



UN MERCATO SOSPESO NEL LIMBO

di Roberto Pinton

La viticoltura senza chimica è in piena espansione, ma il termine bio continua a non avere significato in cantina. Dopo 15 anni di tentativi andati a vuoto c'è ora chi punta a regole di produzione e di confezionamento più severe: un tentativo per minimizzare la concorrenza sulle produzioni convenzionali?

Vino "biologico": non avrebbe più dovuto essere una semplice abbreviazione colloquiale della denominazione di vendita obbligatoria "vino da uve coltivate col metodo di agricoltura biologica". Lo prevedeva il disegno di legge che avrebbe dovuto finalmente sostituire la vecchia normativa del 1995 (adottata quando le aziende certificate non arrivavano a 15mila unità, mentre ora superano le 50mila).

Bio doveva finalmente diventare l'attributo del vino trasformato in conformità al disciplinare messo a punto dal ministero (anche questo lì lì per essere ufficializzato).

L'unanime accordo raggiunto sul testo dalla Commissione agricoltura della Camera, però, non è bastato: con la fine anticipata della legislatura, la normativa sul bio, vino compreso,

è tornata ad arenarsi nel porto delle nebbie.

A Bruxelles non è andata meglio: inizialmente il vino risultava escluso dal nuovo regolamento n. 834/2007, che dal 1 gennaio 2009 manderà in pensione il vecchio regolamento n.2092/91, lasciando prevedere che la materia sarebbe stata oggetto di un provvedimento specifico.

Poi, a maggio, lo *Standing committee on organic farming* (composto da rappresentanti degli Stati membri che assistono la Commissione) aveva espresso l'indicazione di inserire il vino nel campo di applicazione del regolamento che avrebbe dettato le norme d'attuazione (*implementing rules*) del Reg. Ce 834/07, escludendo così il suo riassorbimento nell'Ocm vino.

Nella riunione dei primi di luglio, invece, lo stesso comitato

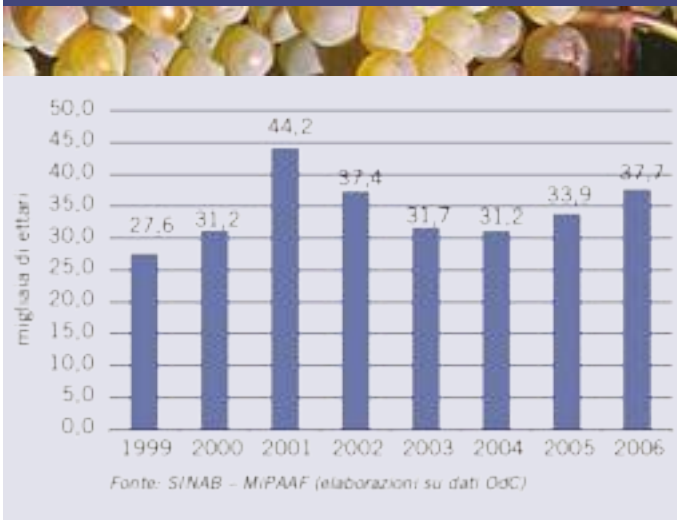
ha espresso parere favorevole alla nuova versione definitiva del regolamento, che torna a escludere il vino (quello d'uva soltanto, dato che precisa gli additivi ammessi nei ben meno significativi vini di frutta).

L'adozione di una nuova normativa specifica sembra a questo punto improbabile: facile prevedere che la vinificazione bio sarà disciplinata all'interno dell'Ocm vino, con le restrizioni del caso.

In crescita, nonostante tutto

Il percorso tortuoso della norma ha prodotto non pochi mugugni tra gli operatori biologici, consapevoli di valere oltre il 30% dell'intera viticoltura biologica mondiale e di rappresentare un fenomeno ormai tutt'altro che marginale (130 gli espositori biologici all'ultimo Vinitaly).

