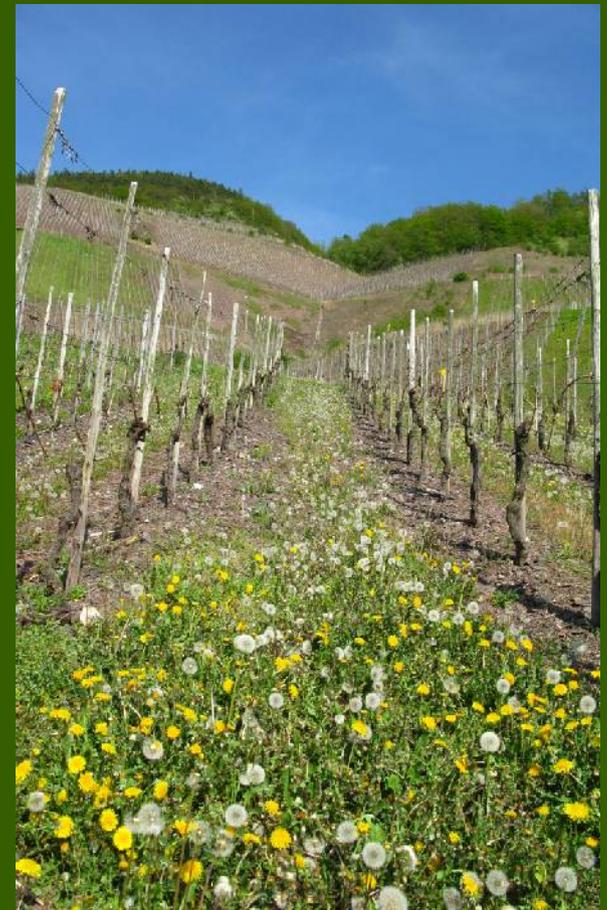


Vino biologico tra realtà di cantina e nuovo regolamento europeo

Viticultura e vino bio

Cristina Micheloni
AIAB



Intanto partiamo dall'uva: quella bio deriva da vigneti

Bio!



Viticultura e vino bio



Un regolamento europeo per il vino biologico

Breve cronaca:

- Dal 1991 procastinato
Nonostante sia l'agroalimentare più normato nulla traspare in etichetta!
- Dal 2000 richieste insistenti alla Commissione
- 2005 bando VI PQ
- 2006-2009 ORWINE
- 2009- 2010 negoziazione tra Stati Membri
- **Giugno 2010 bozza "sospesa"!!!!**
- **Aprile 2011 ripresa negoziazioni e "toppa" normativa**
- **Febbraio 2012 approvazione**

Viticoltura e vino bio



Nel frattempo

In Europa:

- Marchi privati
- Carta Europea di Vinificazione Biologica (CeVinBio)

Fuori Europa

- NOP
- JAS
- Canada, Australia...



Nel frattempo il vigneto biologico europeo cresce

	Nel 2006	Nel 2010
» Italia	34.000 ha	52.273
» Francia	19.000 ha	50.260
» Spagna	16.000 ha	57.231
» Germania	2.800 ha	4.400*
» Austria	2.500 ha	4.000*



Anche le cantine bio crescono, ma...

Viticoltura e vino bio

anno	n. cantine certificate
2003	270
2004	392
2005	367
2006	535
2007	459
2008	588
2009	764
2010	628



Regolamento di esecuzione (UE) della Commissione N. 203/2012

Modalità di applicazione relative al vino biologico

Publicato il 9 Marzo 2012 sulla Gazzetta
Ufficiale dell'unione Europea (L71)



Pratiche Enologiche

Viticoltura e vino bio

- **Basate sul Reg. 606/2009 per le pratiche enologiche (alla data del 1.8.2010!)**
- **Restrizioni**
 - **Trattamento termico < 70°C**
 - **Filtrazione > 0.2µm**
- **Vietato**
 - **Elettrodialisi**
 - **Concentrazione parziale a freddo**
 - **Scambio cationico**
 - **Eliminazione fisica della SO₂**
 - **Dealcolizzazione parziale**
- **Revisione della Commissione (01/08/2015)**
 - **Osmosi Inversa**
 - **Resine a scambio ionico**
 - **Trattamenti termici**



Lista positiva delle sostanze

- **Nuovo Allegato VIIIa:**
 - 44 sostanze (invece delle 68 nell'OCM vino) permesse
 - Nessuna differenza tra additivi e ausiliari di fabbricazione
 - Uso preferibile di materiali organici grezzi (lieviti, gelatine, proteine,...)
- **Arricchimento :**
 - Solo prodotti biologici (zuccheri, mosto)
- **Sostanze non autorizzate nella lista positiva:**
 - Bisolfito d'ammonio, Betaglucanasi, Acido Malico, Chitosina, Tartrato di Calcio, Chitina-Glucano, Polivinilimidazolo, Polivinilpolpirrolidone, Liozima, Ferrocianato di Potassio, Fitato di Potassio, Dimetilcarbonato, Ureasi, Carbossimetilcellulosa, Alginato di Calcio.



