

Vino biologico

Agriculture | Organic | 24 January 2019

Fino a poco tempo fa, il vino poteva essere etichettato solo come 'ottenuto da uve biologiche'. Comunque, dopo l'attuazione di una nuova legislazione nel 2012 all'interno dell'UE, è possibile etichettare il vino come un prodotto alimentare biologico.¹ Il vino biologico, tuttavia, rimane ancora un prodotto di nicchia sul mercato europeo.

Il progetto ORWINE

Tra il 2006 e il 2009, il progetto ORWINE, finanziato dall'UE, ha esaminato le questioni ambientali, sanitarie, di mercato e di qualità dei prodotti nell'ambito dell'industria enologica europea al fine di sviluppare linee guida per la produzione biologica. In seguito, il progetto ha fornito prove scientifiche a sostegno dello sviluppo di un quadro legislativo per la produzione di vino biologico. La legislazione europea è stata poi promossa sulla base di questa ricerca.

Vigneti biologici

La viticoltura convenzionale (produzione di uva) è tra i sistemi agricoli che consumano più pesticidi.² Ciò può portare ad una resistenza da parte dei parassiti ai pesticidi e provocare un impatto negativo sugli organismi non mirati.² I vigneti che impiegano tecniche di agricoltura biologica lo fanno con l'obiettivo di migliorare la qualità del suolo, creando un equilibrio nell'ecosistema del vigneto, e incoraggiando i meccanismi naturali di difesa delle piante.

In Europa, i vigneti sono principalmente situati nelle zone temperate che ospitano spesso varietà rare e in via di estinzione di piante e invertebrati.³ Questo rende importante da preservare l'ecosistema dei vigneti naturali.^{4,5} L'agricoltura biologica incoraggia la proliferazione di artropodi benefici nel vigneto che a loro volta aiutano nella gestione dei parassiti.³

Secondo alcuni studi recenti, i vini biologici contengono minori quantità di pesticidi rispetto ai vini convenzionali, ma sono necessarie ulteriori ricerche per capire appieno l'impatto della viticoltura biologica sul vino.^{6,7}

Tecniche di produzione e additivi

Mentre le uve biologiche costituiscono la base del vino biologico, questo non basta per etichettare il vino come biologico. L'obiettivo della vinificazione biologica è di ridurre al minimo interventi fisici e chimici esterni in modo che il prodotto finale non sia modificato attraverso le molteplici fasi di lavorazione. Varie tecniche impiegate per la vinificazione convenzionale come l'eliminazione dell'anidride solforosa con procedimenti fisici, nano o ultrafiltrazione, e trattamenti termici superiori a 70°C, tra l'altro, non sono consentite nel processo di vinificazione biologica.

Il regolamento prevede un elenco di additivi consentiti che possono essere aggiunti al vino per prolungarne la durata e mantenere l'aroma e il gusto. Sono permessi tutti gli additivi di origine naturale utilizzati nella vinificazione convenzionale.

Le sfide

Quasi il 90% delle uve biologiche prodotte proviene dall'Europa; mentre Spagna, Francia e Italia sono i maggiori produttori di vino biologico a livello mondiale.⁸ Negli ultimi anni, la produzione di uva e vino biologico si è estesa anche ad altri paesi come Cina e Turchia.⁹

Tuttavia, nonostante l'incremento della superficie utilizzata per la coltivazione biologica, diversi fattori hanno un ruolo nel rallentamento dei progressi della viticoltura biologica. Questi includono i rendimenti insicuri, problemi con la gestione dei parassiti, e la necessità di educare i consumatori sui prodotti biologici.¹⁰ I consumatori spesso non sono disposti a pagare prezzi più elevati associati a questi vini e rimangono scettici riguardo alla qualità.^{11,12,13} La produzione di vino biologico, quindi, è un processo impegnativo perché i coltivatori e viticoltori dovrebbero produrre vini di alta qualità limitando le loro tecniche di produzione agricola e vinicola a quelle consentite dalla legislazione sul biologico.