

C'è sempre più vite bio in terra calabra

Alba Pietromarchi, Antonino Modaffari, Antonino Sidari, Roberto Zironi

La terra calabra, ancora fanalino di coda nella produzione vinicola tradizionale, nonostante la sua storia enologica (era chiamata "Enotria" ossia "terra del vino", ed i vini calabresi durante l'era dei Greci venivano offerti ai vincitori delle Olimpiadi) è in prima linea nella produzione biologica, grazie anche al territorio, al clima e alla ricchezza ampelografica - quasi trecento vitigni sinora catalogati tra gli autoctoni calabresi. La produzione bio rappresenta per la Calabria un'ottima opportunità di sviluppo, di business e di evoluzione del comparto più indirizzata verso la sostenibilità e la qualità e i risultati del progetto "Vino BIO Calabria: Qualità sensoriale ed ambientale tramite la coltivazione e la trasformazione biologica di uve autoctone" sembrano confermarlo.



Che questa Regione fosse vocata alla produzione del vino lo compresero bene i Greci quando decisero, nel V sec. a. C., di chiamare la regione **"Enotria": terra del vino.**

La presenza di vaste aree collinari insieme alla bontà del clima, garantirono ai coloni Greci grandi produzioni di vino, tanto che fin dall'età classica, le città della Magna Grecia, prima fra tutte Sibari, gestirono un mercato alquanto redditizio.

Molto apprezzati in tutta la Magna Grecia, i vini calabresi venivano offerti ai vincitori delle Olimpiadi che si svolgevano ogni quattro anni a Olimpia in Grecia. Tramite il porto di Sibari, il vino, che in gran parte proveniva dai terreni fertili di Cirò, veniva trasportato in anfore di terracotta, più resistenti al viaggio.

Per secoli la vite ha contribuito a modellare le colline e i declivi della Calabria, diffondendosi abbondantemente su tutto il territorio regionale,

grazie al clima mite e ad una diversificazione morfologica che, nel tempo, ha favorito sia l'introduzione di nuove varietà, sia la selezione di vitigni unici al mondo.

Nel Cinquecento, contava una straordinaria varietà di vitigni, come Guardavalle, Greco, Gaglioppo, Marsigliana Nera e Castiglione. Pecorello e Nocera si aggiunsero poi alla fine dell'Ottocento. Sono aree vocate anche ad acclimatare vitigni d'origine mediterranea, in particolare quelli che vennero importati dai Greci nei primi secoli d.C. o selezionati durante il Medioevo o, ancora più avanti, nell'Età Moderna. Un grande patrimonio che si era perso tra il XIX e il XX secolo, a causa dell'abbandono delle campagne per la forte emigrazione e dell'epidemia di fillossera che ha danneggiato le viti; negli ultimi decenni, invece, grazie alla caparbietà di alcuni viticoltori locali, si sta assistendo alla ripresa della produzione vitivinicola.



Una ripresa che, seppure ancora stenta dal punto di vista della produzione di vino convenzionale (è, per quantitativi, il fanalino di coda tra le regioni italiane nella produzione di vino), sta invece procedendo a ritmi elevati per quanto riguarda il biologico e nella valorizzazione della propria diversità: quasi trecento varietà di vitigni sinora catalogate tra le autoctone calabresi; una risorsa ampelografia che ha trovato nella vitivinicoltura bio il suo maggior motore di sviluppo. Tutto sembra volgere verso una produzione di vino bio che esalta il profumo e il gusto dell'antica Enotria, garantendo allo stesso tempo genuinità e le stesse proprietà organolettiche, già apprezzate ai tempi di Omero.

