

Il nuovo regolamento sulla vinificazione bio prescrive inoltre, regole precise sui coadiuvanti di processo, sulle tecniche che si possono utilizzare ed anche dei limiti all'utilizzo dei solfiti. La riduzione dei solfiti è di 50mg/l per i vini secchi (con meno di 2g/l di zucchero residuo) e di 30mg/l per i vini più dolci (con più di 2g/l di zucchero residuo) rispetto ai limiti delle categorie del vino convenzionale. Per fare un esempio, i vini rossi secchi bio avranno un limite massimo di 100mg/l mentre i convenzionali potranno andare fino a 150mg/l, per i bianchi secchi bio il limite è di 150mg/l mentre per i convenzionali è di 200mg/.

Con tutti i suoi limiti, il regolamento europeo sul vino biologico permetterà presto di dare ai cittadini/consumatori, sempre più interessati a biologico, un'offerta chiara anche in fatto di vino, differenziando in modo trasparente e inequivocabile il vino biologico dal vino convenzionale. Vinificare in biologico significa compiere una scelta che non solo rispetta l'ambiente ma anche il consumatore e permette ai produttori vinicoli di proporre ai propri clienti un vino con ottime proprietà organolettiche, in cui si riconosce il territorio di provenienza, privo di sostanze dannose per salute e per gli ecosistemi naturali. Per fare vino biologico, è necessario partire da uva sana e di buona qualità, quindi il processo di vinificazione in bio inizia proprio dal lavoro in vigna...tanto lavoro.