TECNOLOGIE DI PRODUZIONE E MERCATI DI RIFERIMENTO DEI PRODUTTORI EUROPEI DI VINO BIOLOGICO

Gianni TRIOLI[1] e Cristina MICHELONI[2]
[1] Vinidea, Italy. gianni.trioli@vinidea.it;
[2] AIAB, Associazione Italiana Agricoltura Biologica, c.micheloni@aiab.it

Introduzione

La viticoltura biologica in Europa è praticata su circa 80.000 ha; il numero di cantine commerciali che produce vino da uve biologiche è superiore a 2500, la maggior parte delle quali sono localizzate in Francia, Italia, Germania, Austria e Svizzera.
Sebbene il vino biologico rappresenti solamente una piccola frazione della produzione globale di vino in Europa, una filosofia produttiva che minimizzi gli input esterni e rispetti quanto più possibile i caratteri originali dell'uva incontra l'approvazione di un numero crescente di consumatori.

ORWINE è un progetto del VI Programma Quadro della Commissione Europea finalizzato ad ottenere una proposta, basate su elementi scientifici, per lo sviluppo di una normativa europea sul vino biologico. Il progetto si prefigge anche di definire le migliori pratiche per la vinificazione di uve biologiche impiegando le tecnologie più rispettose oggi disponibili.
Uno dei primi obiettivi del progetto è quello di tracciare un quadro preciso della produzione di vino biologico in Europa: a questo fine è stata condotta un'ampia indagine allo scopo di meglio conoscere la situazione del settore e di raccogliere l'opinione ed i punti di vista dei produttori.

Metodologia

Data la dimensione della popolazione (oltre 2500 produttori) e la sua localizzazione geografica, è stato deciso di svolgere l'indagine in due fasi:

- Un sondaggio su web per raccogliere risposte da un ampio numero di produttori;
- Interviste di approfondimento, condotte su un campione più limitato di produttori scelti tra i leader d'opinione e le realtà produttive più importanti.

Il questionario web è rimasto attivo nel periodo tra Giugno e Dicembre 2006, ed era composto da 30 domande. Erano disponibili on-line 5 versioni di lingua (inglese, francese, italiano, tedesco e spagnolo). L'invito alla partecipazione al sondaggio è stato fatto pervenire ai produttori attraverso e-mail diretti, redazionali sulla stampa specializzata ed anche contatti telefonici diretti.
Le risposte raccolte sono state esaminate al fine di eliminare quelle chiaramente doppie, fortemente incomplete o evidentemente casuali. Ai partecipanti al sondaggio è stato anche chiesto di dichiarare le proprie generalità. Le risposte complete e valide sono risultate essere 467, numero che rappresenta il 18% circa della popolazione complessiva. 192 risposte valide provenivano dalla Francia, 122 dalla Germania, 66 dall'Italia, 33 dall'Austria, 24 dalla Svizzera, 13 dalla Spagna. Le restanti risposte sono state date da produttori del Portogallo, della Slovenia, della Croazia, della Repubblica Ceca, dell'Ungheria e da altri paesi.

Le interviste sono state invece condotte in Italia (26), in Francia (13) in Germania (13), in Svizzera (8), in Austria (6), in Spagna (4), in Portogallo (3), in Ungheria (3), in Slovacchia (1) ed a Cipro (1). In aggiunta alle domande oggetto del questionario internet, nelle interviste è stato possibile analizzare in maggiore dettaglio le pratiche viticole e la filosofia di produzione. Le interviste sono state condotte con il doppio obiettivo di verificare le risposte ottenute via web e di raccogliere risultati di carattere più qualitativo.

I risultati dell'indagine

Questo articolo sintetizza solamente i risultati più significativi ottenuti dall'indagine. Tutti i dettagli sono disponibili nel documento D 2.5 del progetto ORWINE (in inglese) disponibile liberamente sul sito web del progetto www.orwine.org.

Per facilitare la lettura, i dati sono stati raggruppati per paese e trasferiti in grafici. L'istogramma a sinistra in ogni grafico si riferisce al dato complessivo europeo. Alla sua destra è possibile vedere gli istogrammi specifici per ogni singolo paese dal quale sono arrivate risposte in numero significativo. Le risposte provenienti da paesi come Ungheria, Slovenia, Portogallo, Repubblica Ceca, Grecia, Croazia ecc. sono state raggruppate nell'insieme "altri UE".

Profilo tipo del produttore di vino biologico

La maggior parte delle cantine che producono vino biologico in Europa sono di dimensioni medio-piccola (Fig. 1)

Solo l'8% dichiara una produzione annua superiore alle 200.000 bottiglie. Il resto del campione è equamente diviso tra piccole (meno di 300 hl / 40.000 bottiglie) e medie cantine (tra 300 e 1500 hl / tra 40.000 e 200.000 bottiglie). La percentuale di piccole cantine è superiore in Svizzera ed Austria e leggermente inferiore in Germania, Italia e Francia.

