

Il mercato locale ed internazionale del vino bio: moda di passaggio o settore su cui investire?

C.Micheloni AIAB

Vino bio o vino da uve bio?

Il lettore informato avrà qualcosa da ridire sul titolo del presente articolo: infatti al momento non si può parlare di “vino bio” ma solamente di “vino da uve” giacché nel regolamento europeo che definisce le produzioni biologiche manca ancora la definizione del metodo di vinificazione. Proprio per colmare tale mancanza dal 2006 al 2009 si è svolto un progetto comunitario il cui scopo è definire le basi scientifiche del regolamento sulla vinificazione biologica. I testi integrali dei report di progetto nonché ulteriori informazioni sono disponibili al sito www.orwine.org ma qui di seguito si riportano alcuni degli aspetti emersi dal sondaggio tra i produttori, dallo studio dei consumi e dallo studio di mercato.

... per primi i consumatori

per comprendere che cosa i consumatori intendano e si aspettino da una bottiglia di vino bio si è svolta un'indagine qualitativa tra consumatori, suddividendoli nelle due categorie che principalmente interessano questo mercato, ovvero gli estimatori del vino di qualità e dall'altro canto i consumatori di prodotti biologici. La metodologia impiegata per comprendere le loro aspettative è stata quella dei *focus group*: un'intervista svolta in gruppi di 8-10 persone e guidata da un moderatore, di cui poi si esaminano i trascritti attraverso un'analisi di tipo qualitativo. Le discussioni di gruppo si sono svolte, oltre che in Italia, anche in Francia, Germania e Svizzera.

I partecipanti sono stati sollecitati a esprimersi su diversi argomenti che riguardavano in generale il vino e la qualità, scendendo poi nello specifico sul concetto di vino biologico e sulle loro aspettative, interpretazioni e richieste.

In generale, i consumatori interpellati hanno mostrato interesse verso il vino di qualità –spesso identificato da un prezzo più elevato- e un orientamento verso vini prodotti in regioni e paesi da essi preferiti. L'immagine del vino biologico, invece, è risultata meno chiara: alcuni associano il processo di vinificazione bio a dei procedimenti più naturali, tradizionali e comunque effettuati su uve prive di residui di fitofarmaci in quanto coltivate biologicamente; altri vedono nel vino biologico una connotazione di purezza, maggiore salubrità e minore contenuto in sostanze dannose. Per molti partecipanti, tuttavia, il vino biologico viene ancora associato ad una qualità organolettica scarsa, rispetto al convenzionale, mentre per alcuni, il gusto del vino biologico è peculiare e per questo apprezzabile.

Le conoscenze in possesso degli intervistati (anche tra coloro che si definiscono “bevitori di vino di qualità”) sulle pratiche impiegate nella vinificazione sono risultate, in generale, assai scarse. L'impiego di additivi e coadiuvanti comuni nei vini convenzionali ha sorpreso gran parte degli intervistati. Per quanto riguarda il vino biologico gli argomenti più conosciuti e quindi dibattuti sono risultati essere l'uso dei solfiti e... un po' a sorpresa, l'uso dei trucioli di legno (riconosciuti quasi da tutti come un elemento di alterazione della qualità organolettica “naturale” del vino, sebbene non pericolosi per la salute). Riguardo all'impiego di lieviti o batteri selezionati (rispetto alla vinificazione senza starter) si è evidenziata una difficoltà oggettiva a rispondere con cognizione di causa. Per molte persone, l'argomento additivi e coadiuvanti e, più in generale sulla trasformazione delle uve, è risultato troppo tecnico e quindi di difficile disquisizione da parte dei consumatori che però spesso ripongono elevata fiducia nei tecnici del settore, siano essi tecnici o i vignaioli stessi.

Ciò che i consumatori si aspettano dal vino biologico sono risultate simili in tutti i paesi in cui è stato condotto lo studio: minore uso di sostanze dannose o che alterino il vino e la sua “integrità”, inclusa la specifica connotazione territoriale. Tuttavia alcune divergenze importanti si sono messe in luce: un gruppo infatti ha auspicato l’assenza nel vino biologico di qualsiasi sostanza dannosa per la salute, anche se necessaria per ottenere un vino di qualità mentre un altro gruppo preferirebbe proibire ogni sostanza che interferisca con il gusto o la qualità del vino, che quindi non sarebbe più “naturale”, al di là degli effetti sulla salute; un altro gruppo infine vorrebbe permettere le stesse sostanze consentite per la vinificazione convenzionale, ma con soglie inferiori e con una chiara elencazione in etichetta.

In consumatori italiani non si discostano da questo quadro complessivo: la qualità del vino viene percepita come strettamente legata al territorio di coltivazione delle uve (*terroir*), ma anche al produttore stesso ed al suo sapere. Egli sempre più di frequente diventa il primo consigliere e garante di un procedimento trasparente e corretto. Parimenti, la qualità di un vino è necessariamente correlata con quella organolettica e con il gusto personale e senza dimenticare la salubrità del prodotto, che non deve causare effetti collaterali. Dal vino biologico i consumatori italiani si aspettano un prodotto ottenuto con basso impatto ambientale, che sia meno dannoso per la salute ed anzi più salubre e che posseda sempre delle caratteristiche organolettiche superiori.

Tabella 1: Immagine del vino biologico rispetto ad alcuni parametri qualitativi come registrata nei diversi paesi e gruppi di consumatori.

