VINITALY Il Reg. 203/2012 la scintilla per le conversioni. Ma è già ora di aggiornarlo

di **Lorenzo Tosi**

E il vigneto Italia si butta sul bio

Un potenziale da 68mila ettari e 5 milioni di quintali di uve

Non c'è contro programmazione che tenga. Nell'anno dell'Expo, in cui FieraVerona gioca un ruolo centrale con il padiglione del vino, Vinitaly anticipa le date e mette in fuorigioco il Prowein di Düsseldorf. Mette in scena per il secondo anno consecutivo Vinitalybio assieme a Federbio, fiaccando la resistenza dei vini "naturali" di Vinnatur. La certificazione e l'esistenza di norme cogenti di valenza internazionale sono un decisivo punto di forza per il bio. Una risposta chiara alla richiesta di eticità e sostenibilità che emerge ormai in tutti i mercati.

Triplicati in dieci anni

«Più 235% in Europa, più 273% mondo – descrive **Denis Pantini** di Nomisma - sono questi i dati relativi allo sviluppo – nel periodo 2002/2013 - registrato dalla viticoltura biologica». È quanto emerge dall'analisi Wine Monitor su dati Fibl predisposta in occasione di Vinitaly 2015. «E per quanto riguarda l'Italia – commenta **Damiano Berzacola** di Veronafiere – sono oltre 44mila gli ettari di superficie vitata bio, ma con quasi 24mila ettari in conversione, per un totale che si avvicina a 68mila ettari, l'11% del totale nazionale e il 18,5% in più rispetto al 2012, per una produzione potenziale che sfiora i 5 milioni di quintali di uva da vino». Di fatto il vigneto convenzionale cala e quello bio avanza. Per questo nell'edizione 2015, oltre ai 70 produttori presenti al Vinitalybio, le cantine biologiche erano equamente distribuite anche all'interno dei padiglioni regionali. La spinta rispetto a tre anni fa è arrivata grazie all'accordo che ha portato alla pubblicazione del Reg. 203/2012, che ha disciplinato il vino bio. Ora è già tempo per la sua revisione e la fiera veronese ha fornito l'occasione per un confronto con la filiera grazie al convegno organizzato lunedì 23 marzo da Federbio, Aiab e Associazione biodinamica assieme a Veronafiere.

Regole chiare e condivise

«In un momento di forte crescita – spiega **Paolo Carnemolla**, presidente di Federbio – è importante che le regole continuino ad essere chiare, condivise e facilmente applicabili». A Bruxelles, sul tavolo della Comitato Rcop (*regulatory committee on organic production*) la discussione è incentrata in particolare sull'eliminazione o meno di alcune pratiche enologiche (osmosi inversa, resine a scambio cationico, trattamenti termici). «È opportuno – stigmatizza **Mauro Braidot** di Upbio - salvaguardare la tradizione. Il tema del mosto concentrato è però di estrema importanza in particolar modo per il nord Italia. Dal punto di vista della chiarezza per il consumatore sarebbe invece necessario ridurre i coadiuvanti e le quantità ammesse di solfiti». **Cristina Micheloni** di Aiab ricorda il "ginepraio" sollevato tre anni fa proprio dall'SO_2 nelle discussioni con il Nord Europa. «Si è arrivati a sbloccare il Reg. 203 – dice – solo grazie alla minima riduzione rispetto ai limiti

Cotarella: «Il biologico non si fa con il bilancino»

«Non è un grammo in più o in meno di solforosa che può fare la differenza, l'importante è il principio». **Riccardo Cotarella**, presidente di Assoenologi e dell'Unione europea degli enologi ha ben chiaro che la forza del bio non risiede nei compromessi raggiunti a Bruxelles, ma nella reputazione che si è saputo conquistare tra i consumatori dei più importanti mercati. «Sono stati alcuni grandi enologi a dimostrare con la loro professionalità, e con la voglia di sperimentare, la possibilità di abbassare i dosaggi di SO_2 in cantina. L'importante è non perdere di vista l'obiettivo e il principio per cui si affronta una determinata scelta». Cosa pensi del vino bio? «Penso che sia un dovere, per tecnici e produttori, preoccuparsi dell'impatto della propria attività sull'ambiente. La qualità di un vino si basa sull'equilibrio, ma soprattutto sul rispetto. Il biologico ha dalla sua la capacità di farci capire quando comunichiamo al consumatore questo impegno». Rispetto della tradizione? «Bisogna essere chiari: l'approccio alla sostenibilità e al biologico si deve basare sulla scienza e sulla conoscenza. L'utilizzo di solfato di rame in funzione antifungina ha una lunga tradizione in vigneto. Ma prima ancora gli etruschi utilizzavano cenere o acqua di mare: tradizioni radicate nel tempo, ma abbandonate perché non funzionavano». Occorre seguire i disciplinari? «Bisogna soprattutto investire in conoscenza: nel corso della difficile annata 2014 ci sono stati produttori che hanno esagerato con le applicazioni di sali rameici. Occore avere la capacità di ragionare con la propria testa, senza seguire quello che fa il vicino».

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

MACCHÉ NICCHIA!

Il vino bio è ormai uscito definitivamente dalla nicchia. La Survey 2015 sul Wine Trend Italia, ovvero l'indagine di Wine Monitor–Nomisma sull'interesse del consumatore italiano mostra che nel 2015 il tasso di penetrazione del vino bio è in netta crescita: il 16,8% degli italiani (18-65 anni) ha consumato, in almeno una occasione, in casa o *away from home*, un vino a marchio bio. Balzo importante se si pensa che nel 2013 il consumo di vino bio coinvolgeva solo il 2% della popolazione e nel 2014 l'11,6%.

concessi per il convenzionale». È comunque un elemento da tenere in considerazione, soprattutto in relazione alla difficoltà nell'ottenere l'equivalenza con il Nop, la normativa bio americana, che non ammette l'uso dei solfiti nei vini bio. Nel confronto europeo ogni paese concentra l'attenzione su aspetti diversi. «L'attuale stasi – riferisce **Giacomo Mocciaro** del Mipaaf – che caratterizza la discussione riguardo al regolamento orizzontale del bio, non dovrebbe condizionare la revisione sul vino bio, anche se i tempi sono stretti per arrivare ad una sua pubblicazione in tempo per la vendemmia 2015».

Entrare nei meriti tecnici

«Dobbiamo consentire a tutti – afferma **Marcello Lunelli**, intervenuto al convegno in rappresentanza dell'Unione nazionale vini – di poter fare vino bio, per l'ambiente ma anche per l'impatto positivo che ha sui consumatori». Le Tenute Lunelli (Ferrari) sono una delle maggiori realtà italiane che stanno puntando su questo metodo di produzione, con la conversione di tutte le aziende del gruppo, in Toscana, Umbria e Trentino. «Nelle discussioni sui diversi metodi – continua – sarebbe importante non fermarsi al confronto tra principi, ma entrare nei meriti tecnici». **Marco Serventi** dell'associazione italiana per l'agricoltura biodinamica testimonia, tra l'altro, la possibilità di differenziarsi rispetto ai compromessi di Bruxelles. Il regolamento Demeter per la viticoltura italiana è infatti più restrittivo rispetto a quello europeo. ■

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.