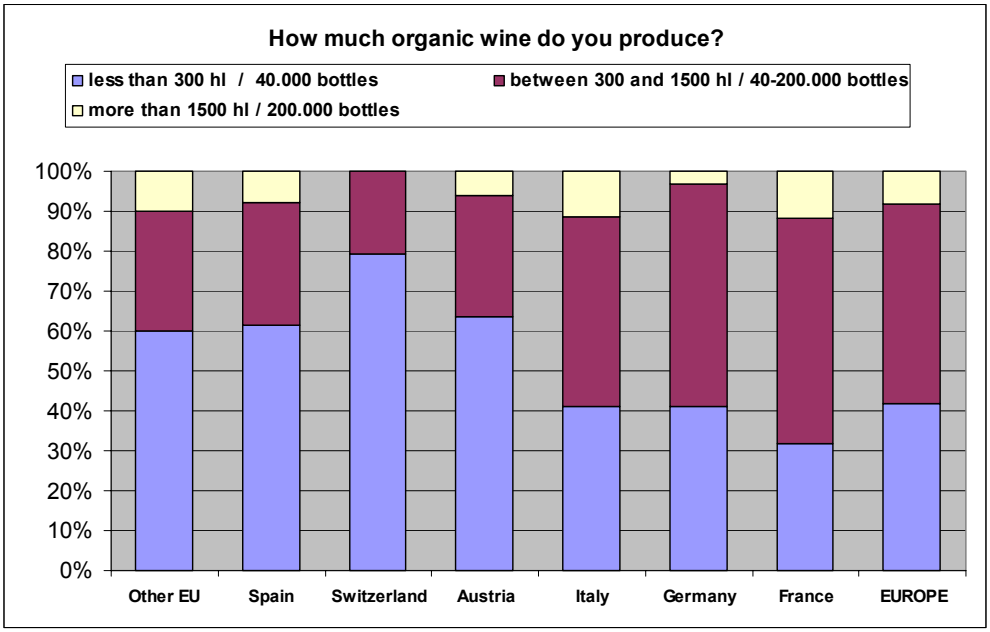

Figura 1. Quantità di vino biologico prodotto dalle singole unità produttive. Sondaggio web.

La gran maggioranza (94%) dei produttori di biologico in Europa è specializzata: 87% produce esclusivamente vino biologico, e per il 7% del campione esso rappresenta più del 50% della produzione complessiva di vino della sua azienda.

I risultati delle interviste mostrano che la maggioranza del vino biologico viene prodotto sotto una denominazione d'origine controllata. In tutti i paese una quota di vino biologico è commercializzata con il nome della varietà. I vini da tavola sono una minoranza.

Il 50% dei produttori di vino biologico in Europa si sono convertiti più di 10 anni fa. Un terzo è passato alla coltura biologica solo da pochi anni. Questa quota di nuovi produttori biologici rappresenta il 40% circa in Austria, più dell'80% in Spagna ed il 60% negli "altri paesi Europei".

La maggioranza dei produttori dichiara che la sensibilità ambientale è stata la ragione principale della sua conversione a biologico ma spesso, soprattutto in Germania, hanno prevalso le ragioni tecniche, cioè "l'adozione di pratiche viticole ed enologiche che permettono di migliorare l'espressione del *terroir* e rendere più evidente l'autenticità". In Italia, Francia, Spagna, Portogallo, Ungheria e Slovacchia la domanda del mercato ha rivestito un ruolo rilevante, diverso secondo la dimensione dell'azienda:

- Per le aziende di dimensioni maggiori il passaggio al biologico ha aperto nuovi canali nell'esportazione

- Per le aziende piccole e famigliari è stata spesso l'unica possibilità di differenziazione e sopravvivenza e di recupero della competitività rispetto ai grandi produttori di vino ed ai prodotti importati dall'estero.

Gestione del vigneto

Per quanto riguarda la scelta del materiale vegetale per la propagazione, tutti i produttori sono d'accordo sulle difficoltà incontrate per reperire materiale biologico, offerto da pochi vivai e solo da meno di 5 anni. Inoltre, buona parte dei produttori intervistati hanno convertito a biologico vigneti già esistenti. Come risultato, la quasi totalità delle viti usate per produrre uve biologiche provengono dal mercato "convenzionale" delle barbatelle. Gli ibridi resistenti hanno una diffusione significativa in Germania, Austria e Svizzera, ma sono praticamente assenti negli altri paesi, anche per ragioni legate alle normative in esse vigenti.
In Italia, Austria, Spagna, Portogallo e Cipro c'è sempre maggiore attenzione per i vitigni autoctoni: tale tendenza, tuttavia, non è specifica del settore biologico, ma è comune a tutto il settore vitivinicolo.

Il compost è ampiamente utilizzato in tutti i paesi europei con l'eccezione dell'Italia, dove viene preferito l'impiego di fertilizzanti organici commerciali. Il letame fresco, con modalità d'utilizzo diverse, è largamente utilizzato con l'eccezione della Francia. In tutti i paesi solo pochi viticoltori non praticano alcuna forma di fertilizzazione ai loro vigneti.

Molti hanno indicato nella gestione del suolo del vigneto la principale differenza tra la viticoltura convenzionale e quella biologica: l'80% dei produttori intervistati ha effettuato numerose prove ed ora effettua le lavorazioni del terreno con molta attenzione, utilizzando una vasta gamma di attrezzi. Inoltre, risulta evidente la tendenza a mantenere il vigneto interamente inerbito durante tutto l'anno.