Anidride Solforosa

- **Inferiore al livello di SO_2 (in mg/l) massimo autorizzato nella OCM Vino:**
 - Vino con zuccheri residui con tenore < 2 grammi/litro:
 - 100 mg / l per i vini rossi**
 - 150 mg / l per i vini bianchi**
 - Altri vini:
 - Ridotto di 30 mg / l**
 - rispetto ai tenori dei vini convenzionali**
- **Previsione di flessibilità:**
 - Condizioni Climatiche Eccezionali



Tipo di vino (da definizione EC Reg. 606/09)	Limiti nel convenzionale	Limiti nel bio	
Vini rossi con zucchero residuo < 5g/l	150 mg/l	zucchero residuo <2g/l	100mg/l
		zucchero residuo >2g/l	120mg/l
Vini rossi con zucchero residuo > 5g/l	200 mg/l		170mg/l
Vini bianchi e rosè con zucchero residuo < 5g/l	200 mg/l	zucchero residuo <2g/l	150mg/l
		zucchero residuo >2g/l	170mg/l
Vini bianchi e rosè con zucchero residuo > 5g/l	250 mg/l		220mg/l
Vini speciali come da paragrafo 2 c come da paragrafo 2 d come da paragrafo 2 e	300 mg/l 350 mg/l 400 mg/l		270 mg/l 320 mg/l 3700 mg/l
Vini liquorosi con zucchero residuo < 5g/l	150 mg/l		120mg/l
Vini liquorosi con zucchero residuo ≥ 5g/l	200 mg/l		170mg/l
Vini spumanti vini spumanti di qualità altri vini spumanti	185 mg/l 235 mg/l		155 mg/l 205 mg/l

Nota importante: lo “zucchero residuo” è definito come somma esclusivamente di glucosio e fruttosio

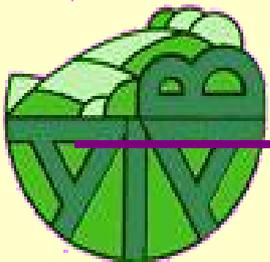
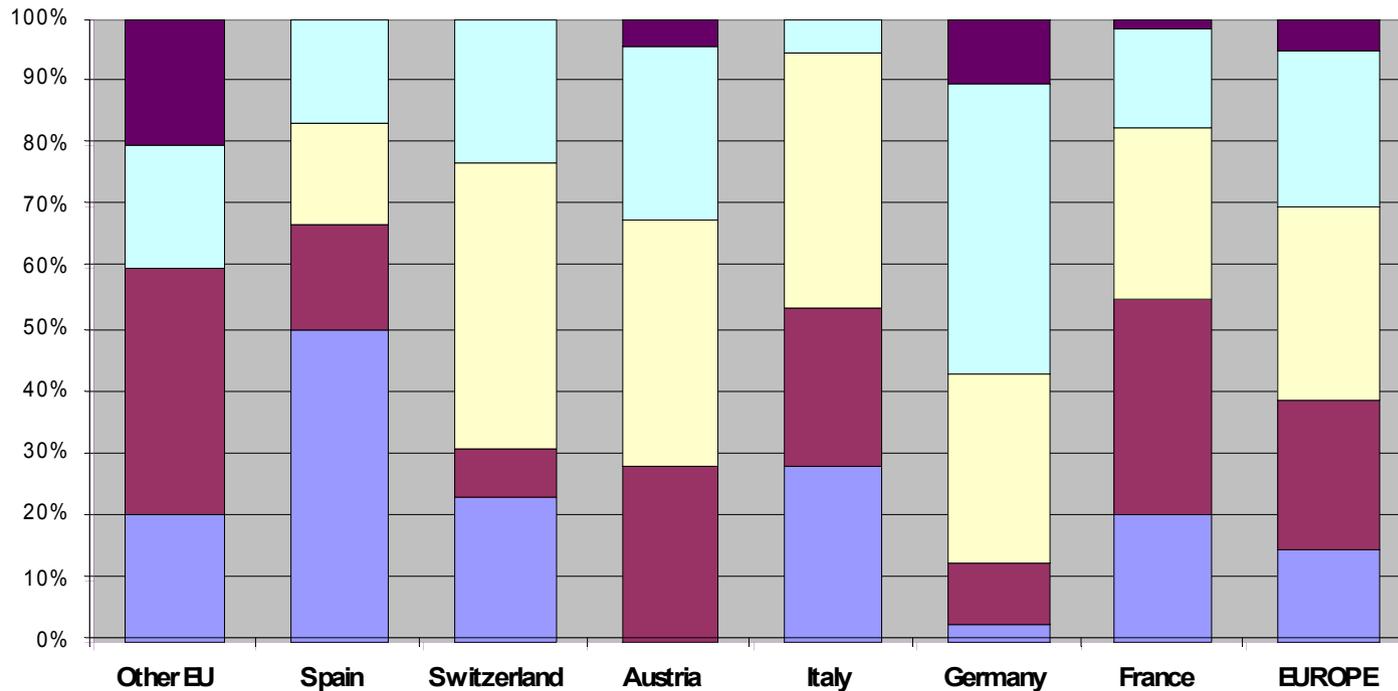