Un passato enologico che vuole essere riportato agli antichi splendori anche dai vignaioli biologici calabresi che stanno lavorando nel progetto "Vino BIO Calabria: Qualità sensoriale ed ambientale tramite la coltivazione e la trasformazione biologica di uve autoctone". Finanziato dalla Regione Calabria P.S.R. 2007/2013, Misura 124 e coordinato da AIAB

Calabria (Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica della Calabria), in partenariato con il Dipartimento di Agraria dell'Università "Mediterranea" di Reggio Calabria, la FIRAB (Fondazione Italiana per la Ricerca in Agricoltura Biologica e Biodinamica) e otto realtà vitivinicole rappresentative del territorio regionale, il progetto si è proposto di incentivare l'impiego di metodi innovativi nelle produzioni vitivinicole calabresi e di valorizzare i vigneti autoctoni e le tecniche considerate sostenibili nella gestione del vigneto e nei processi di vinificazione.

Prendersi cura della vite ... senza introdurre sostanze nocive al delicato equilibrio che esiste tra vite, uve e ambiente.

Il progetto si occupa, in particolare, del rapporto tra pianta di vite e ambiente e la sua sostenibilità (il suolo, le tecniche di gestione del vigneto, l'applicazione di nuove tecnologie in campo), e dei metodi di gestione della vinificazione (gestione delle fermentazioni, valutazione sensoriale, gestione dell'affinamento e dell'imbottigliamento), nonché la successiva valorizzazione dei prodotti ottenuti a basso impatto energetico e ambientale e con buone performance in termini di ricavo economico, di vendite e marketing del vino biologico.

Grazie a strategie fatte in situ, in parte sui campi e in parte nelle cantine di produzione, il progetto si è mosso nello sviluppare delle azioni migliorative nel processo di produzione al fine di ottenere una migliore valorizzazione delle produzioni vitivinicole calabresi, e di conseguenza delle strategie commerciali, a livello nazionale e internazionale, per un buon posizionamento dei vini biologici calabresi.



La grandezza del vino sta nella sua varietà e nella sua diversità

Grazie a questo progetto sono stati individuati i vitigni autoctoni più rappresentativi del territorio calabrese quali il Magliocco dolce, il Magliocco

canino, il Greco nero, il Calabrese nero e l'Aglianico. In particolare, il **Gaglioppo** ha richiamato maggiormente l'attenzione del comitato scientifico del progetto, in quanto rappresenta oltre il 50% dei vitigni calabresi ed è in grado di interpretare al meglio il *terroir* calabrese.

Nello specifico sono state coinvolte aziende collocate su tutto il territorio regionale, anche al fine di creare una mappatura di maturazione dei vitigni calabresi. Il ciclo biologico della vite è infatti fortemente influenzato dall'esposizione solare, dal luogo, dall'orografia e dalla morfologia del suolo che sono in grado di esaltare o sminuire le caratteristiche qualitative e quantitative delle uve. La diversa ubicazione delle aziende sull'intero versante ionico calabrese ha quindi consentito di effettuare confronti e verificare il processo di maturazione dello stesso vitigno, allevato in ambienti e microclimi diversi.

Particolare attenzione è stata rivolta ai composti fenolici dell'uva, i quali giocano un ruolo fondamentale in enologia. Oltre che possedere proprietà antiossidanti e vitaminiche benefiche, in particolare per i disturbi cardiovascolari, sono i responsabili del colore e del sapore dei vini rossi.

Il vino è una bevanda viva, non stabile, che durante la sua vita va incontro a modifiche della propria composizione, evolvendo nel tempo positivamente (se accompagnato da condizioni ottimali) o negativamente in virtù sia di condizioni esterne (fenomeni ossidativi, temperatura) sia dalla composizione stessa del vino.