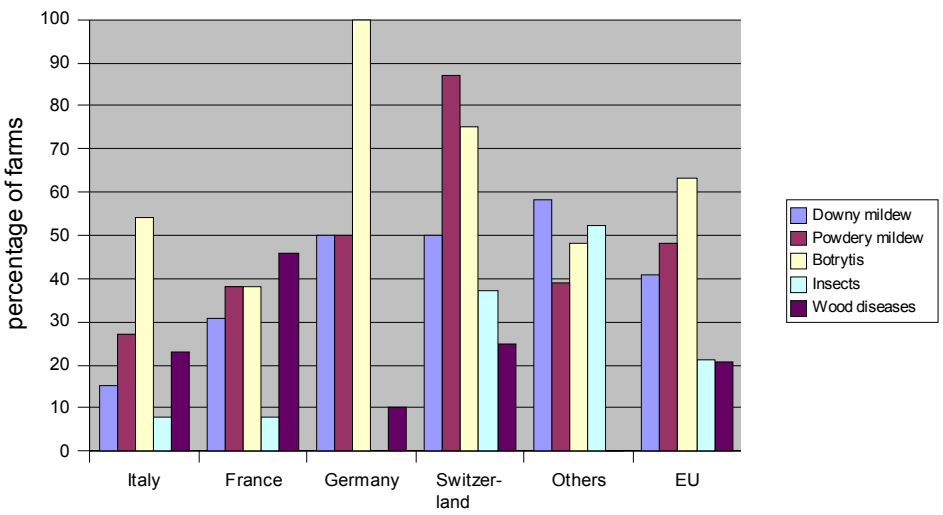

Figura 2: frequenza ed incidenza delle patologie della vite nella produzione di uve biologiche. Interviste di approfondimento.

Molti esperti concordano nell'indicare al 10% la frequenza d'attacco di una malattia in grado di provocare effetti negativi sulla qualità del vino. Tale livello è raggiunto raramente in paesi come la Spagna, l'Italia e la Francia, secondo le dichiarazioni degli intervistati, ma è più frequente in altri come la Germania, dove il 70% dei produttori si trova in questa situazione almeno 1 anno su 3. Chiaramente, ciò dipende dalle condizioni climatiche ed ha conseguenze dirette sulle tecnologie di vinificazione ed in particolare sulle aggiunte di solforosa.

Purtroppo, laddove le malattie della vite sono più frequenti come in Germania, Austria e Svizzera, il maggior problema è rappresentato dalla *Botrytis* (Fig. 2). L'oidio, la seconda patologia in termini d'influenza negativa sulla qualità del vino, è comunque in testa alle preoccupazioni dei produttori in Spagna, Italia, Francia ed altri paesi. La peronospora non viene mai considerata il problema principale anche grazie all'efficacia dei fungicidi a base di rame anche a dosi ridotte.
Il 90% del campione dichiara nelle interviste di utilizzare rame e zolfo. Insetticidi come il *Bacillus thuringiensis* ed il piretro naturale sono utilizzati nei casi di attacchi massicci da insetti.

La maggior parte degli intervistati dichiara di produrre uva con rese inferiori rispetto ai loro colleghi che producono vino convenzionale in zone e con varietà simili (spesso al di sotto dei limiti della denominazione d'origine). Solo poche aziende in Svizzera, Italia, Francia e Spagna riescono a raggiungere rese comparabili. Tuttavia, quasi tutti hanno precisato che la minor produzione è una scelta tecnica per migliorare la qualità dei vini.

Mercato dei vini biologici

Il commercio di vino sfuso in Europa sembra essere limitato a pochi attori: il 57% delle cantine vende esclusivamente vino imbottigliato, e per un restante 30% circa la vendita dello sfuso rappresenta meno del 50% della loro produzione. È importante tuttavia sottolineare che queste cifre si riferiscono al numero di produttori e non al volume di vino trattato. In alcuni paesi, come l'Italia, la commercializzazione dello sfuso è maggiore rispetto alla media europea e riguarda, con quote variabili, oltre il 50% dei produttori.

La vendita diretta a privati che visitano l'azienda è di gran lunga la forma di commercializzazione dominante per il vino biologico in Europa (Fig. 3). L'85% del campione cita questo canale di vendita tra i due principali. L'unica eccezione sembra essere la Spagna, dove sembrano predominare altri sistemi distributivi. In Spagna, Italia, Francia e Svizzera anche i ristoranti e le enoteche rappresentano un canale di primaria importanza.
Grossisti e distributori hanno un ruolo rilevante in Spagna, Austria ed Italia, ma meno in altri paesi.
La grande distribuzione organizzata è il cliente principale per una percentuale piccola di aziende (9%), che corrisponde sommariamente a quella delle cantine di grandi dimensioni.

