

Conclusioni della Conferenza "Vini biologici e senza solfiti: un'alternativa per il futuro?"

Il 26 febbraio, in occasione del Salone ENOMAQ 2015 (Saragozza, Spagna), si è tenuta una conferenza tecnica organizzata dal Salone stesso e dalla rivista *La Semana Vitivinícola* (SEVI), dal titolo "**Vini biologici e senza solfiti: un'alternativa per il futuro?**". Questa conferenza, patrocinata dall'Organizzazione internazionale della vigna e del vino, è stata presieduta dal dott. Jean-Claude Ruf, coordinatore scientifico dell'OIV, assistito dal direttore della SEVI Salvador Manjón.

L'evento ha visto una grande affluenza di professionisti del settore vitivinicolo.

La prima relazione è stata presentata dal dott. Esteban García, direttore del Servizio di ricerca e tecnologia dell'IVICAM, ed ha avuto come oggetto gli "Itinerari tecnologici possibili per la produzione di vini senza solfiti o con un basso contenuto di solfiti". Sono state presentate diverse alternative, sia chimiche sia fisiche ed è stato posto l'accento sulle soluzioni di cui l'enologo dispone durante la vinificazione, per evitare un'evoluzione e un'ossidazione indesiderate, nonché la proliferazione di batteri lattici, batteri acetici e di lieviti *Brettanomyces* che, in alcuni casi, potrebbero inficiare la qualità del vino.

La dott.ssa Anna Puig, dell'IRTA-INCAVI, ha presentato una relazione sull'"Azione microbiologica del complesso caolino-argento". Il suo lavoro si è concentrato sull'efficacia del complesso caolino-argento (KAgC) nel contrasto dei batteri acetici e dei *Brettanomyces*, senza che venga interessato lo sviluppo della fermentazione alcolica e di quella malolattica. Questo coadiuvante potrebbe essere utilizzato anche a titolo preventivo nel corso dell'invecchiamento in botte. Come è stato ricordato, l'OIV sta conducendo una valutazione di questo composto.

La dott.ssa Susana Buxaderas, del Dipartimento di nutrizione e bromatologia dell'Università di Barcellona, ha presentato il tema "La sicurezza dei nuovi additivi e coadiuvanti alimentari". Nel corso degli ultimi tredici anni, l'evoluzione del contenuto di diossido di zolfo nei vini fermi ha mostrato una certa stabilità, con contenuti che si collocano ampiamente al di sotto dei limiti massimi stabiliti. Sono state analizzate le diverse alternative al diossido di zolfo, tra cui il meccanismo d'azione del lisozima, prodotto che agisce sui batteri lattici, del chitosano, che agisce sui *Brettanomyces* e del complesso caolino-argento, che agisce sui batteri acetici e sui *Brettanomyces*.

Diverso l'aspetto affrontato dall'intervento della dott.ssa Carmen Valor, del gruppo E-SOST dell'Università Pontificia Comillas, che ha presentato una relazione dal titolo "Vino biologico: approssimazione alla domanda", dalla quale emerge che in Spagna la diffusione del vino sostenibile è aumentata dell'8,6%. È stata quindi fatta una presentazione sul mercato dei vini biologici, nell'ambito della quale si è sottolineato come tali vini, per motivi legati alla salute, attirino maggiormente l'interesse dei consumatori, che sono disposti a spendere anche dal 25 al 30% in più per i vini senza solfiti.

L'ultima relazione, dal titolo "La comunicazione nel vino: un processo in corso di revisione", è stata presentata da Miguel A. Mainar, dell'Associazione dei giornalisti agroalimentari di Spagna, che ha sottolineato il ruolo alquanto inefficace della

comunicazione allo stato attuale, a causa di una certa mancanza di credibilità, di un'eccessiva complessità e dell'assenza di attrattiva dei messaggi presentati ai consumatori, trattati come se fossero degustatori critici o esperti. Si rivela quindi importante presentare dei messaggi chiari, credibili e semplici. Una condivisione degli elementi di comunicazione tra gli emittenti dei messaggi (produttori o media) e i riceventi (giovani) contribuirà a migliorare la strategia di comunicazione.

La conferenza si è conclusa con una tavola rotonda dal titolo "I problemi in cantina, il consumo e la comunicazione dei vini senza solfiti", moderata dal dott. Ernesto Franco, capo dell'unità di Enologia della Direzione generale dell'alimentazione del governo di Aragona, con la partecipazione di Juan B. Chavarri, responsabile della cantina sperimentale La Grajera del CIDA della Rioja, di Delfi Sanahuja, enologo della cantina Castillo de Perelada, di Marco Tebaldi, fondatore del progetto FreeWine e della dott.ssa Rosana Fuentes, ricercatrice capo del gruppo COMINEL dell'Università San Jorge.

È emerso che in Spagna sono numerose le aziende interessate a produrre vini senza solfiti. Tuttavia, i consumatori sono molto confusi dai vari termini utilizzati (sostenibile, biologico, ecologico...) e si rende pertanto necessario presentare messaggi chiari al fine di spiegare le diverse tipologie di prodotti di qualità. Sono stati menzionati alcuni progetti riguardanti l'elaborazione di vini senza solfiti e alcune delle tecniche impiegate, oltre a vari consigli riguardo la comunicazione e l'etichettatura. Infine, sono state sottolineate le difficoltà dei consumatori a orientarsi tra le diverse denominazioni dei vini (biologici, biodinamici, naturali, senza solfiti, senza aggiunta di solfiti, sostenibili, ecc.), evidenziando la necessità per i punti vendita di essere ben organizzati per poter presentare i prodotti ai consumatori in modo efficace.

A conclusione di questa giornata, il dott. Ruf ha sottolineato la rilevanza di questa conferenza sia per il settore vitivinicolo, sia per dare risposta a talune domande dei consumatori in termini di sicurezza degli alimenti. In effetti, è importante che il settore vitivinicolo si mobiliti per cercare di ridurre l'impatto del diossido di zolfo nella produzione di vini. È stato precisato che i solfiti utilizzati da diverse centinaia di anni devono rispondere a requisiti di sicurezza degli alimenti. A questo riguardo, l'EFSA sta svolgendo una [rivalutazione di alcuni additivi](#), tra cui i solfiti. Inoltre, ha recentemente pubblicato un parere scientifico circa la [valutazione degli alimenti e degli ingredienti alimentari allergenici](#) ai fini dell'etichettatura.