Sappiamo, infatti, che il processo di invecchiamento, o per usare un termine che ci sembra più elegante e appropriato, di affinamento del vino è influenzato, per la maggior parte, dalla sua composizione fenolica e che il contenuto di composti fenolici, tannini e antocianine cresce col crescere del grappolo e della sua maturazione. Tutti questi composti, non facili da comprendere se non per addetti ai lavori, concorrono a determinare l'aroma del vino e a costituirne l'anima più profonda. In parole semplici, i polifenoli (come fenoli, antocianine, procianidine ed altri) potremmo definirli come **"elementi essenziali per la vita"** che lavorano attivamente nel corpo umano per prevenire che si verifichino certi meccanismi che conducono allo sviluppo di malattie. Si tratta di antiossidanti che lavorano nell'organismo per migliorare la salute in modi complessi, dunque non sono *solo* semplici antiossidanti. Ecco perché ritenuti elementi essenziali!

La ricerca in campo ed in cantina: il buon vignaiolo porta dal vigneto in cantina

uve in perfetto equilibrio

Per capire in che modo le variazioni climatiche influiscono sulla maturazione “fenologica” delle uve, sono state realizzate delle ricerche e delle prove sperimentali relativamente a ciò che succede in campo ed in cantina. Valutazioni ad hoc, inoltre, sono state svolte dal team di ricerca, sotto l’attento esame del prof. Zironi, coordinatore scientifico del progetto, per lo sviluppo di modelli atti a descrivere quantitativamente lo sviluppo della vite in rapporto alle variabili climatiche.

L'utilizzo di queste nuove tecnologie ha contribuito alla promozione dei processi innovativi che sono uno degli obiettivi del progetto, specialmente per le aziende più piccole che non avrebbero la possibilità di investire in nuove tecnologie. Con questo progetto, a fronte di un basso investimento di tempo e denaro, anche le piccole cantine bio sono invece riuscite ad ottenere delle produzioni qualitativamente e quantitativamente migliori.



***Individuare il momento migliore della raccolta ...
E dal travaso all’imbottigliamento, lavorare per evitare di ricorrere a coadiuvanti o sostanze chimiche per ottimizzare la vinificazione ...***

La ricerca su campo ha cercato di individuare quale fosse il momento ideale per la raccolta, con lo scopo di garantire degli elevati standard qualitativi in cantina, durante la produzione dei vini.

I vini presentano, come nel caso dei vini bianchi e rosati, una variabilità in termini di contenuto alcolico ed acido, e questa è fortemente dipendente dalle diverse scelte dell’epoca di vendemmia, operate dai diversi produttori. L’intensità colorante dei vini è ugualmente variabile, con evidenti legami con le caratteristiche genetiche e la espressione

fenotipica dei diversi vitigni nei diversi ambienti, ma salvo rari casi, il carattere unificante i vini rossi, dei diversi produttori, è la presenza di tannini, astringenti, duri, solo parzialmente levigati da operazioni tecnologiche di cantina che taluni produttori hanno praticato.

Ovviamente le variazioni di temperatura dei mesi estivi, nel caso di aumento o diminuzione, influenzeranno la maturazione dei grappoli e, di conseguenza, le fasi fenologiche e la qualità delle bacche e del vino.

La qualità di un vino: una questione di equilibri!

Pur nelle differenze legate chiaramente ai diversi microclimi delle aziende osservate, che si localizzano nei 200 Km della costa ionica calabrese, tra le province di Cosenza e Reggio Calabria, esistono dei caratteri uniformanti le tre tipologie principali di vini prodotti, i bianchi, i rosati ed i rossi.

I vini bianchi sono caratterizzati da caratteri organolettici qualitativamente interessanti, in cui predominano le note fruttate che in bocca vengono potenziate da una struttura acidula e da un corpo voluminoso e rotondo. Nell’anno di sperimentazione non si è quindi ritenuto di effettuare particolari osservazioni in campo ritenendo essere, più legata a scelte di epoca di vendemmia o ad interventi tecnologici in cantina, il possibile miglioramento degli equilibri organolettici dei vini.