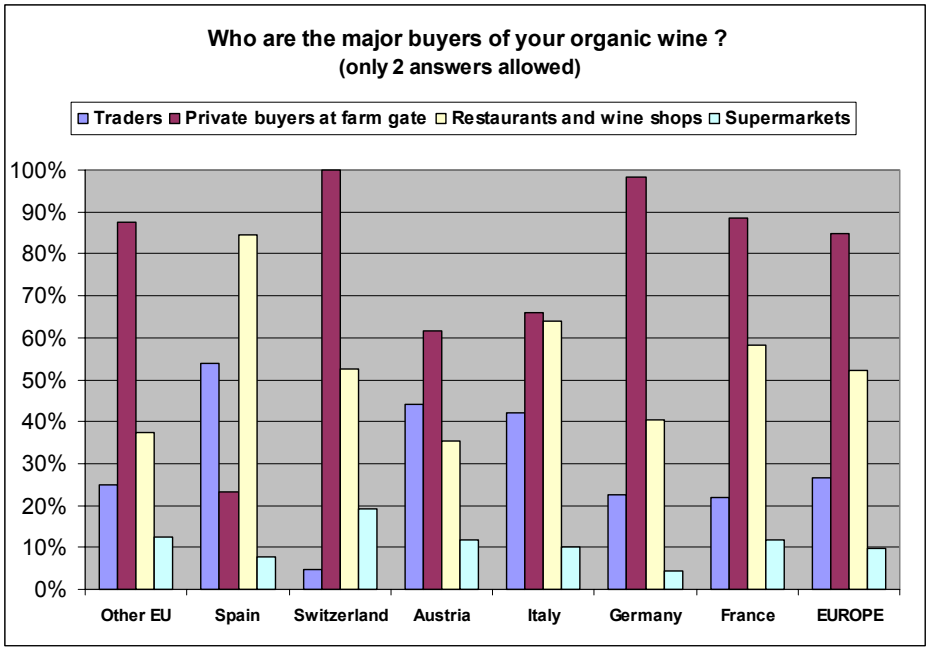

Figura 3: principali canali di distribuzione del vino biologico. Sondaggio web.

(Chi sono i principali acquirenti del tuo vino biologico? –due risposte ammesse)

Nell'ambito delle interviste di approfondimento, è stata posta la domanda relativa alle eventuali differenze nelle strategie di mercato tra prima e dopo la conversione al biologico. La situazione varia da paese a paese: in Italia, il 70% ha dichiarato di essere in una diversa situazione, mentre in Germania non ci sono stati cambiamenti. In Francia e Svizzera emerge una quadro intermedio.
Tra gli altri paesi, gli intervistati in Ungheria, Spagna e Portogallo hanno dichiarato di avere modificato il proprio mercato, mentre in Austria la situazione è simile a quella tedesca.

Globalmente, più del 30% dei produttori di vino biologico in Europa esporta il suo vino, e per il 10% di essi l'estero rappresenta il mercato dominante (Fig. 4). La gran parte degli esportatori, tuttavia, sono localizzati in Italia, Francia e Spagna, cioè i paesi dove la conversione al biologico era stata in parte dovuta proprio alle opportunità di esportazione.

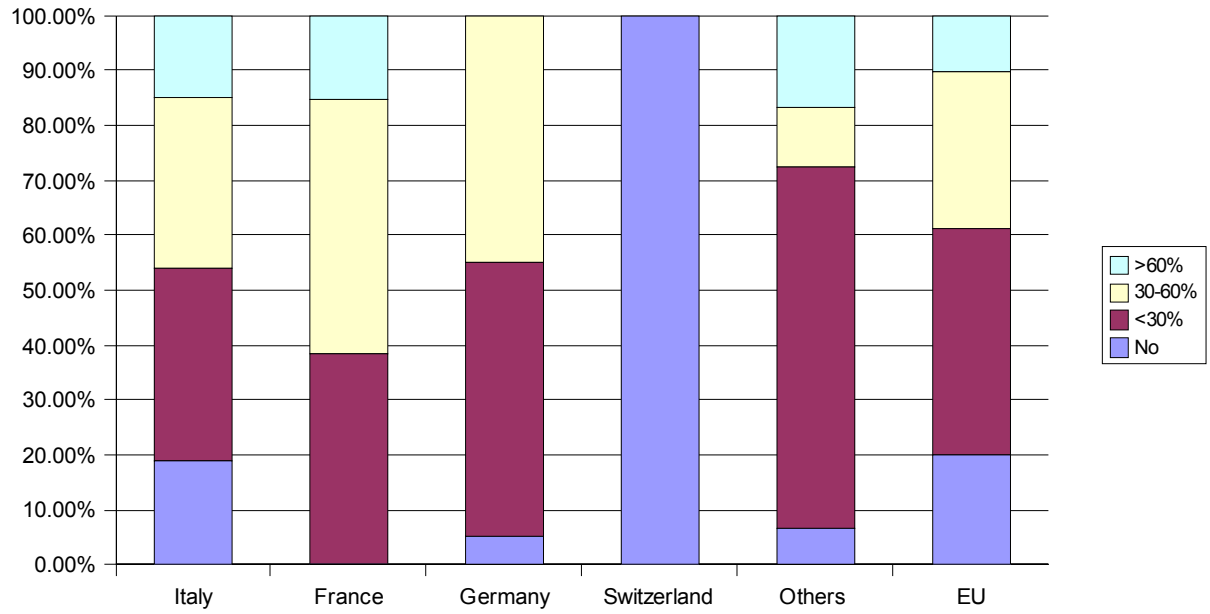

Figura 4. Importanza dell'esportazione per i produttori di vino biologico. Interviste di approfondimento.

La maggioranza dei produttori non vende i vini biologici a prezzi più alti di quelli applicati per i vini convenzionali con la stessa origine e segmento di mercato. Solo in Germania ed Austria al biologico viene riconosciuto un maggiore valore.

Quando è stato chiesto ai produttori di descrivere il loro vino, la definizione più frequente è stata "facile da bere" o "bevanda sana", "espressione del terroir", "aroma minerale" e "vino autentico". È interessante notare che c'è una sola definizione in qualche modo più specifica per mondo biologico ("bevanda sana") che è stata utilizzata dal 40% dei produttori. Sembra evidente la carenza di argomenti di vendita specifici per il vino biologico, dal momento che la maggior parte delle definizioni sono del tutto simili a quelle utilizzate per il vino convenzionale.

Origine della materia prima

La gran parte dei produttori di vino biologico (84%) vinifica esclusivamente le uve prodotte nei propri vigneti. Per un 13% aggiuntivo, le uve di provenienza extra-aziendale rappresentano meno del 50% (Fig. 5). Solo una percentuale scarsa del campione (7%) in alcuni casi acquista mosto per meno del 50% della sua produzione.

