

**Viticoltori : pronti,attenti .....( quasi ) VIA !**

**Vittorino Giordano Crivello**

Il VINO ottenuto con uve provenienti da coltivazione biologica sarà entro il 2009 solo un ricordo perché finalmente potremmo fare baldoria con una buona bottiglia di VINO BIOLOGICO regolarmente controllato e certificato.

Ricordo che sinora sulla bottiglia di vino si può citare la coltivazione biologica delle uve ma nulla che riguardi la trasformazione eccetto per l'eventuale applicazione di disciplinari privati. Ci sono differenti modi di applicazione della norma in vigore tra gli Stati europei nonché gli extra-europei che stanno diventando dei concorrenti spietati pronti ad occupare nuove nicchie di mercato a scapito dei prodotti nazionali. Finora c'è stata una concorrenza sleale a sfavore dei nostri produttori ed una conseguente disforme comunicazione verso i consumatori comunitari.

Finalmente l'appello promosso dalle organizzazioni dei produttori, dagli o.d.c., dai privati, dalle organizzazioni sindacali di categoria con merito a tutti, ma in particolare di AIAB nazionale che ha coordinato a livello nazionale il progetto di ricerca ORWINE, si è concretizzato con il fatto che il vino è compreso nell'ambito di applicazione del regolamento di attuazione n. 834/07 in vigore dal 1 gennaio 2009 in sostituzione del vecchio Reg. Cee 2092/91.

La Commissione europea nel corso del 2005 ha finanziato il progetto di ricerca triennale ORWINE che riguarda la viticoltura ed enologia biologica con l'applicazione di tecnologie attente all'ambiente ed al consumatore per il miglioramento qualitativo del vino biologico e la base per la costituzione di un quadro legislativo unitario.

Il progetto che terminerà nel marzo 2009, si sviluppa in una serie di attività sperimentali nel settore viticolo ed enologico, in un'ampia attività di conoscenza delle richieste del mercato e dei consumatori, nonché di concertazione tra i vari attori della filiera del vino quali i produttori, trasformatori, rivenditori di mezzi tecnici e costruttori di attrezzature dei diversi Paesi europei. Oltre all'Italia sono coinvolte la Francia, la Germania, la Svizzera, il Portogallo, l'Ungheria e la Spagna. Le competenze enologiche sono garantite da importanti Istituti Universitari della comunità che verificheranno le strategie e le tecniche enologiche, tradizionali ed innovative che permetteranno di evitare e/o limitare l'utilizzo di qualunque additivo o coadiuvante ritenuto non accettabile in biologico ed in particolare l'anidride solforosa. Queste tecniche dovranno assicurare la salubrità delle produzioni, l'aspetto organolettico e l'ambientale.

Il risultato finale del progetto sarà dato dalla formulazione della proposta normativa e da altre informazioni utili ai produttori. In particolare per la vinificazione si avranno indicazioni analitiche sull'utilizzo di tecniche e pratiche tradizionali applicate al biologico quali l'uso consapevole dei lieviti, l'utilizzo del freddo, l'aggiunta di azoto o altri gas inerti; di tecniche di recente applicazione come l'iperossigenazione, il lisozima, l'acido citrico ma anche di tecniche di pastorizzazione, di microfiltrazione, l'uso di antiossidanti naturali e l'uso di particolari lieviti in vigna. Tutte le tecniche, oltre ad essere valutate per i risultati enologici verranno anche valutate nella loro accettabilità nel contesto del biologico incrociandole con i risultati degli studi di mercato e sul comportamento dei consumatori.

“In vino veritas “ : come produttori/trasformatori siamo ancora una volta ottimisti e creduloni di poter evitare la concorrenza sleale che danneggia coloro che applicano correttamente le norme, come consumatori ci auguriamo che quanto prima si possa brindare leggendo chiaramente in etichetta che il prodotto che stiamo bevendo è veramente “vino biologico” controllato e certificato secondo le disposizioni di legge.