La produzione dei **vini rosati**, è una tradizione antica calabrese, legata probabilmente al fatto che i greci prima ed i romani poi non praticavano la macerazione delle bucce nel mosto come noi oggi la intendiamo, limitandosi ad estrarre nei palmenti, dopo alcune ore di contatto, il succo fuoriuscito dagli acini schiacciati con i piedi ed a recuperare il succo rimasto negli acini con torchi rudimentali. Con questa procedura, che di fatto è ancora oggi seguita nella produzione dei vini rosati, dall’uva si estraggono sostanzialmente i succhi della polpa solubilizzando solo parzialmente quelli della buccia ottenendo un succo dolce-acido con poche sostanze coloranti e tanniche. Di conseguenza il giudizio organolettico dei vini e le osservazioni sulle analisi chimiche effettuate sono molto simili a quanto rilevato nei vini bianchi. Prodotti già interessanti, ma migliorabili con interventi più di tipo enologico che agronomico.

E’ stata invece l’analisi organolettica e chimica dei **vini rossi** che ha sollecitato i ricercatori a focalizzare le osservazione dell’anno di

sperimentazione sulle variabili agronomiche implicate nella maturazione delle uve rosse calabresi. Infatti la maggior parte dei vini presentano dei caratteri organolettici riconducibili ad uno squilibrio tra maturazione zucchero/acida e maturazione fenolica delle uve.

Difatti, non sempre la maturazione tecnologica (rapporto zuccheri/acidità) coincide con quella fenolica (massima concentrazione dei fenoli presenti su buccia e vinaccioli); ciò significa che è indispensabile controllare periodicamente **l'evoluzione di tali composti per identificare l'epoca ottimale di vendemmia.**

La particolare condizione meteorologica dell'annata 2015, con un'estate molto calda e seccata, è stato un ottimo "scenario" per la valutazione dei fattori di stress e quelli caratterizzanti la maturazione della vite, in particolare il contenuto di polifenoli e di antociani nelle uve.

L'analisi della maturazione fenolica, tramite un monitoraggio settimanale che si è protratto per tutto il mese di settembre di quest'anno, ha rilevato che la pianta ed il grappolo hanno risentito di uno squilibrio nel rapporto tra i tannini della buccia ed i tannini del vinacciolo. Inoltre, lo stress idrico prolungato può aver influenzato anche altri due altri fattori compositivi unificanti le uve dei diversi vitigni ed ambienti, come azoto e potassio. Da un lato impedendo una corretta nutrizione azotata della pianta, dall'altro favorendo una maggiore disponibilità del potassio, che è un elemento che la vite assume apparentemente senza limiti quando disponibile: nei rari momenti di disponibilità idrica la pianta si ubriaca di questo elemento che invece non assume con regolarità



quando è in regime idrico corretto. Questo stress idrico comporta che le piante manifestano sintomi di avvizzimento, concentrando nella bacca i soluti quali zuccheri ed acidi e questo fatto induce l'operatore a raccogliere l'uva temendo che, l'eccessiva concentrazione zuccherina

conduca a vini troppo alcolici e di scarsa acidità.

A conferma di queste ipotesi, in un'azienda che tradizionalmente raccoglie le sue uve rosse non nel mese di settembre ma ad ottobre inoltrato, i vini risultano sì alcolici, ma di buona dotazione acida e con tannini morbidi e vellutati. Evidentemente il mutato regime idrico che si riscontra dopo lo stress estivo, permette alla vite un recupero ed una regolarizzazione della composizione. Le uve della stessa azienda monitorate nel mese di settembre mostravano sostanzialmente lo stesso comportamento di quelle delle altre aziende.

In conclusione di questa annata di osservazioni possiamo però soltanto ipotizzare comportamenti, manca la verifica sperimentale. **Le osservazioni devono pertanto continuare** per almeno tre annate impostando nel contempo delle prove sperimentali di irrigazione e nutrizione azotata differenziata.

Utilizzare le tecniche agronomiche che siano più adeguate al rispetto della sostenibilità della Terra e dell'umanità.