Uso di SO₂ (dichiarata)

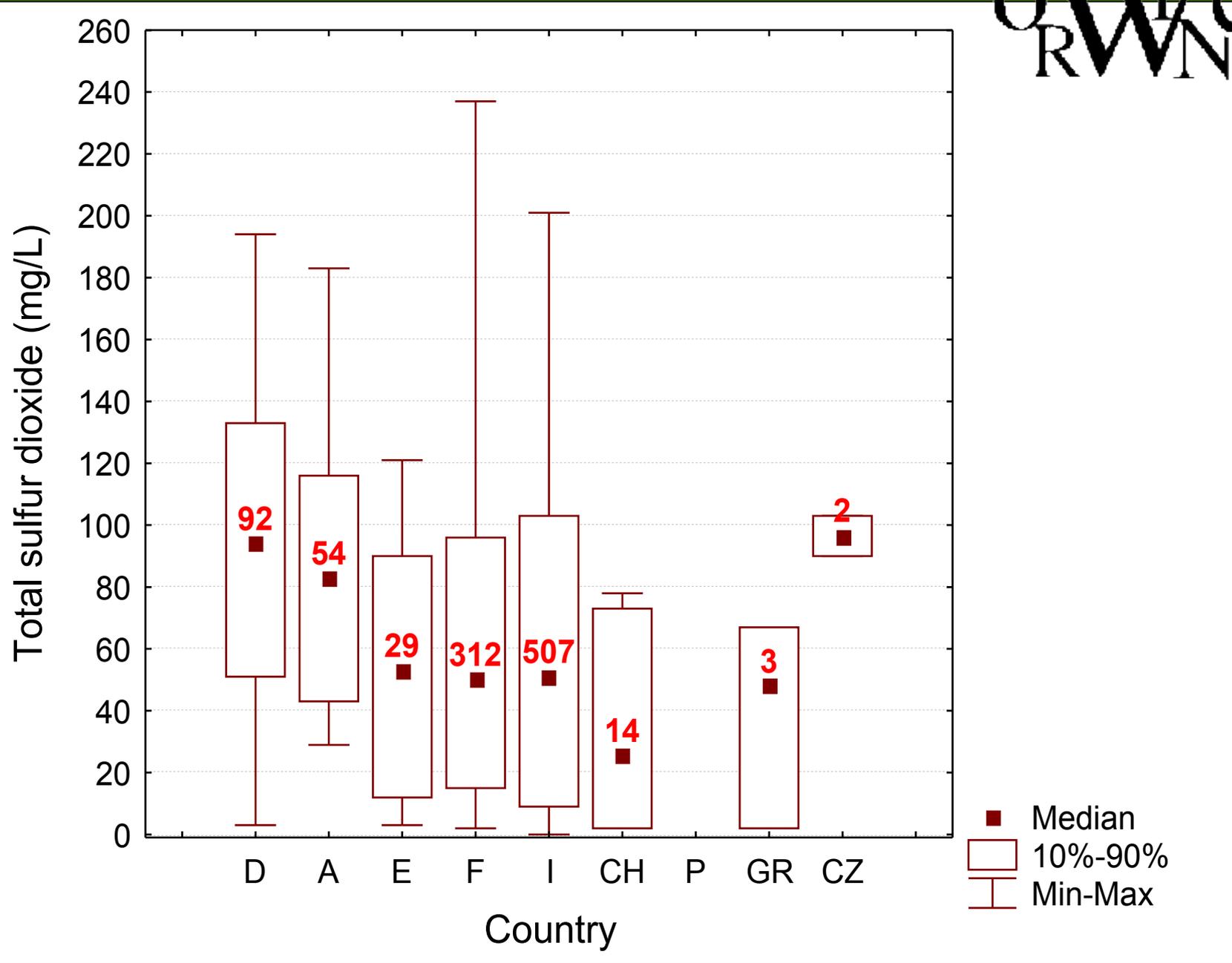
Viticoltura e vino bio

Which is the usual total SO2 level in your dry white wines ?

