

## Il limite massimo di solfiti nei vini bio si può ridurre. La proposta rilanciata da Italia Bio durante il BiodiVino 2025

19 Maggio 2025



MONREALE – Meno solfiti nei vini biologici. La proposta è stata rilanciata da Italia Bio nell’ambito del BiodiVino 2025, la 19esima edizione della rassegna enologica dedicata ai prodotti biologici e biodinamici appena andata in archivio all’Abbazia benedettina di San Martino delle Scale, frazione montana di Monreale in provincia di Palermo. Una proposta che, appoggiata dall’Accademia Italiana della Vite e del Vino, riscuote anche l’interesse dell’Assessorato regionale all’Agricoltura.

Attualmente nei vini bio la quantità massima di solfiti ammessa è di 100 mg/l per i rossi secchi e 150 mg/l per i bianchi e rosati secchi. “Ma la tecnologia e le conoscenze, secondo gli

esperti, sono già abbastanza mature per potere imporre una riduzione del limite massimo di SO<sub>2</sub> (anidride solforosa) nei processi enologici del vino bio”, afferma il presidente di Italia Bio **Lillo Alaimo Di Loro**.

La proposta di ridurre il limite massimo previsto dalla normativa europea è stata affidata ad Italia Bio anche dai produttori incontrati nel corso dei diversi incontri che Italia Bio, in preparazione della rassegna BiodVino 2025, ha realizzato in Sicilia (Favara-Agrigento), Puglia (Copertino-Lecce) e Lombardia (Fortunago-Pavia).

A San Martino delle Scale sono una ventina i commissari degustatori invitati da Italia Bio e provenienti sia da numerose regioni italiane sia da altri paesi europei che parteciperanno alle degustazioni e alla valutazione dei vini proposti dalle cantine che hanno aderito all’iniziativa.

A presiedere la Commissione di degustatori l’enologo Gianni Giardina, mentre a presiedere il Comitato scientifico della rassegna, **Rosario Di Lorenzo**, presidente dell’Accademia Italiana della Vite e del Vino e docente di viticoltura presso l’Università di Palermo che a proposito della riduzione dei solfiti afferma: “Alla luce di studi e recenti esperienze, è una proposta percorribile, anche se necessita di ulteriori nuove verifiche”.

L’enologo **Gianni Giardina** poi aggiunge: “Della possibilità di ridurre il limite dell’anidride solforosa nei vini bio sono convinto da tempo e l’esperienza mi dà ragione: in gran parte dei vini siciliani, anche in quelli convenzionali, il contenuto dei solfiti è di gran lunga inferiore ai limiti stabiliti per legge”.

Quella appena conclusa è la prima sessione della rassegna che ha previsto, oltre alle sedute di degustazione, anche alcuni eventi, sempre a tema vino, dedicati a promuovere la conoscenza del patrimonio enologico regionale. Tra questi rientra la visita che i degustatori internazionali hanno svolto presso la storica cantina Duca di Salaparuta di Casteldaccia (Palermo).

La seconda sessione della rassegna è prevista per il 20 giugno. Ad Agrigento, capitale italiana della cultura 2025, durante una manifestazione che si svolgerà presso la sala conferenze della Biblioteca Franco La Rocca, verranno premiate le migliori etichette selezionate sulla base dei giudizi dei commissari degustatori.

“La realtà dei vini non convenzionali è in continua ascesa. Il mercato risponde bene, ma il valore dei vini non convenzionali va oltre perché è basato sul forte valore della biodiversità: in quasi il 75% della superficie vitata italiana (circa 660 mila ettari) si contano ben 80 vitigni. Un vero primato di racconto e di adattabilità del vino italiano, soprattutto biologico, rispetto

alle variabili territoriali e ai cambiamenti in atto”, dice il presidente di Italia Bio.

I vini che verranno premiati, su esplicita richiesta delle cantine produttrici, saranno inseriti nella guida on-line di BiodiVino consultabile sul sito [www.italiabio.eu/biodivino](http://www.italiabio.eu/biodivino).

Tutti i vini partecipanti alla rassegna faranno parte de “La vetrina BiodiVino” sul sito di Italia Bio su cui verrà pubblicata una scheda descrittiva standard compilata sulla base dei dati forniti dal produttore, completa dei rimandi all’azienda produttrice.

L’evento rientra nel progetto “Bio-ConvItalia – Biologico Conviviale Italiano”, finanziato dal Ministero dell’Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste e gode del patrocinio dell’Accademia nazionale della vite e del vino di Firenze.