Fare due passi tra i filari dei vigneti biologici, vi assicuro, per esperienza diretta, che è una cura per lo spirito. L'erba non è più vista come un nemico: il buon vignaiolo bio cerca di fare tutto il possibile per mantenere il terreno inerbito e coperto da essenze vegetali durante tutto l'anno e sull'intera superficie.

È infatti importante tenere in considerazione che la fertilità del terreno è alla base della salubrità della vite e della qualità del vino.

Il vigneto biologico è efficiente e gestibile solo se **segue la vocazione dei territori**, ovvero deve essere messo a dimora nell'areale che meglio si adatta (sui terreni e con l'esposizione più adatta a produrre uva di qualità con il minimo intervento umano), diminuendo gli interventi di irrigazione (risparmio idrico), di fertilizzazione (salvaguardia della fertilità del terreno) e fitosanitari (tutela dell'ambiente). Inoltre le varietà che devono essere coltivate, come ricordato più volte, sono quelle che meglio si adattano all'ambiente, cioè quelle autoctone (tutela della biodiversità).

Grazie a questo progetto e soprattutto ai risultati ottenuti, si può pensare di apportare al comparto vitivinicolo calabrese, una nuova "**vision**" per quanto riguarda la vinificazione, così da rendere ancora più competitivo il vino, il prodotto agroalimentare italiano che è più esportato nel mondo (5,1 miliardi di euro di export nel 2014) e che simboleggia il nostro *Made in Italy* ora anche

nel biologico.

Un arricchimento per le aziende vitivinicole calabresi che gli consentirebbe di presentarsi nei mercati e in altri canali di business maggiormente adatti a veicolare la conoscenza e la commercializzazione dei vini bio, con un prodotto maggiormente appetibile ai consumatori nazionali ed internazionali.

La ricerca di mercato: l'interesse per il vino bio non si ferma ai nostri confini, anzi è crescente nei mercati internazionali

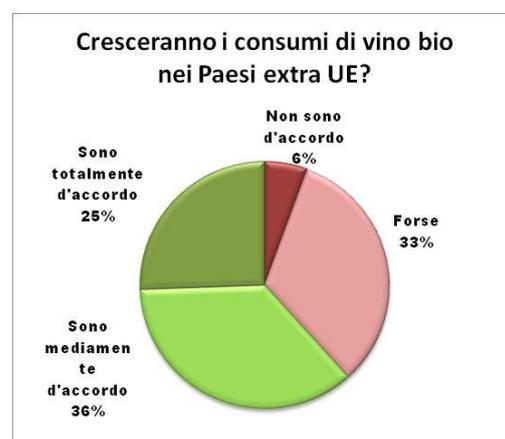
Come ricordato, la Calabria è probabilmente la prima regione d'Italia a coltivare la vite e a produrre vino in modo moderno, e che oggi può avere tutte le carte vincenti per una produzione di qualità.

Nonostante però la forte vocazione delle sue terre e del clima, la Calabria – in termini di produzione vinicola tradizionale – è ancora fanalino di coda rispetto a Regioni quali ad esempio il Veneto. Uno dei fattori limitanti è l'andamento produttivo a macchia di leopardo, con molte aziende convenzionali ancora legate a un modello stilisticamente superato, più attento a struttura e potenza che ad eleganza e intensità dei sapori; ma, soprattutto, un modello di vitivinicoltura non più sostenibile dal punto di vista ambientale, sociale ed economico.

Diversamente, come già esposto, è una **regione che risulta in prima linea sul tema della sostenibilità**, affiancando il buon successo del biologico (il 30% della superficie agricola calabrese è biologica!), anche confermato dai risultati del progetto Vino bio Calabria, alla crescita delle energie rinnovabili e delle riduzioni di gas serra.



