

Coordinato dall'Università degli Studi di Udine, 'Orwine' è il progetto che fornirà le fondamenta scientifiche

Il vino biologico attende la legislazione Ue

Molti parlano di vino biologico, ma di fatto non esiste, perché legalmente si tratta unicamente di 'vino ottenuto da uve coltivate con il metodo biologico'. La questione non è di poco conto, perché una cosa è produrre l'uva bio ed un'altra è ottenere da essa un vino biologico. Manca infatti, per il momento, una legislazione europea che identifichi le pratiche enologiche ammesse e quelle vietate. Una lacuna che la Ue intende sanare a breve, probabilmente già nel 2009, ed è per questo che la Commissione europea ha finanziato 'Orwine', un progetto di ricerca avviato nel 2006 e con scadenza marzo 2009, il cui obiettivo generale è di fornire un background scientifico per lo sviluppo di un quadro legislativo comunitario di riferimento ed un codice di buona pratica agricola per la produzione del vino biologico e per l'etichettatura.

A guidare il coordinamento scientifico e l'unità operativa del progetto, che coinvolge 11 partner di diversi Paesi, è il Dipartimento di Scienze degli alimenti dell'Università di Udine, con l'équipe guidata dal prof. Roberto Zironi, ordinario di Industrie agrarie. Il lavoro – spiega il docente – è diviso in più settori, c'è infatti una parte dedicata alla ricerca, una alla sperimentazione tecnica nelle cantine, una dedicata alla raccolta delle opinioni e dei suggerimenti di produttori e consumatori, ed una che fa il punto sugli ordinamenti volontari o i disciplinari in materia già attivi nei Paesi Ue e in quelli extraeuropei.

In verità, osserva Zironi, non è poi così complicato produrre vino biologico, perché basterebbero tre elementi fondamentali: uva biologica, uso ridotto dei coadiuvanti, igiene delle cantine. In sostanza, già con le conoscenze attuali si potrebbero avviare buone pratiche. Ciò che però il lavoro di ricerca ha già messo in evidenza è che allo stato attuale mancano enologi specificatamente formati che si pongano al servizio del settore. La barriera più significativa, cioè, è costituita da una difficoltà di linguaggio e conseguente comprensione che rallentano l'applicazione tecnologica. Lo ha verificato la sua stessa équipe, durante le due vendemmie sperimentali, sulle tre programmate, che sono state attuate sin qui e durante le quali sono stati messi

a punto protocolli innovativi di vinificazione per uve rosse e bianche. Non possiamo nascondere la diffidenza iniziale di alcuni produttori nel confrontarsi con questi protocolli e nell'applicazione di procedure diverse da quelle consuete – ammette Piergiorgio Comuzzo, membro del gruppo di ricerca friulano – ma è altrettanto vero che tale diffidenza scema in poco tempo se vi è un'adeguata informazione. Anzi, dopo poco, sono gli stessi produttori coinvolti a diventare soggetti entusiasti della sperimentazione.

Che ha come primo obiettivo quello di ridurre l'impatto degli additivi nella vinificazione e il contenuto di anidride solforosa nel vino finito. Non è infatti ipo-

tizzabile escluderli totalmente – specifica il prof. Zironi – né questo è l'obiettivo della ricerca, che intende invece porre limiti percorribili. Interpellando produttori di vino biologico, distributori, consumatori, esperti e policy maker, la ricerca ha portato alla luce un mondo molto complesso, in cui non mancano visioni contrastanti. Ci sono produttori molto attenti e sensibili – osserva Zironi – da subito ben disposti a far proprie alcune buone pratiche, ed altri più 'tradizionalisti' che sono già soddisfatti del loro vino 'biologico', arrivando addirittura a qualificare come caratteristiche peculiari quelle che invece sono semplicemente indice di un vino difettoso. Indagando si scoprono

poi anche singolari curiosità, come quelle di rinomati produttori italiani che, pur producendo da uve biologiche, non lo specificano nelle bottiglie commercializzate in Italia, mentre lo fanno in quelle destinate ai mercati esteri. Complice – secondo Zironi – un'attenzione per il biologico molto più diffusa fuori dai confini italiani, in particolare nei Paesi del Centro e Nord Europa, dove i consumatori si affidano ancor di più al vino prodotto da uve biologiche se appartiene ad un marchio già forte sul mercato del vino tradizionale. Sullo scenario italiano, di contro, il biologico è ancora un prodotto di nicchia, probabilmente più per una mancanza d'informazione

che per una scelta motivata. Sul tavolo dei legislatori Ue, dunque, tra qualche mese arriverà un ricco dossier per predisporre i provvedimenti legislativi più consoni alla produzione del vino biologico, corredato anche dalle tendenze registrate nei regolamenti o disposizioni volontarie attualmente esistenti nel mondo e che – informa Zironi – rivelano una sostanziale concordanza in materia di coadiuvanti tecnologici ammessi e riduzione del contenuto di anidride solforosa nei vini a commercio. Per quanto attiene ai protocolli che saranno proposti – conclude – sul versante tecnologico molto si trova già applicato nel convenzionale più avanzato.



Il prof. Roberto Zironi, alla guida del coordinamento scientifico e unità operativa del progetto Orwine