

PRAMAGGIORE L'Azienda Agricola "Le Carline" di Belfiore lo produce dal 1988

Vino biologico finalmente regolamentato

La definizione da un punto di vista normativo risale a marzo 2012

Fin dalla notte dei tempi il vino appartiene a quella sfera dei piaceri sensoriali a cui pochi sanno rinunciare. Nelle nostre terre, poi, è fonte di lavoro e di aggregazione, di tradizione e di lungimiranza. Gli stessi ingredienti che oggi troviamo nel **vino biologico**, uno degli ultimi derivati in questo settore. A illustrare le proprietà di questa particolare tipologia di vino ci ha pensato **Daniele Piccinin**, titolare dell'Azienda Agricola "Le Carline" di Belfiore (Pramaggiore) durante il "I Simposio Culturale sul Vino Biologico", svoltosi mercoledì 23 gennaio. «Abbiamo voluto dar vita a questa tavola rotonda - dice Piccinin - per dar luce al vino biologico che noi produciamo fin dal 1988. Il vino biologico si differenzia da tutti gli altri per l'assoluta **mancanza di**

agenti chimici al proprio interno che non vengono utilizzati neppure durante la lavorazione delle uve». Spesso, tuttavia, i consumatori faticano a riconoscere il vino tradizionale da quello biologico, un fattore dovuto alla scarsa informazione a riguardo. «Oggi - ha detto l'agronomo **Cristina Micheloni** - troviamo i vini convenzionali da un lato e l'universo dei cosiddetti vini naturali dall'altro, quest'ultimo suddiviso in vini biologici, biodinamici o naturali propriamente detti. A questo punto la confusione aumenta e le risposte diminuiscono. La definizione di vino biologico da un punto di vista normativo è storia recentissima (2012, ndr), pertanto le regolamentazioni sono ancora poco solide».

G.S.

Senza agenti chimici più benefici dall'uso moderato

Tra i relatori al Simposio sul mondo del Bio ha spiccato la presenza di Massimiliano Degenhardt, che ha parlato degli effetti salutari del vino sul corpo umano, in particolare di quello biologico. «Come tutte le bevande con un tasso di alcol più o meno alto - ha detto -, anche il vino può far male se bevuto in quantità eccessive. Fatta tale premessa, è importante sapere che il vino contiene **sostanze organiche** che possono intervenire positivamente sulla prevenzione alle malattie cardiovascolari. Il vino biologico, poi, come tutto ciò che è "bio" non ha agenti chimici, pertanto regala ulteriori benefici a chi ne fa un uso moderato e responsabile». In particolare, è privo di anidride solforosa contenuta invece nelle restanti tipologie di vino. «La giusta quantità di vino - ha spiegato Degenhardt - prevede all'incirca un bicchiere a pasto». (g.s.)