Grande è perciò l'importanza che l'agricoltura biologica può avere in questo comparto: nell'individuare - in tale metodo produttivo - gli elementi necessari al raggiungimento di un prodotto sano e salutare, pur consentendo sostenibilità economica delle aziende, una gestione più responsabile e raggiungimento degli obiettivi aziendali in termini di multifunzionalità. Per i vignaioli biologici calabresi produrre vino biologico, più che essere una scelta, sembra essere quasi una filosofia, una storia, narrazione di passioni e di sforzi. E già dalle etichette i vini bio ci parlano di luoghi, di sforzi, di terra, di lavoro, di esperienza, di vite vissute, di passioni, di culture, di tradizioni, di amore ...



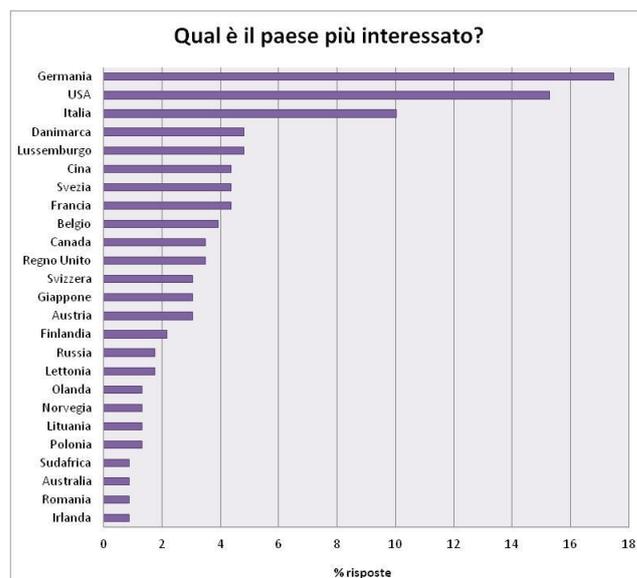
Chi produce e commercializza vino, oggi in Calabria, non può prescindere dal raggiungimento degli obiettivi sopraindicati, garantendo allo stesso tempo una produzione di qualità: un vino buono che ci parli dei luoghi di provenienza e delle mani che lo hanno curato, della storia, delle tradizioni culturali, dei valori sociali ed economici, che meglio rappresentano il *terroir* di produzione. La forza di questo progetto sta proprio nello sviluppare delle **azioni migliorative** nel processo di produzione che condurranno alla migliore valorizzazione delle produzioni vitivinicole calabresi, e di conseguenza alla commercializzazione, a livello nazionale e internazionale, dei vini biologici calabresi.

A tal fine, Firab ha realizzato un'indagine di mercato per identificare i potenziali mercati di riferimento ed analizzare i diversi target di consumatori e acquirenti in generale, sia nazionali ma soprattutto esteri, che sarebbero molto interessati al consumo di vino bio calabrese.



L'indagine si è svolta tramite la somministrazione di 300 questionari sia al segmento dei produttori bio, come aziende partecipanti al progetto e altre aziende calabresi, sia al segmento dei buyer, nazionali ed internazionali, sia a quello dei consumatori, tutti distinti per diverse nazionalità e per questo è stato proposto in diverse lingue: italiano, inglese, francese e spagnolo. L'indagine è stata quindi implementata attraverso lo strumento Typeform, uno strumento piuttosto duttile che permette di creare surveys somministrabili direttamente online. Inoltre, sono state svolte interviste approfondite a testimoni privilegiati in occasione di eventi quali Biofach, Vinitaly, Sana, etc.. Peraltro, la vitivinicoltura bio italiana è considerata di eccellenza in ogni parte del mondo, al punto che l'incremento del numero di visitatori nelle fiere internazionali del biologico e di quelle di settore non fanno che confermare il dinamismo del mercato del vino bio; ma soprattutto la rilevanza che possono avere sia nel far conoscere i propri prodotti, che nell'ottenere informazioni dal mercato.

