Il vino biodinamico

IL CASO DEL VINO BIODINAMICO



Si può parlare di "caso" per la viticoltura ed il vino biodinamico?
Sì, perché questo particolare tipo di vino da agricoltura biologica sta assumendo un ruolo di grande rilievo, soprattutto nella viticoltura francese, grazie a Nicolas Joly e al suo circolo informale dei Vignerons d'exceptions.
In questo paragrafo sarà esaminata brevemente la situazione dei disciplinari di produzione del vino biodinamico. Nei disciplinari internazionali di Demeter, l'associazione per l'agricoltura biodinamica, non ci sono espliciti riferimenti alla viticoltura e alla vinificazione. In particolare, il disciplinare Demeter dedicato alla trasformazione non prevede un capitolo sul vino ma solo sui succhi di frutta. Attualmente, quindi, non esiste un disciplinare di vinificazione Demeter, né a livello internazionale né a livello italiano. L'unico controllo possibile è quello sulle uve, che devono essere prodotte secondo le tecniche dell'agricoltura biodinamica. La dicitura ammessa è quindi "uve provenienti da agricoltura biodinamica".
L'aspetto caratteristico del vino biodinamico è dato dal legame con la terra, dalla ricostituzione della fertilità del terreno e, quindi, dalle tecniche di coltivazione. Queste ultime sono molto particolari e caratteristiche esclusivamente di questa tecnica di produzione. Gli stessi viticoltori biodinamici, però, sottolineano l'importanza della fase enologica quando parlano di "vino di terroir" che deve venire da un grande territorio e da un'azienda artigianale e non da un'industria. Si propone un'enologia che "utilizzi tecniche come il raffreddamento delle vasche, il controllo delle fermentazioni tramite la temperatura e che non stravolga il mosto" (Pescarmona, 2004). Da queste brevi affermazioni si comprende come esista un modo "biodinamico" per fare il vino, anche se, a differenza della viticoltura, esso non si basa su tecniche particolari ma su una scelta oculata tra le comuni tecniche usate in enologia.
In Europa esiste un disciplinare nazionale per la vinificazione biodinamica in Francia. Altri disciplinari nazionali sono in corso di elaborazione (Svizzera, Italia). Il disciplinare francese per la vinificazione, elaborato dalla Association Demeter France, si inserisce nel quadro del Disciplinare generale sulla trasformazione della stessa Demeter France, che a sua volta è in armonia con le Linee Direttive Internazionali Demeter e con i

Processing Standards della Demeter Internazionale. Il disciplinare di vinificazione specifica che i viticoltori che rispettano il disciplinare stesso possono usare sull'etichette dei vini ed in altro materiale la dicitura "Vin Demeter". Nel caso di non rispetto del disciplinare, è possibile usare soltanto la dicitura "Vin issu de raisins Demeter" (vino ottenuto da uve Demeter), a condizione che la vinificazione avvenga nel rispetto delle norme generali del disciplinare sulla trasformazione.
Il disciplinare Demeter France sulla vinificazione comprende le pratiche e le sostanze ammesse nel Disciplinare generale sulla trasformazione, con varie particolarità (ad es. l'uso di gelatina e bentonite può avvenire solo su una deroga speciale). Il disciplinare prevede poi norme specifiche sulla vinificazione. Tra le pratiche ammesse, c'è l'uso dell'anidride solforosa, nella quantità massima di 70 mg/L per i vini rossi, 90 mg/L per i rosati ed i bianchi secchi e 60 mg/L per vini spumanti e frizzanti. Si tratta di livelli più bassi della Charte Vin Bio e più simili, invece, ai limiti dei disciplinari italiani. Lo zuccheraggio è permesso solo per i vini spumanti nella presa di spuma e nel "dosage d'expedition". I lieviti, ovviamente non Ogm, sono ammessi solo nella rifermentazione in bottiglia degli spumanti.
Sono ammessi inoltre:
bianco d'uovo certificato Demeter o biologico;