L'acquisto di vino biologico sfuso è pratica comune per il 14% dei produttori. Tuttavia, in termini di volume questo commercio è più significativo, indicando l'esistenza di alcuni importanti attori nel commercio internazionale di vino sfuso.

Il 91% dei produttori europei di vino biologico imbottiglia in azienda, per mezzo del proprio impianto d'imbottigliamento (52%) e/o facendo uso di prestazioni da terzi (39%).

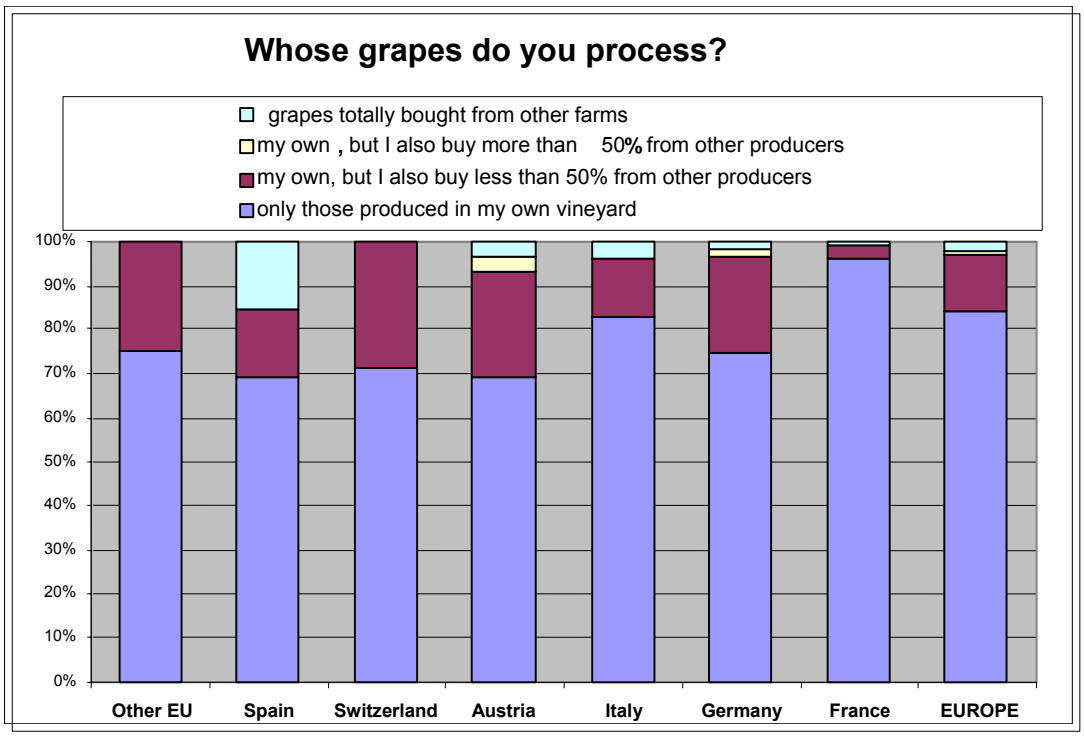

Figura 5. Origine delle uve biologiche utilizzate in Europa per produrre vino. Sondaggio web.

Attrezzatura disponibile, uso di additivi e pratiche enologiche

L'attrezzatura disponibile nelle aziende che producono vino biologico non sembra essere diverso da quella presente nella aziende delle stesse dimensioni che producono vino convenzionale. In generale, la tecnologia disponibile è abbastanza avanzata e sufficiente per produrre vino di qualità.

Il 74% delle cantine ha un impianto di refrigerazione ed il 50% ha la possibilità di scaldare il vino. I produttori intervistati non ancora in possesso di un impianto di controllo della temperatura hanno dichiarato che esso è in cima alla lista dei loro prossimi investimenti. Il controllo della temperatura può quindi essere considerato come uno dei principali strumenti già disponibile in una strategia di vinificazione a basso impatto.

La percentuale di campione che utilizza (o accetta) additivi chimici è molto bassa, e questa rappresenta la principale differenza rispetto alla produzione convenzionale di vino.

Gli strumenti biologici sono più largamente accettati ed utilizzati. Il 67% dei produttori di biologico utilizza lieviti secchi attivi del commercio; questa percentuale è inferiore in Francia (51%), ma raggiunge 80-90% in Germania, Italia e Svizzera. Tuttavia, un numero significativo di produttori intervistati hanno espresso una preferenza per l'uso di colture starter di lieviti sviluppate in azienda, quando è possibile. Il 44% dei produttori accetta ed utilizza nutrienti organici per i lieviti ed il 32% i sali ammoniacali. Le colture commerciali di batteri selezionati sono molto comuni in Germania (68%) e Svizzera (53%), ma la loro diffusione è molto meno vasta in Francia (8%) ed Italia (17%). Il lisozima, un antibatterico estratto dal bianco d'uovo attivo contro i batteri lattici e recentemente autorizzato in UE, viene utilizzato solo dal 7% dei produttori.

Tra gli antiossidanti, l'acido ascorbico (vitamina C) è accettato o utilizzato dal 15% dei produttori di vino biologico; tale percentuale incrementa al 25% circa in Italia e Germania. Il 21% del campione esprime parere positivo sull'uso di tannini, ed il 16% usa tannini d'uva.
Il solfato di rame, utilizzato per eliminare i composti solforati dal vino, è utilizzato a livello europeo dal 25% dei produttori, ma in Germania dal 60%.