Molte informazioni ottenute dai produttori ci hanno permesso di valutare i migliori risultati economici delle aziende biologiche rispetto alle convenzionali, mentre l'incrocio delle risposte tra la produzione e la distribuzione, rappresentata dal segmento dei buyer, ci ha dato modo di fornire alle aziende del progetto delle indicazioni sui mercati più interessanti per l'export del vino bio e, in particolare, di quello calabrese. L'indagine ha anche approfondito gli elementi che caratterizzano il posizionamento del vino bio calabrese, andando a profilare le tipologie di vino con maggiore appeal commerciale ed anche le caratteristiche più richieste (es. senza solfiti aggiunti, a bassa emissione CO₂, a basso grado alcolico, etc.).



In generale possiamo dire che, dall'analisi delle centinaia di risposte ottenute in merito alla domanda di quale fosse il Paese più interessato ai vini bio, si conferma la prevalenza dei Paesi europei, quelli comunitari in primis.

In particolare, alla domanda relativa a quale fosse l'area considerata maggiormente interessata alle nostre esportazioni di vino bio, ottenuto con tecniche più sostenibili dal punto di vista ambientale, sociale ed economico, la prevalenza degli intervistati ha indicato l'area comunitaria, in particolare la Germania. Si registrano tassi di crescita maggiore anche per i Paesi Extra Ue ed i nostri potenziali migliori clienti sembrano risiedere negli Stati Uniti e nel mercato dell'Est asiatico.

Tra i Paesi europei, che sono però al di fuori dell'Unione europea, sembra essere molto alta la richiesta del mercato svizzero; mentre tra quelli dell'Ue, oltre alla consolidata richiesta tedesca, sembra crescere notevolmente l'interesse per il vino bio, secondo i rispondenti al questionario, da parte della Danimarca, del Lussemburgo, dei Paesi Scandinavi, del Belgio, dell'Austria e dei Paesi Bassi.

Dall'indagine inoltre sono emerse tutta una serie di valutazioni sui criteri di scelta per l'acquisto dei vini. In particolare è emerso che il mercato sta andando verso vini più sani, meglio se bio, con meno coadiuvanti, con meno solfiti e che abbiano un forte legame con il territorio: anche l'unicità del vitigno è tra i criteri di scelta più dichiarati dagli intervistati. Ciò significa che, dai risultati dell'indagine, i vini bio calabresi sembrano avere tutti i requisiti per essere pronti a soddisfare i nuovi bisogni del consumatore.

I vini bio calabresi hanno perciò tutte le carte in regola per offrire ciò che ognuno si aspetta: sono

eccellenti, parlano dei luoghi di origini e delle mani di chi lo hanno trasformato; ci regalano un paesaggio tradizionale e contribuiscono allo sviluppo dell'economia locale, garantendo lavoro qualificato ed equamente retribuito; e soprattutto garantiscono una maggiore sostenibilità ambientale, sociale ed economica e soprattutto sono a sostegno e salvaguardia della biodiversità. Non è un caso che anche quest'anno due dei tre vini premiati con i Tre Bicchieri della Calabria nella guida Vini d'Italia 2016 del Gambero Rosso arrivano dal comprensorio di Cirò e, soprattutto, che tra i premiati ci sia una delle aziende biologiche del progetto.



Per cosa si distingue un vino biologico?

Il vino biologico viene dalla produzione di uva biologica, normata dal Reg. CE 834/07, che esclude l'uso di antiparassitari o concimi chimici di sintesi e altre regole da seguire in vigneto, e da un processo di vinificazione stabilito dal Reg. 203/2012. Dal Febbraio 2012, infatti, l'etichetta che troviamo sulla bottiglia di vino bio, riportante la dicitura "vino biologico", sta a indicare che è bio tutto quello che riguarda il metodo di coltivazione della vite e la fase di vinificazione ed il **logo con la fogliolina verde a stelle lo garantisce**.