Fig. 1 / Il vigneto bio in Italia



Non poche riflessioni sulla rappresentanza sono state indotte dal comportamento delle organizzazioni agricole a vocazione generalista: a sollecitare sin dall'inizio il rinvio all'Ocm vino anziché, come fortemente voluto dal settore, al regolamento comunitario sulle produzioni biologiche è stato il Copa Cogeca (Agci, Cia, Coldiretti, Confagricoltura, Confcooperative e LegaCoop).

Anziché impegnarsi per fare uscire il viti-vinicolo biologico da un limbo che dura da più di quindici anni e per attrezzarlo di strumenti utili a cogliere le opportunità di un mercato internazionale in crescita costante (a differenza di quello interno, in cui il vino biologico rappresenta ancora una nicchia minuscola), è il ragionamento di molti produttori, le organizzazioni hanno mostrato la preoccupazione prevalente di tutelare le produzioni convenzionali dalla ...concorrenza dei prodotti biologici.

Diversamente non si spiega, in effetti, la negazione della necessità di una regolamentazio-

ne comunitaria della vinificazione, testimoniata anche da una recente *position paper* di Copa Cogeca Italia («*si ritiene importante ribadire la convinzione che "vino ottenuto da uve biologiche" potrebbe già di per sé essere una soluzione*

soddisfacente per l'esigenza del mercato biologico»), o la previsione di vincoli che arrivano anche al confezionamento. Coldiretti giustifica la richiesta di regole di produzione più severe (tra cui il divieto dei solfiti, salvo un periodo transitorio)

con la necessità di far cogliere al mercato la netta differenza tra vini convenzionali e biologici, cosicché da rendere questi ultimi più redditizi per i produttori, e sollecita la futura distinzione tra "vino biologico" (ottenuto in conformità al disciplinare che l'Ocm vino prevederà) e "vino da uve coltivate col metodo di agricoltura biologica" per le uve biologiche vinificate senza rispettare il disciplinare.

Quest'ultima proposta inserisce un elemento di destabilizzazione nello scenario produt-

Distribuzione delle superfici a vite bio nel mondo

Paese	Sau vite bio (ha)	Quota su totale vite (%)	Quota su totale Sau (%)
TOTALE	109.734	100,00	
Italia	33.885	30,90	3,4
Francia	18.133	16,50	1,9
Spagna	15.991	14,60	1,2
Usa	9.209	8,40	0,6
Moldova	8.155	7,40	73,6
Turchia	4.624	4,20	0,3
Siria	4.000	3,60	19,5
Grecia	3.758	3,40	2,7
Germania	2.600	2,40	2,4
Cina	2.000	1,80	1
Cile	1.892	1,70	1,7
Austria	1.657	1,50	3,4
Portogallo	1.308	1,20	0,4

Fonte: Willer, Youssefi, 2007 su dati 2005



>> "Bio" solo finché è nei grappoli.

tivo, prevedendo per il vino un quadro del tutto particolare: nell'etichetta di un ipotetico yogurt che contenesse aromi di sintesi e coloranti (non ammessi dalla normativa sulla trasformazione dei prodotti biologici), sarebbe vietato ogni riferimento all'origine biologica del latte, mentre si dipinge un futuro in cui dovrebbe essere consentito vantare l'origine biologica delle uve di un vino per ottenere il quale si sia utilizzato ferrocianuro di potassio.

Le speranze di Orwine

Grazie al combinato disposto di cambio di legislatura, tentennamenti comunitari, interventi nettamente distinti dalla realtà e lobbismo di piccolo cabotaggio, di "vino biologi-

co" non si parlerà prima della vendemmia 2010.