Le pratiche meglio accettate sono l'affinamento in barrique (80%), la stasi sulle fecce di levito (80%), la fermentazione in barrique (62%) ed il controllo della temperatura di fermentazione (62%). Alcune pratiche sembrano essere molto in voga in alcuni paesi, come ad esempio la vinificazione in riduzione in Germania.
Nelle interviste di approfondimento è stato chiesto se alcune pratiche utilizzate quando ancora si produceva vino convenzionale sono state abbandonate, ed apparentemente ciò si è verificato solo in pochi casi.

La possibile introduzione di pratiche innovative (uso dei trucioli, concentrazione, crioestrazione, flash pasteurizzazione, stabilizzazione per elettrodialisi) è oggetto in generale di una reazione di scetticismo o rifiuto.

Uso di SO_2 e contenuto nei vini finiti

Il 70% dei produttori europei mette in bottiglia i vini bianchi secchi con meno di 90 mg/l di SO_2 totale, ma analizzando il dato paese per paese si notano differenze importanti: solo il 43% dei produttori tedeschi starebbe attualmente sotto questo limite (Fig. 6). Nei paesi come la Germania, l'Austria e la Svizzera, le condizioni climatiche e la frequenza di alcune patologie della vite impongono l'utilizzo di maggiore solforosa rispetto ai paesi più caldi del sud Europa.
La maggior parte delle aggiunte sono effettuate durante la fase di stoccaggio e preparazione all'imbottigliamento: il 60% dei produttori aggiunge meno di 25 mg/l di SO_2 prima della fermentazione alcolica.

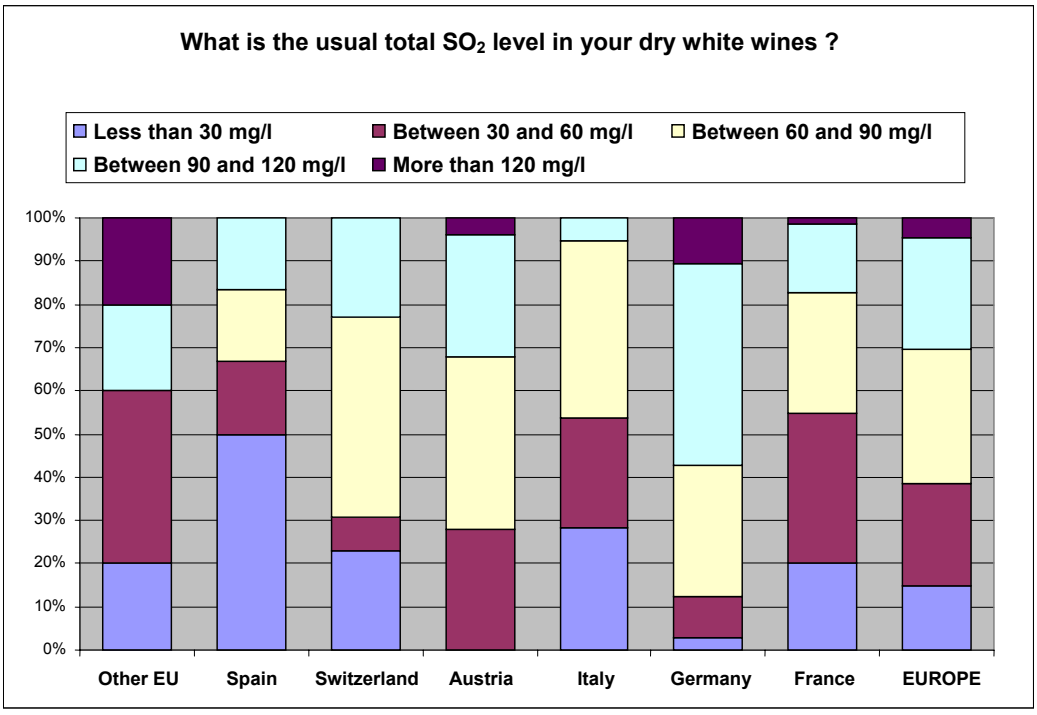

Figura 6. Contenuto finale in SO_2 totale nei vini bianchi secchi finiti secondo le dichiarazioni dei produttori. Sondaggio web.

Nella produzione di vino rosso la percentuale di produttori che dice di non aggiungere SO_2 alla pigiatura oppure di limitarne l'apporto a meno di 25 mg/l aumenta al 70%. Il 60% ne usa poca (< 25 mg/l) o nulla all'imbottigliamento. Il contenuto finale dichiarato per i vini rossi è inferiore rispetto ai bianchi, ed un ipotetico limite a 90 mg/l sarebbe soddisfacente per quasi il 100% dei produttori della maggior parte dei paesi, con l'eccezione della Germania e della Svizzera (Fig. 7).

Questi dati hanno trovato conferma nelle analisi chimiche effettuate sui vini partecipanti all'edizione 2006 di due importanti concorsi di vino biologico in Italia e Germania. La maggioranza dei campioni

aveva un contenuto compreso tra 20 e 90 mg/l per i 201 vini italiani, e tra 70 e 120 mg/l per i 60 vini tedeschi analizzati.

Nelle interviste, quasi tutti i produttori (dall'88% in Italia al 100% in altri paesi) hanno dichiarato di utilizzare solforosa in tutti i vini da loro prodotti. I vini prodotti senza apporto di SO_2 sono da considerarsi sperimentali e riguardano comunque masse di volume limitato.

