

• UN'OCCASIONE PERDUTA

Il vino biologico si incaglia

Sul limite all'uso dei solfiti alcuni Paesi europei, per ragioni politiche, hanno costituito una minoranza di blocco che ha portato il commissario Ciolos a ritirare la proposta di regolamento

di **Cristina Micheloni**

Il 16 giugno scorso si è infranta in modo definitivo (almeno per ora) la speranza di poter finalmente chiamare biologico anche il vino. La proposta di regolamento comunitario è stata infatti ritirata dalla Commissione prima di andare al voto, essendo certi che avrebbe registrato il voto contrario di almeno 5 Paesi - raggiungendo quindi la minoranza di blocco - e dichiarando che «non è stato possibile trovare un compromesso credibile che rispettasse gli standard del biologico». Niente regolamento quindi per la vendemmia 2010 e niente logo europeo per le bottiglie di vino.

Il ritardo normativo, o meglio l'esitazione delle istituzioni nel passare alla definizione regolamentare, è stato dovuto alla consapevolezza da parte della Commissione che si andava a toccare un argomento difficile, poiché il vino è prodotto in tanti modi diversi nelle diverse Regioni europee (dalla Danimarca a Malta) e soprattutto è consumato in tutti i Paesi europei, ed è superfluo dire come ogni produttore ritenga che il proprio modo di fare il vino sia quello «giusto». A ciò si aggiunge una pressione contraria da parte del settore convenzionale (definire che cos'è il vino bio significa, di conseguenza, dichiarare che tutto il resto del vino «bio non è» e giocare l'immagine di prodotto tradizionale, genuino, autentico, di qualità, ecc. su cui poggia buona parte del marketing enologico).

Su pressione del movimento biologico nel 2005 la Commissione mise al bando la richiesta di supporto scientifico alla stesura del regolamento e vinse la cordata di enti di ricerca coordinata da Aiab con il proget-

to Orwine (www.orwine.org). Seguirono 3 anni di lavoro scientifico, tecnico e di consultazione che nell'aprile 2009 permisero di consegnare alla Commissione abbondante documentazione scientifica sui punti essenziali del regolamento: additivi necessari; tecniche accettabili; livelli di anidride solforosa proponibili e relativi scenari.

Tutto ciò venne trasformato in proposta di regolamento dagli Uffici comunitari che, ovviamente, mediaron le evidenze scientifiche con le richieste degli Stati membri. Ne uscì a fine 2009 una prima proposta, discussa dagli Stati membri e modificata in una seconda bozza a primavera 2010, che è rimasta essenzialmente quella che avrebbe dovuto andare al voto, ma che invece è stata ritirata.

Lo scoglio dei solfiti

I limiti proposti nella bozza comunitaria per l'anidride solforosa sono abbastanza ampi da incontrare il consenso dei rappresentanti dei Paesi produttori e consumatori, anche se già più «morbidi» rispetto ai risultati scientifici del progetto Orwine. Tuttavia già da mesi si era compreso come il punto di scontro sarebbe stato il limite all'uso dei solfiti. A forza di mediazioni e di arroccamenti di Germania e Austria, i limiti proposti erano arrivati a una riduzione di 50 mg/L rispetto ai limiti del vino convenzionale (per le diverse tipologie): 100 mg/L per i rossi secchi, 150 per i bianchi secchi così come per i rossi dolci (con più di 5 g/L di residuo zuccherino) e 200 per i bianchi dolci. Ma, nonostante l'ammorbidente progressivo, Germania, Austria, Lussemburgo (!), Polonia, Olanda e Ungheria hanno continuato a sostenere come per i loro produttori non fosse possibile rispettare le limitazioni proposte.

All'ultimo la Francia ha tentato una mediazione con limiti di 30 mg/L inferiori al

convenzionale, ma a quel punto il commissario Dacian Ciolos ha giustamente preferito ritirare la proposta e chiudere così il mercanteggiare che aveva raggiunto l'insostenibile per la credibilità del biologico.

Questioni tecniche e questioni politiche

A ben guardare, mai pezzo di regolamento fu così tanto sostenuto e suffragato da ricerca scientifica e consultazione di esperti e vignaioli, ma evidentemente le questioni politiche pesano più dei ragionamenti tecnici e nonostante il grande lavoro del Ministero delle politiche agricole, che soprattutto negli ultimi mesi ha tentato di mediare con tutti pur di raggiungere un accordo, a costo di scontentare gli italici puristi.

Perché, dunque, i tedeschi non vogliono il regolamento?

I numeri (2.800 ha di vigneto bio in Germania, 40.000 ha in Italia) ci spiegano efficacemente come il vino bio tedesco (al pari di quello austriaco, lussemburghese, olandese, polacco e ungherese) non abbia alcuna necessità di definizione e qualificazione, tanto si beve tutto in meno di una stagione, mentre quello italiano, così come quello spagnolo, francese e di altri Paesi produttori ben si gioverebbe di uno strumento di qualificazione come il marchio europeo. E questo spiega perché i primi Paesi non siano interessati al regolamento. Dall'essere neutrali però essi

passano all'essere contrari per almeno due motivi. Il primo è che non producono molto vino bio, ma ne commercializzano tantissimo! Acquistato sfuso e a basso costo per imbottigliarlo in Germania e venderlo a proprio marchio (pur chiamandolo Soave, Nero d'Avola, ecc.) sui mercati internazionali. Per fare questo lavoro la qualità non è essenziale, mentre un po' di solforosa in più aiuta.

La seconda ragione è che hanno marchi privati forti, che perderebbero di valore all'entrata in vigore del regolamento europeo... e il marchio porta *royalties!* Però la stragrande maggioranza dei produttori di vino europei e tutti i consumatori questo regolamento lo vogliono.

Ciò che potrebbe far riprendere la discussione è solo una forte azione politica a livello europeo e in tale senso la Commissione agricoltura si è impegnata ad appoggiare la proposta della Commissione. È quindi fondamentale, vista l'entrata in vigore del trattato di Lisbona, che il Parlamento prenda l'iniziativa al più presto.



40.000 ha
il vigneto bio in Italia

Il vino biologico resta una chimera, almeno per ora