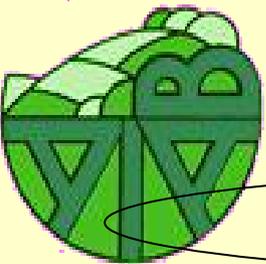
- Less than 30 mg/l
- Between 30 and 60 mg/l
- Between 60 and 90 mg/l
- Between 90 and 120 mg/l
- More than 120 mg/l

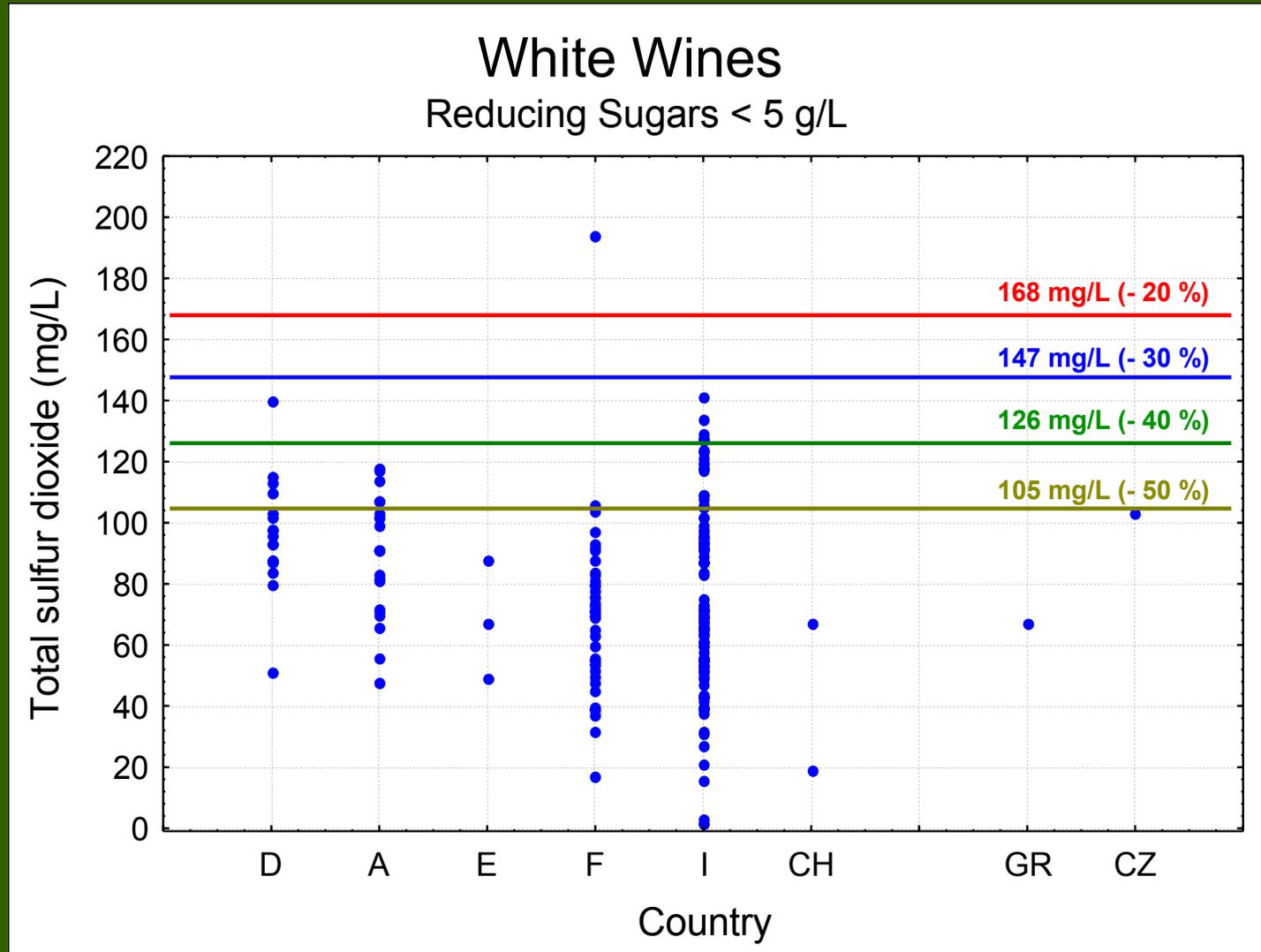


Viticoltura e vino bio



Analisi condotte su 1100 vini bio

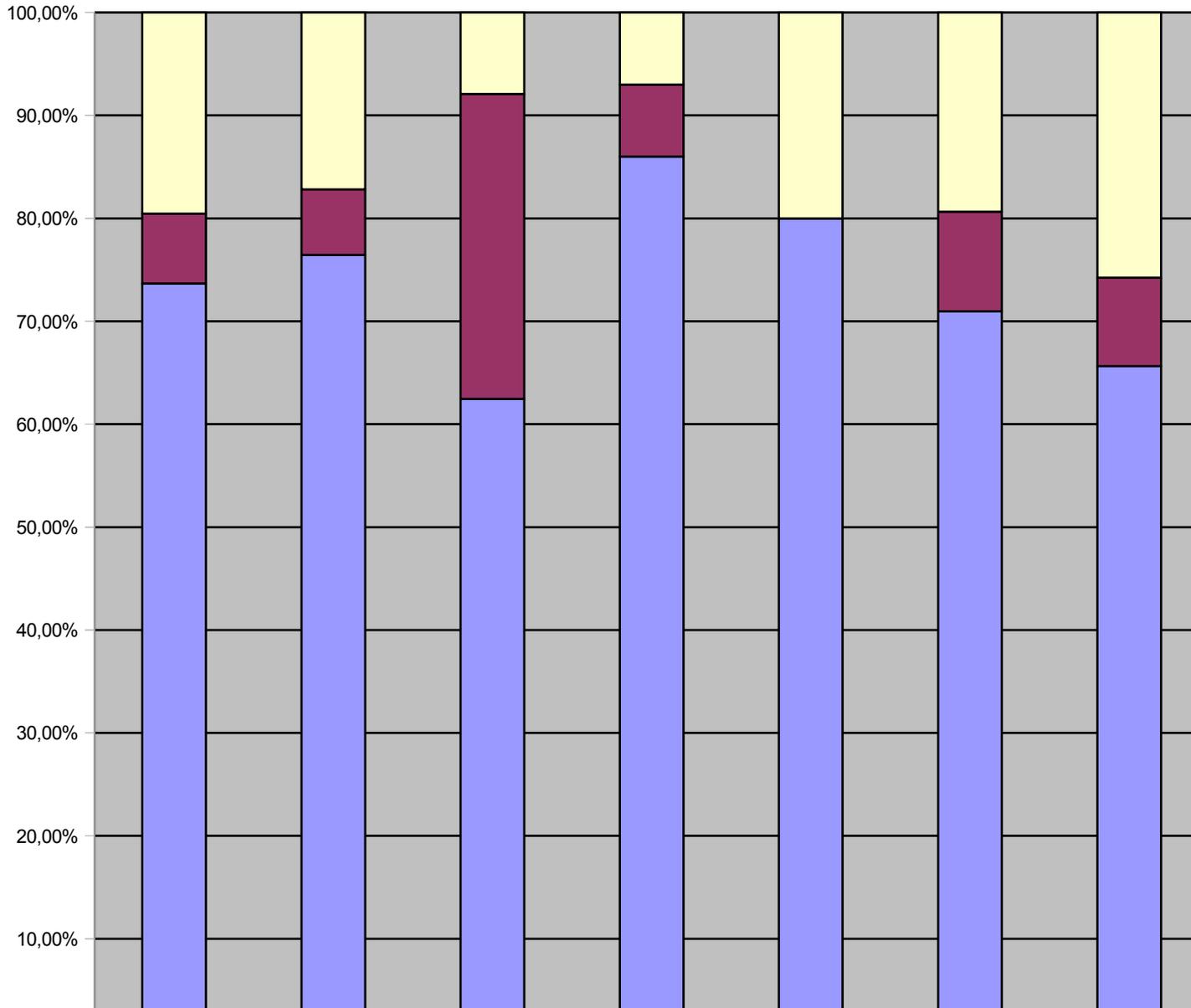






Viticultura e vino bio

Proposal: NO SO2 limits, but content on label



**SO₂: no limiti
ma
dichiarazione**



Evitare contam. microbica

inoculazione di lieviti/batteria
Uve sane Flash pasteurization
Cross-Flow microfiltrazione
Riduzione pH
lysozyme

Gestione ottimizzata della fermentazione

Ceppi lievito selezionati con bassa produzione SO₂
Nutrizione dei lieviti se necessario

