



LE SCHEDE DEL CANESTRO

IL VINO

Come per gran parte dei prodotti agricoli trasformati, anche nel caso del vino, le differenze più marcate tra il metodo biologico e quello convenzionale si evidenziano nelle pratiche agricole, più che nel processo di trasformazione. In particolare per la produzione di uva biologica vengono utilizzati esclusivamente fertilizzanti organici, in grado di arricchire il terreno senza creare squilibri nell'attività dei microrganismi, i soli capaci di garantire alle piante la disponibilità dei Sali minerali di cui necessitano. I concimi chimici di sintesi, usati nella viticoltura convenzionale, presentano sì il vantaggio di una più pronta e completa assimilazione, ma l'eccessiva disponibilità di elementi nutritivi, oltre a costituire un rischio di inquinamento per la falda idrica, determina una sorta di stress da ipernutrizione. Le piante così concimate risultano pertanto più sensibili ed indifese all'attacco dei parassiti e quindi più bisognose di trattamenti antiparassitari. E sono proprio questi ultimi a rappresentare i rischi maggiori per la salute dei consumatori e l'equilibrio dell'ecosistema.

Fortunatamente i processi fermentativi, insieme all'elevato potere assorbente delle vinacce e delle fecce di fermentazione, riducono sensibilmente la presenza di residui di pesticidi nel vino. Ma si tratta di una magra consolazione che non deve far trascurare i rischi legati alla produzione e all'impiego di principi attivi dotati di elevata tossicità.

Una volta entrata in cantina, l'uva biologica viene sottoposta al processo di vinificazione, dove le differenze tra biologico e convenzionale sono sottili e sfumate. La fermentazione alcolica, com'è noto, è un processo naturale, dove l'intervento dell'uomo è finalizzato soprattutto al mantenimento di una qualità organolettica valida per un tempo sufficiente: ecco perchè il vino necessita di essere stabilizzato mediante l'uso di additivi e coadiuvanti tecnologici, il più noto dei quali è l'anidride solforosa. Trattandosi di un composto tossico (l'OMS ha stabilito in 0,7 mg/kg di peso corporeo la dose giornaliera ammissibile), ma insostituibile, l'anidride solforosa è ammessa anche per la produzione di vino biologico.

E' da rilevare tuttavia, che mentre esiste un regolamento comunitario per la produzione biologica dei prodotti vegetali (in questo caso l'uva), non vi sono norme specifiche per i processi di trasformazione (in questo caso la vinificazione). Esistono però i disciplinari di produzione adottati dagli organismi di controllo che impongono alle aziende vitivinicole biologiche una tecnologia di vinificazione di elevato standard qualitativo, assai vicina a quella dei migliori vini convenzionali, con in più l'obbligo di rispettare limiti più restrittivi di anidride solforosa.

In maniera più evidente di quanto è avvenuto in altri comparti agricoli, i viticoltori biologici si sono dovuti misurare con un mercato sempre più esigente ed agguerrito, dove la qualità ambientale non poteva essere disgiunta da un elevato standard enologico. Per raggiungere questo obiettivo la maggior parte delle aziende vitivinicole biologiche specializzate ha dovuto rinnovarsi radicalmente, raggiungendo in molti casi ottimi risultati.