

VINO SENZA SOLFITI, NUOVO TREND DI CONSUMO



ROMA - Produrre un vino buono e senza solfiti aggiunti è la sfida delle sfide per enologi e agrotecnici in questi giorni alle prese con la vendemmia. Secondo un sondaggio di Nomisma Wine Monitor commissionata nel 2019 da Pasqua Vigneti e Cantine il 71% degli interpellati è interessato e vorrebbe sapere di più sui vini naturali, prodotti senza derivati e solfiti.

“L’anidride solforosa aggiunta in un vino è soggetta ad attacchi molto pesanti e spesso addirittura demonizzata, ma il vino - sottolinea **Daniele Cernilli**, esperto critico enologico e curatore della guida *DoctorWine* - è uno degli alimenti che ne contiene di meno. Specialmente il vino rosso”.

Qualche novità a zero solforosa è al debutto. Cantine Belisario, il più grande produttore di Verdicchio di Matelica e azienda cooperativa certificata per la vinificazione di uve da coltura biologica, dopo diverse sperimentazioni e progetti di ricerca sui quali l’investimento annuo

supera i 70mila euro, sta presentando le prime bottiglie di vino con zero solforosa.

E in tempi di pandemia le procedure dell'azienda vitivinicola dell'alta Valle Esina, un brand da un milione di bottiglie e 6,5 milioni di euro di fatturato, sembrano mutuare quelle per rendere asettici gli ambienti.

“Abbiamo lavato – racconta l'enologo **Roberto Potentini** – le uve con l'ozono che è naturalmente presente in atmosfera ed è un potente disinfettante per produrre un vino a zero solforosa. Sostituita, in questa microproduzione di 4700 bottiglie bio, dai tannini potenti antiossidanti naturali. Inoltre il vetro delle bottiglie non fa passare la luce per una ulteriore protezione alla mantenibilità del vino. Tutto ciò ci ha permesso la certificazione da Valoritalia di vino senza solfiti, essendo sotto la soglia minima del dieci milligrammi/litro. Inoltre in vigna è stato utilizzato il chitosano (che si estrae da alcuni funghi e dai granchi) per sostituire l'utilizzo del rame”.

Infine, annuncia ancora l'enologo marchigiano, “stiamo lavorando a un vino di 9 gradi, vista la tendenza di mercato a premiare vini parimenti buoni ma a basso grado alcolico”.

“La soddisfazione – conclude Potentini – non è soltanto dimostrare ai soci della cooperativa e agli enoappassionati che siamo bravi viticoltori ma che possiamo strappare l'attenzione di chi dice di non bere vino perché troppo alcolico. Anche il formato sarà light, una bottiglia da 375 ml ma non scende la qualità. Anzi il vino dealcolato si può fare, con tanto di tappo biodegradabile in canna da zucchero, solo partendo da buoni nettari”.

La dealcolizzazione del vino è un processo naturale, praticato da alcune aziende italiane anche per raggiungere consumatori islamici, che parte dalla vendemmia verde, la raccolta di uve non mature. Dal punto di vista normativo sotto il grado alcolico di 8,5 non si può neanche chiamare vino, ma a Bruxelles c'è chi ha proposto vino dealcolato con gradazione sotto i 5 gradi.

L'Italia si è fortemente opposta. Intanto a Colli della Murgia, prima azienda vitivinicola biologica pugliese nata nel 1990 nel territorio di Gravina in Puglia, si punta ad azzerare i

solfiti attraverso un sostanziale equilibrio del terreno e l'apporto delle giuste sostanze organiche: "Se non c'è equilibrio tra questi elementi chimici, non è assolutamente possibile ottenere uve (e quindi poi vino) ricche di sostanza. - spiega **Franco Ventricelli**, produttore e fondatore di Colli della Murgia - Questo equilibrio consente poi al vino di non avere deficit a cui dover magari sopperire con prodotti chimici".

L'operazione trasparenza può essere hi-tech grazie al "Bugiarvino veritiero©" progetto sulla tracciabilità dei vini buoni oltre il gusto, promosso dalla startup romana pOsti e dall'oste **Mauro Lorenzon**. Tracciati in blockchain vitigno, terreno, lieviti, solfiti e pesticidi.