**vinificare
Con poca SO₂-e
migliorare la qualità**

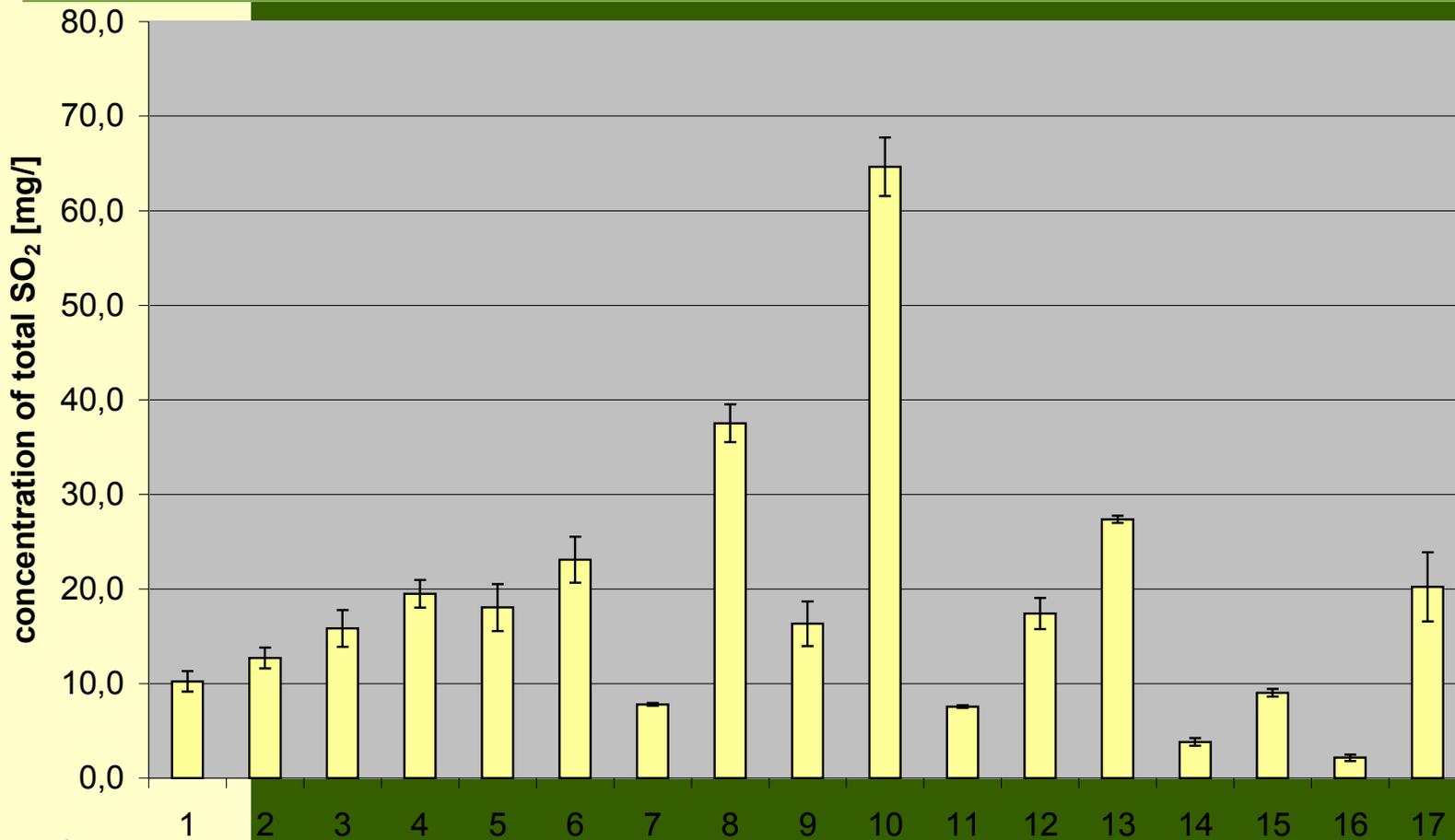
evitare Ossidazione

Antiossidanti Alternativi
iperossigenazione
Conservazione antiossidanti naturali



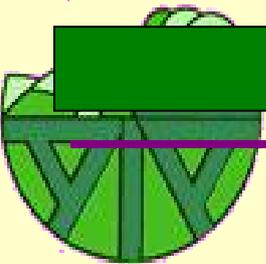


Lieviti starter – formazione naturale di SO₂



Tipo di prova:
Mosto di Riesling
Fermentato con 17
ceppi di lieviti