Con il Reg. 203/2012 si può parlare chiaramente di vino biologico, avendo definito le norme per il vigneto e per la cantina:

- **in vigneto:** si producono uve biologiche, coltivate senza l'aiuto di sostanze chimiche di sintesi (concimi, diserbanti, anticrittogamici, insetticidi, pesticidi in genere) e senza l'impiego di organismi geneticamente modificati;
- **in cantina:** si esegue la vinificazione utilizzando solo i prodotti enologici e i processi autorizzati dal regolamento 203/2012: un produttore bio può utilizzare la metà degli additivi, coadiuvanti, etc., rispetto ad un suo collega convenzionale.

Nel bio si lavora di prevenzione e si rispetta la materia prima. Ciò significa che, se l'uva è ottenuta con il metodo biologico, applicato in modo accurato e con la dovuta conoscenza ed ovviamente se la stagione "collabora", il processo di vinificazione è semplice osservazione del corretto realizzarsi della fermentazione alcolica e (a seconda del tipo di vino) del conseguente completamento della fermentazione malolattica e dell'affinamento del vino.

C'è l'esigenza da parte dei vignaioli italiani di rivedere il Reg. 203/12, nell'ottica di lavorare per ridurre i coadiuvanti, al fine di rendere sempre più netta la differenza tra vino bio e vino tradizionale, anche in cantina. In particolare, i produttori italiani vorrebbero ridurre ulteriormente le quantità ammesse di solfiti.

Con il termine “fenologico” s’intende tutto ciò che è relativo allo sviluppo del ciclo vitale di un organismo vivente, in questo caso la vite e i suoi frutti, in termini morfologici, fisiologici, funzionali e comportamentali, mediante i rapporti tra i fattori climatici (temperatura, umidità, fotoperiodo) e la manifestazione stagionale di alcuni fenomeni della vita vegetale, quali la germogliazione delle gemme, la fioritura, la maturazione dei frutti, la caduta delle foglie e simili. Ogni specie vegetale è caratterizzata da una propria fenologia che può evidenziarne la specificità. Esprime perciò un concetto molto complesso che insieme agli aspetti agronomici contribuisce all’identità di un vitigno.

I limiti di solforosa totale

L’uso della solforosa è stato ed è ancora argomento di tanta estenuante negoziazione. Essa infatti è una sostanza tradizionalmente utilizzata in vinificazione, sia per gestire le ossidazioni che le contaminazioni microbiche. Però i suoi effetti sulla salute umana non sono positivi, non solo per chi ne è allergico ma per tutta la popolazione. Essa viene prodotta naturalmente anche dai lieviti durante la fermentazione e quindi è possibile ottenere dei vini con contenuti di solfiti anche elevati benché essa non sia stata aggiunta al vino stesso. Negli ultimi anni da un lato è diventato obbligatorio riportare in etichetta la dicitura “contiene solfiti” qualora il contenuto del vino superi i 10mg/l, dall’altro sempre più produttori si cimentano nella sua riduzione ed anche assoluto non utilizzo.

Nei vini biologici l’uso dell’anidride solforosa è ammesso ma sono stati imposti dei limiti inferiori rispetto ai vini convenzionali:

Per i vini biologici rossi secchi → massimo 100mg/l

Per i vini biologici bianchi secchi → massimo di 150mg/l

La quantità necessaria a proteggere un vino dipende da tanti fattori, primi fra tutti il contenuto zuccherino, la presenza di tannini ed altri antiossidanti (quindi anche il colore) ed il pH. Vale la pena di sottolineare che stiamo parlando di limiti massimi ma che la maggior parte dei viticoltori bio italiani già ne utilizza quantità **pari alla metà**, mentre i loro colleghi d’oltralpe, anche per motivi climatici che si riflettono sulla maturazione delle uve, dichiarano di averne bisogno in quantità superiori.

Inoltre molti produttori bio da anni stanno sperimentando in proprio anche le vinificazioni senza aggiunta di solfiti e con l’obiettivo di mantenere il tenore totale al di sotto dei fatidici 10mg/l, cosa che, oltre a giovare alla salute di chi poi il vino lo berrà, consente di non riportare in etichetta la dicitura “contiene solfiti”.