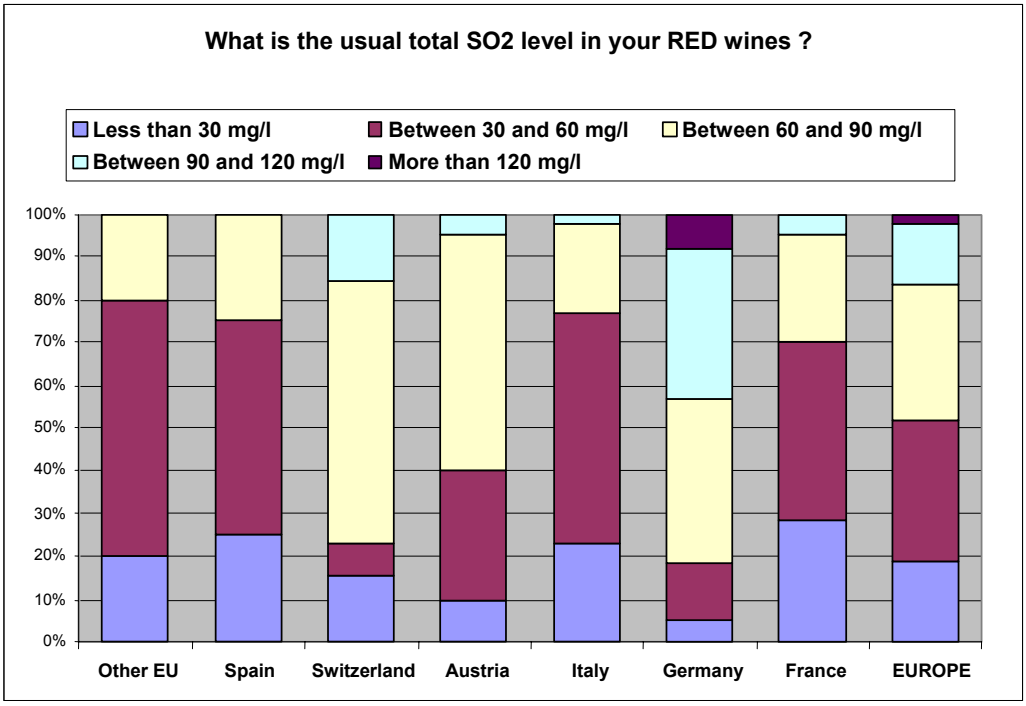

Figura 7. Contenuto dichiarato di SO_2 totale nei vini rossi biologici. Sondaggio web.

Attuale situazione normativa ed aspettative

Sia nel sondaggio web che nelle interviste sono state poste ai produttori alcune domande relative al loro attuale standard di riferimento ed è stato chiesto a quale livello (europeo, nazionale o privato) secondo loro dovrebbe essere regolamentato il vino biologico.

La situazione presente è abbastanza diversa da paese a paese. In Germania e Svizzera la gran maggioranza dei produttori aderiscono ad uno standard privato (biologico o biodinamico), mentre in Francia ed Italia solo una loro frazione ha adottato una norma specifica per la fase di vinificazione.
Le risposte ottenute dal sondaggio web indicano un tasso di adesione a standard privati dell'88% in Germania, del 100% in Svizzera, del 40% in Italia e del 56% in Francia. Il resto dei produttori di vino biologico fa semplicemente riferimento alla normativa UE sulla produzione di uve biologiche.

L'analisi delle risposte ottenute alla domanda "a quale livello pensa debba essere adottata una normativa sul vino biologico?" mostra un forte consenso a favore di un intervento legislativo europeo per quanto riguarda l'uso di additivi, coadiuvanti e diciture in etichetta. Quando si parla di SO_2, tuttavia, la metà circa degli intervistati preferirebbe che gli eventuali limiti di utilizzo fossero definiti a livello nazionale, per tenere conto della variabilità delle situazioni climatiche e delle tradizioni produttive. Anche per quanto riguarda l'impiego di pratiche e tecnologie, sebbene la maggioranza desideri per esse una norma europea, esiste una quota significativa di produttori che vorrebbero lasciare tale regolamentazione alla discrezione dei singoli stati membri o, addirittura, alle eventuali restrizioni degli standard privati (Tab. 1)

Le opinioni su questo aspetto sono molto diverse da una paese all'altro. In Germania la storia delle norme associative è stata molto positiva ed esistono marchi riconosciuti sul mercato e che godono

della fiducia del consumatore. In altri paesi si è invece convinti che solo un'identità comune a livello europeo possa realmente essere riconosciuta dal consumatore. Le aziende impegnate sul fronte dell'export preferiscono che vengano stabilite regole comuni che semplificherebbero il loro lavoro in diversi mercati.

	EU	National	Private
Use of additives and processing aids	82	48	38
SO_2 limits per wine type	52	59	37
Use of specific technologies	55	35	35
Organic wine labelling	81	21	7
Other issue			

Tabella 1. Aspettative dei produttori di vino biologico relativamente al livello (UE, nazionale, standard privati) in cui preferirebbero una futura regolamentazione del vino biologico. Interviste di approfondimento.

Conclusioni

L'indagine traccia un quadro abbastanza chiaro sull'identità dei produttori di vino biologico in Europa e su come essi lavorano in vigna ed in cantina. L'integrazione dei dati ottenuti con il sondaggio web con quelli derivati dalle interviste garantisce un elevato grado di rappresentatività e di precisione delle risposte ottenute. L'indagine ha coinvolto Il 20% circa dei produttori europei di vino biologico.