commerciali

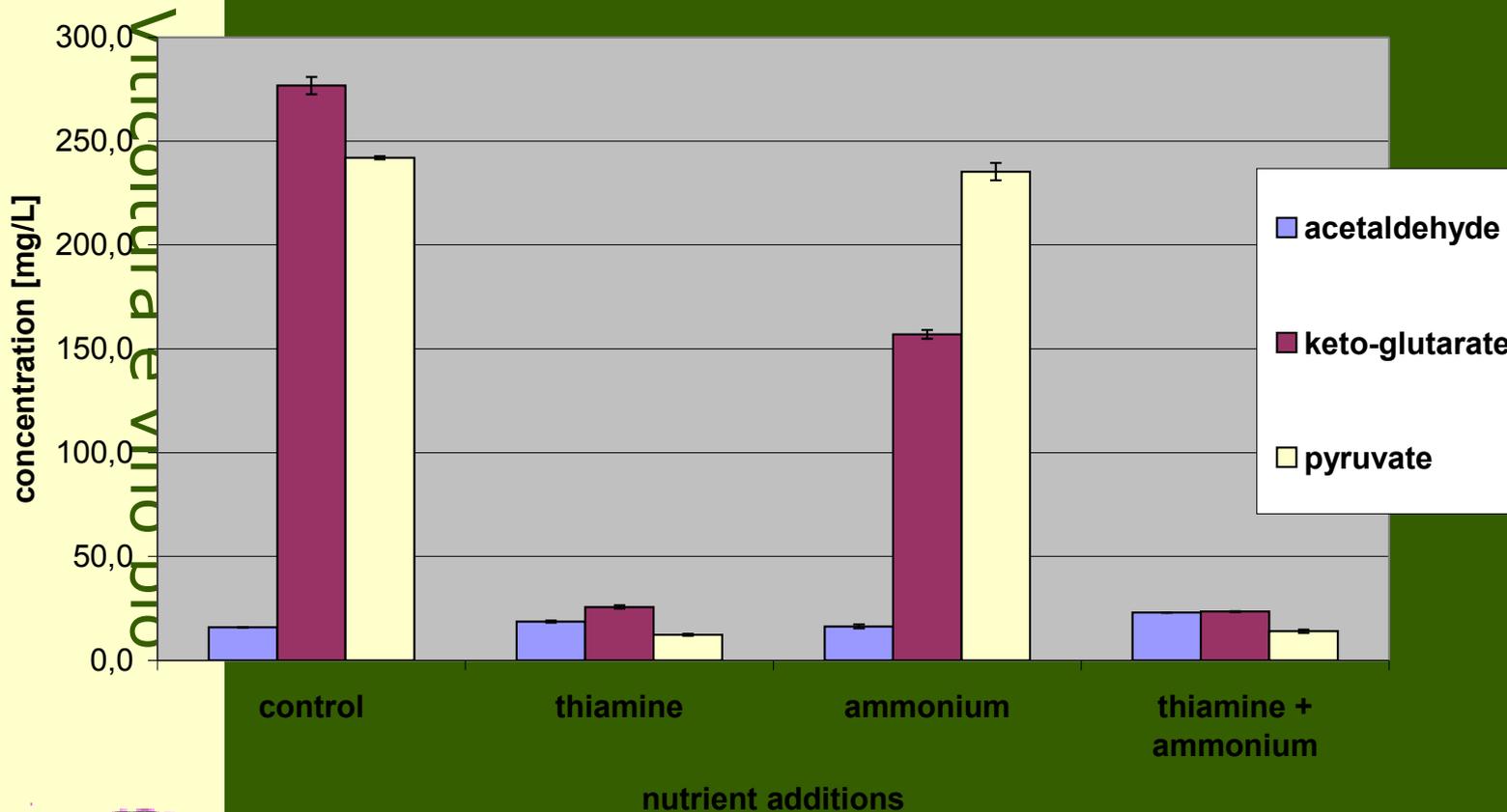
I ceppi commerciali producono quantità diverse di SO₂.





Formazione di composti leganti la SO₂ compounds

Formation of SO₂ binding compounds during fermentation and the influence of nutrients (n=3)



La formazione di sostanze leganti la SO₂ è responsabile della quantità finale di SO₂ necessaria nel vino.