«Sì, il quadro normativo non dà grandi soddisfazioni» – ammette **Daniele Piccinin**, membro del gruppo di lavoro al ministero delle Politiche agricole, presidente di Strade dei vini Doc Lison Pramaggiore (l'aera vitata biologica omogenea più grande del mondo), conversione al biologico dal 1993, 300.000 bottiglie, «Ma dobbiamo registrare il fatto positivo che da molti Paesi sono giunti pareri favorevoli alle proposte avanzate da Orwine». Si tratta di un progetto di ricerca finanziato dalla Commissione Europea, il cui obiettivo è fornire il background scientifico per lo sviluppo del quadro legislativo europeo e un codice di buona pratica agricola per la

produzione e l'etichettatura del vino biologico, coinvolgendo tutti i soggetti interessati, dai produttori ai consumatori, passando per distributori, esperti e policy maker (www.orwine.org). Il progetto (al centro della sezione vitivinicola del sedicesimo congresso biologico mondiale, tenutosi a Modena a metà giugno) conta che le proposte scaturite dalla ricerca scientifica e condivise tra gli *stakeholder* europei siano in grado di orientare le scelte della Commissione più di quanto non possano fare le lobby.

Il mercato

«La situazione è articolata – dice Piccinin – da gennaio ad aprile le vendite nel canale specializzato, e intendo lo specializzato biologico, non le



>> Daniele Piccinin, della Doc Lison Pramaggiore.

enoteche, ha segnato un incremento medio del 17% rispetto all'anno scorso, mentre a maggio e giugno la dinamica è rallentata. Al contrario, sta crescendo in misura del tutto inattesa la Gdo, che per noi significa essenzialmente Billa e Coop». Va tenuto presente che le grandi superfici trattano quantitativi limitati: incrementi percentuali significativi possono risultare oggettivamente contenuti.

È l'estero a guidare le vendite; se gli Stati Uniti, perdurando la debolezza del dollaro, crescono poco, è in aumento costante l'estremo oriente, con le aziende italiane ben posizionate in Giappone, che qualcuno intende sfruttare come trampolino per l'enorme mercato cinese. Anche in queste aree, nelle quali finora il criterio della scelta era rappresentato da qualità del prodotto e servizi, sta emergendo da un paio d'anni una maggior attenzione ai prezzi, che impone politiche attente. Dall'Europa centrale e Scandinava vengono buoni risultati e conferme, mentre mercati in deciso sviluppo sono il Canada e l'Australia. ●

Venditti: «Armonizzazione con Usa e Giappone»

L'Antica Masseria Venditti di Castelvenere (Bn), che il Gambero Rosso definiva "biologico" già nel 1988 ha in bacheca 16 diplomi al Douja d'Or, un 90/100 da Wine Spectator, un 88/100 da Wine Spirit, un certo numero di gran menzioni al Vinitaly (chi pensasse che il biologico mal si coniugasse alla qualità dei prodotti è sistemato) ed è stato protagonista di una puntata di Eat Italy.

«Oltre alla ristorazione nazionale, anche per noi il canale principale è rappresentato dall'export – dice il titolare **Nicola Venditti** – soprattutto in Europa centrale, Corea e Giappone. Nel nostro caso i clienti non sono importatori specializzati in vini biologici, ma in vino: la caratteristica biologica è un plus molto gradito, ma non il principale drive della scelta. Piace il nostro modo di interpretare il vino, che non è fatto di un solo vitigno, ma di più d'uno, che danno una personalità inconfondibile al prodotto».



>> Venditti, biologico *ante litteram*.

Per quanto riguarda la futura normativa, l'enologo non ha dubbi: «È fondamentale che il regolamento sia armonizzato con gli standard Nop e Jas vigenti sui mercati statunitense e giapponese, per consentire davvero una libera circolazione dei prodotti». E, soprattutto, che non si prevedano deroghe alla normativa sulla trasformazione basate sulla diversità di condizioni climatiche e pedologiche: «non possiamo essere scaraventati in concorrenza con vini nord europei in cui siano ammessi coadiuvanti tecnologici e processi diversi da quelli ammessi nelle produzioni mediterranee. La concorrenza è bella, ma dev'essere leale». ●