- *bentonite certificata priva di impurità da diossina e arsenico;*
- *carbone vegetale per i vini frizzanti;*
- *termoregolazione;*
- *stabilizzazione a freddo;*
- *uso di anidride carbonica e azoto come gas inerti;*
- *filtrazione con filtri a cellulosa o terre diatomacee.*

La vinificazione deve tenere conto delle posizioni dei pianeti. La vendemmia va fatta esclusivamente a mano (anche se questo aspetto potrà essere soggetto a revisione).
Per il confezionamento, vanno privilegiati imballaggi riciclabili. Sono ammessi il vetro, i tappi di sughero naturale marchiati soltanto a fuoco, senza trattamenti ionizzanti o al cloro, la cera.
Alla pulizia e all'igiene di cantina il disciplinare dedica un paragrafo specifico, sottolineando che l'igiene è indispensabile per ottenere un prodotto di qualità. Per questo, nel caso in cui non siano sufficienti metodi come la pulizia ad acqua, a vapore o meccanica, sono autorizzati: acido perossiacetico, acqua ossigenata, ozono e soda caustica. Il disciplinare specifica che tutti i prodotti ed i metodi non esplicitamente menzionati non sono permessi. Questa regola si applica anche alle nuove sostanze e/o preparati immessi sul mercato.

In Italia esistono ormai numerosi viticoltori biodinamici, che utilizzano come detto la dicitura "vino da uve provenienti da agricoltura biodinamica". Un caso interessante è quello di un viticoltore laziale, Claudio Menicocci, che conduce l'azienda agricola biologica San Gratiliano dove si fa agricoltura biodinamica. Questa azienda, in assenza di un disciplinare biodinamico nazionale, ha adottato un disciplinare di produzione aziendale per il vino che viene sottoposto al controllo di un ente indipendente, Icea, che controlla l'azienda anche per il rispetto delle norme del Regolamento CEE 2092/91. Il disciplinare dell'azienda agricola San Gratiliano è, a quanto risulta, l'unico del genere esistente in Italia.

Il disciplinare, abbastanza semplice, si articola in tre parti: vinificazione e conservazione; imbottigliamento; contenitori.
Per la vinificazione viene fatto un elenco di tecniche e prodotti permessi. Ogni altro tipo di intervento o prodotto, non permesso, è automaticamente vietato.
La specifica delle azioni prevede:
controllo termico delle fermentazioni; refrigerazione; filtrazione con coadiuvanti di filtrazione (filtrina o farina fossile, perlite, cellulosa); lieviti selezionati, enzimi pectolitici e batteri malolattici non OGM; gas inerti alimentari; alimenti per lieviti; acidificazione con utilizzo di acido tartarico per un massimo di 1 gr/L; disacidificazione con utilizzo di bicarbonato di potassio e tartrato neutro di potassio; albumina d'uovo di origine biologica; caseina e caseinato di potassio; bentonite; carbone per uso enologico; tannini.
L'anidride solforosa è ammessa in tutte le sue forme, entro i limiti massimi di 60 mg/L per quella totale e di 15 mg/L per la solforosa libera. L'aumento del contenuto alcolico naturale è ammesso con MC e MCR provenienti da agricoltura biologica. Infine, i prodotti per la pulizia devono essere quelli ammessi dal Reg. CEE 2092/91 e dai disciplinari per l'agricoltura biodinamica.
Per l'imbottigliamento sono vietati espressamente: capsule in piombo, alluminio e stagno; tappi in PVC; pastorizzazione.
Tra i contenitori, sono ammessi acciaio inox e legno, per tutti gli altri contenitori è necessario un certificato di analisi di un laboratorio esterno che comprovi l'assenza di cessioni.
Come si può osservare, anche alla luce del paragrafo precedente, si tratta nel complesso di tecniche enologiche sostanzialmente simili a quelle di altri disciplinari di vinificazione biologica.