Source: SRIG

La tiamina appare indispensabile se si vuole abbassare la SO₂



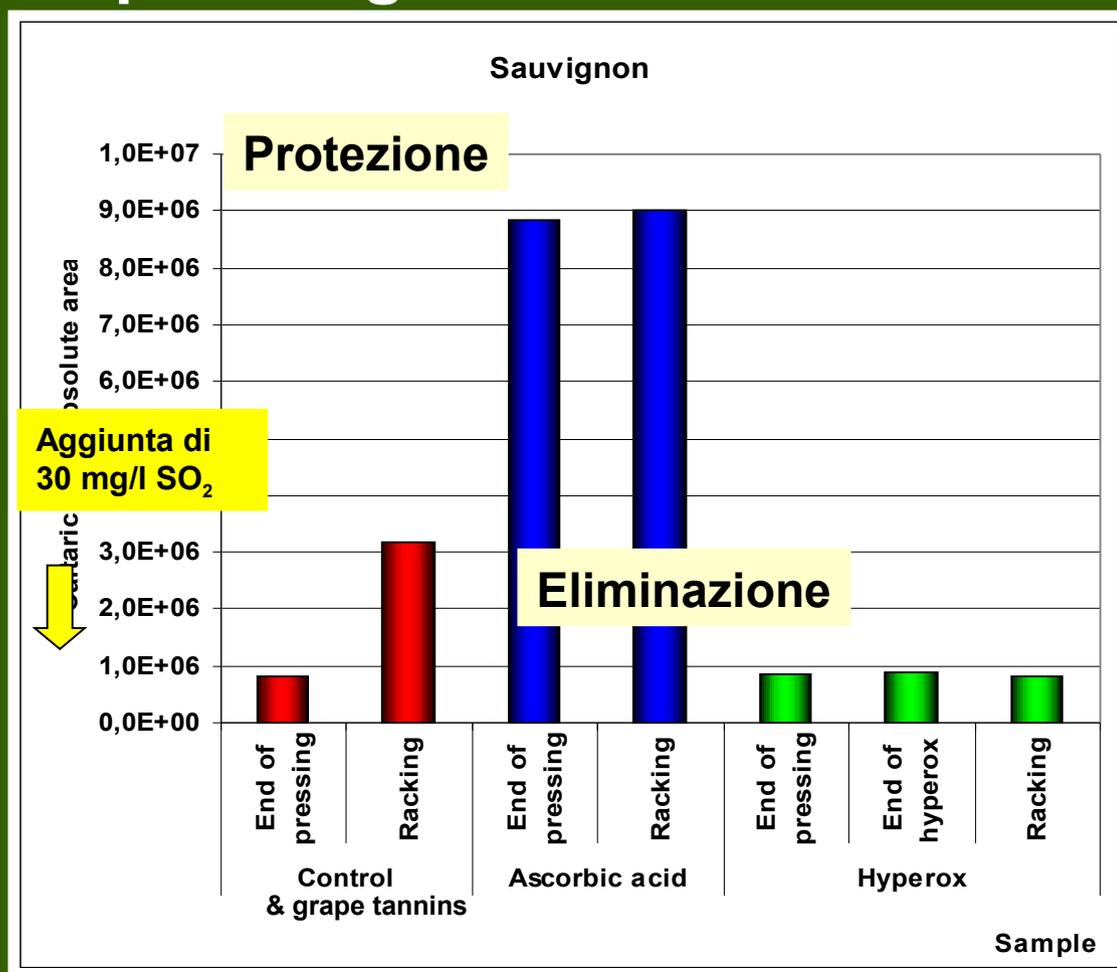
Viticultura e vino bio





Tannini dell'uva & Acido ascorbico vs. iperossigenazione

Viticoltura e vino bio



L'acido Caftarico è uno dei primi composti ad essere ossidati nel mosto di uve bianche. Meno acido caftarico = più ossidazione

- tannini + acido ascorbico evitano l'ossidazione dei mosti
- Efficace su Sauvignon blanc, molto meno su Pinot Gris

Source: UNIUD



Flessibilità

Articolo 47:

- **Gli Stati Membri possono autorizzare:**
- **l'incremento della SO_2 sino al livello ammesso per il convenzionale per un dato anno di produzione se:**
 - Vi sono condizioni climatiche eccezionali in specifiche aree geografiche
 - Attacchi batterici o micotici deteriorano la situazione sanitaria delle uve biologiche
 - I singoli operatori devono mantenere i documenti giustificativi e
 - l'autorizzante Stato Membro deve informare gli Stati Membri e la Commissione Europea



Norme Transitorie

Articolo 95(10a):

- Per quanto concerne i prodotti del settore vitivinicolo, il **periodo transitorio termina il 31 luglio 2012 = dopo solo vino bio e non "vino da uve bio"**

- Ma:

Le **scorte** di vini prodotti fino al 31 luglio 2012 possono continuare a essere immesse sul mercato fino ad esaurimento delle scorte e :



Etichetta in uso dal 1° Agosto 2012

Vino Biologico

IT-BIO-007

Italy / EU / Non EU-Agriculture



Alcune riflessioni

1. quali sono le aree di miglioramento del regolamento?

SO₂

Arricchimento

Additivi

tecniche



Alcune riflessioni

2. come indirizzare la revisione?

Disciplinari privati
CeVinBio
sperimentazione



Per saperne di più:

Viticultura e vino bio

www.aiab.it

Dossier vino bio
E 4 video

www.orwine.org

Codice buone pratiche
Viticultura ed enologia bio

www.aiablombardia.it

Manuale per consumatori