Secondo i risultati ottenuti, il tipico produttore di vino biologico in Europa è di dimensione medio-piccola, produce da sé le uve adottando pratiche viticole molto simili a quelle del vino convenzionale ma abolendo l'uso di fertilizzanti ed agrofarmaci di sintesi e ponendo maggiore attenzione alla lavorazione del suolo, con l'obiettivo di esaltare l'espressione del *terroir* e delle caratteristiche varietali della sua regione.

Le cantine sono normalmente dotate di tecnologia coerente con la dimensione dell'azienda. I produttori tendono a non introdurre nuove tecnologie e preferiscono concentrarsi sull'ottimizzazione delle pratiche tradizionali per ottenere vini di qualità. In questo contesto, esiste una netta preferenza per l'uso di strumenti biologici e fisici piuttosto che di additivi e coadiuvanti chimici. Il controllo della temperatura, la gestione dei fenomeni microbiologici attraverso l'uso di colture starter, la stasi prolungata sulle fecce di lievito e l'impiego delle barrique sono le tecniche enologiche di gran lunga preferite. Additivi e coadiuvanti sono impiegati solamente in caso di bisogno quando non sono disponibili soluzioni alternative.

Il contenuto finale in SO_2 è già al centro delle attenzioni del produttore tipico: egli tende a frazionare le aggiunte ed a ridurre al minimo il suo impiego. Il risultato finale è già molto positivo, dal momento che molti vini, sia bianchi che rossi, hanno un contenuto in solforosa finale abbondantemente al di sotto dei livelli massimi consentiti per legge nel vino.

Tuttavia, l'attrezzatura già disponibile, l'accettazione di un certo numero di pratiche e strumenti biologici, e specialmente la grande attenzione alla qualità del vino, fanno intravedere la possibilità di un ulteriore aumento del livello qualitativo ed igienico del vino biologico, attraverso l'applicazione generalizzata di una coerente strategia di vinificazione.

Il vino biologico è tipicamente venduto a privati direttamente in cantina, oppure distribuito attraverso ristoranti ed enoteche. Solo il consumatore del nord dell'Europa riconosce un valore aggiunto al vino prodotto con metodi biologici, mentre nel sud dell'Europa la denominazione "biologico" non fornisce attualmente alcun vantaggio commerciale. Per questa ragione molti produttori in Italia, Francia e Spagna non lo dichiarano in etichetta oppure esplorano attivamente il mercato dell'export.

Il produttore tipico di vino biologico non utilizza specifici argomenti per la vendita e la promozione del suo vino: egli semplicemente mette in evidenza il rispetto del territorio, delle varietà locali e della tradizione. Tuttavia, percepisce la necessità di un quadro legislativo chiaro a supporto dei suoi sforzi commerciali.

C'è una chiara aspettativa per una normativa a livello europeo, alla quale si richiede tuttavia un certo grado di flessibilità per potersi adattare alle specifiche esigenze produttive di alcune regioni. La normativa europea dovrà inoltre lasciare spazio all'iniziativa delle associazioni private alle quali va riconosciuto un ruolo positivo nello sviluppo del vino biologico.

Riassunto

Nelle fasi iniziali del progetto ORWINE, finanziato dalla Commissione Europea all'interno del VI Programma Quadro al fine di ottenere elementi scientifici su cui basare la futura normativa comunitaria sul vino biologico, è stata condotta un'ampia indagine presso i produttori europei di vino biologico, che ha compreso un sondaggio via internet ed interviste di approfondimento.

Il sondaggio web è stato condotto con l'obiettivo di potere raggiungere il maggior numero possibile di produttori. Il questionario, composto da circa 30 domande, è stato reso disponibile in 5 lingue e proposto ai produttori grazie alla promozione effettuata da diverse associazioni nazionali.
La maggior parte degli argomenti trattati nel questionario internet sono stati oggetto anche delle interviste di approfondimento, che sono state condotte su 78 produttori in 10 diversi paesi.

I risultati definiscono un interessante quadro di come i produttori europei di vino biologico vinificano e commercializzano il loro vino: dimensione delle unità produttive, principali clienti, quota d'esportazione, principali patologie della vite, attrezzatura disponibile, additivi e pratiche enologiche utilizzate, gestione della solforosa nei vini bianchi e rossi. Inoltre, il questionario chiedeva di esprimere le proprie opinioni e di sintetizzare la filosofia di produzione.
L'insieme delle risposte ha permesso di disegnare un quadro d'insieme della produzione di vino biologico in Europa e di identificare alcuni degli aspetti di cui dovrà tener conto la futura normativa.

Ringraziamenti

Glia autori desiderano ringraziare i partner attivamente coinvolti nell'indagine: Raffaella Roviglioni (AIAB), Piergiorgio Comuzzo e Sergiu Scobioala (UNIUD), Marie-Christine Monnier (ITAB), Uwe Hofmann (ECOVIN), Markus van der Meer (FiBL), Lena Wietheger, Alexandra Costa-Maurer, Victor Gonzalvez, Charikleia Minotou, Svetla Nikolova, Zoltan Kerenyi, Szoke Lajos (IFOAM EU).

DISCLAIMER: ORWINE Project is supported by European Commission (Proposal/ Contract N° 022769). The information in this document is provided as is and no guarantee or warranty is given that the information is fit for any particular purpose. The user thereof uses the information at his sole risk and liability.