colonica del **fine 1700**, poi ristrutturata di recente, rispettando la linea originale e le sue affascinanti antiche tradizioni.

**La** cucina casalinga **ha come ingredienti fondamentali i propri prodotti** biologici**.**
Olio, vino, carni, salumi, affettati, ortaggi**, cucinati sapientemente dallo chef.**

## I menu

**Menu della Fattoria**
Antipasto, primo, secondo, dolce e bevande e vini BIO.

Azienda Agricola Biologica ed Agriturismo

**Cà di Rico**

Via Canova Schiavina , 39

Loc. Pezzolo

Dovadola (FC)

e-mail : strada.alessandro@vodafone.it

www.cadirico.it

Mob.: +39 347 5709216