IMMAGINE	Italia		Francia		Germania		Svizzera	
	Bio	Vin	Bio	Vin	Bio	Vin	Bio	Vin
Prodotto senza pesticidi	☺	☺	-	-	☺	☺	☺	☺
Prodotto puro e non adulterato	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺
Reperibilità	☹	-	☹	☹	☹	☹	☹/☺	☹/☺
Gusto	-	☹/☺	☹	☹	☹	☹/☺	☹/☺	☹/☺
Salubrità	☺	☺	-	☹/☺	-	☺	☺	☺
Rapporto qualità/prezzo	☹	☹	☺	☹	☹	☹	☺	☹/☺
Fiducia	☹/☺	☹	☺	☺	☹/☺	☹/☺	☹/☺	-

Bio = gruppo di consumatori di prodotti biologici; Vin = gruppo estimatori del vino.

☺ = immagine positiva; ☹ = immagine né positiva né negativa; ☹/☺ = immagine negativa; - = non definito.

E quel che dicono i produttori

Parallelamente allo studio sull’opinione dei consumatori si è svolta un’ampia indagine tra i produttori di vino bio della Comunità Europea. Per ottenere una panoramica significativa del “chi sono” e “come e che cosa producono” si è realizzato un questionario in 5 lingue che è stato compilato on-line in maniera completa da quasi 500 produttori, numero che rappresenta circa il 18% dei produttori vitivinicoli biologici della UE. Oltre al questionario on-line sono state realizzate 80 interviste dirette a produttori selezionati, ciò per garantire la comprensione di alcune risposte e approfondire temi più discorsivi che difficilmente si possono affrontare per via telematica.

La fotografia che ne risulta è di un'azienda medio-piccola (con produzioni inferiori a 1500hl) specializzata in viticoltura e completamente convertita al metodo biologico da almeno 5 anni. Da tale quadro si discostano alcune aziende spagnole e slovacche che invece risultano di ampie dimensioni e convertite al metodo bio più di recente. Le ragioni della conversione al metodo biologico sono per la maggioranza riconducibili a motivazioni ambientali ma importante è anche l'aspetto commerciale e le possibilità in questo senso offerte dal mercato specifico. Ciò va interpretato però in due modi: per le aziende di grandi dimensioni come mercato soprattutto di esportazione verso paesi come Stati Uniti, Giappone ma anche l'Europa del Nord, mentre per le aziende di piccole dimensioni le possibilità commerciali che il biologico offre sono la caratterizzazione e l'ulteriore garanzia di tipicità comunicabili soprattutto tramite la vendita diretta che rimane uno dei pochi modi per garantire la sopravvivenza delle piccole aziende.

Guardando ad alcuni dettagli di coltivazione ciò che caratterizza il vino biologico tedesco e svizzero (in parte quello austriaco) è il massiccio utilizzo di ibridi resistenti alla peronospora, cosa che invece non accade negli altri paesi. In tutti i casi invece la chiave del successo nella gestione del vigneto bio viene identificata nella gestione del terreno e nella fertilizzazione. Su tale argomento diversi produttori hanno messo a punto strategie personali per l'inerbimento ed il sovescio, la lavorazione meccanica, l'uso del compost e di altri fertilizzanti organici.

Importante il dato che si registra riguardo alla gestione fitosanitaria: nell'Europa Centrale più del 30% dei produttori si trova a lavorare uve danneggiate per più del 10% ogni anno e più del 50% dei produttori si trova in tale situazione ogni tre anni. Un po' meglio la situazione in Italia, Spagna ed altri paesi mediterranei. I problemi fitosanitari principali sono legati a botrite e oidio, mentre la peronospora in genere risulta gestibile. Purtroppo l'incidenza proprio di botrite e oidio richiede maggiori interventi a livello di cantina.

La descrizione della tipica "cantina biologica" segnala un buon livello tecnologico (sfatiamo il pregiudizio che il vignaiolo bio non conosca acciaio inox e controllo temperature) e un'elevata propensione agli investimenti in strutture e attrezzature. L'utilizzo di coadiuvanti tecnologici in vinificazione è spesso limitato in quantità ma ampio come tipologia, confermando l'elevata conoscenza tecnica e propensione all'innovazione.

Nell'affrontare il critico argomento dell'uso della solforosa gli approcci e le pratiche sono assai diversificate nelle Regioni e per tipologia di vino prodotto. In generale comunque l'uso della solforosa viene ritardato e spesso evitato nelle prime fasi di vinificazione per arrivare a valori finali del vino imbottigliato di SO₂ totale inferiori a 90mg/l nei vini bianchi secchi. Tale valore è la media europea che rappresenta il 70% dei produttori interpellati ma rappresenta ben il 93% dei produttori italiani e l'83% di quelli francesi e spagnoli. I dati relativi al contenuto di solforosa sono confermati dalle analisi condotte su campioni di vini provenienti da concorsi quali Biodivino, Premio Ecovin, Millesim Bio e Biofach. Diverse le esperienze di vinificazione in assenza di solforosa aggiunta che stanno portando sul mercato linee "a 0 SO₂ aggiunta" apprezzate da nicchie di mercato soprattutto all'estero.

Un'ultima osservazione meritano i tappi: se in Italia e Francia il sughero è considerato come l'ideale coronamento di un vino bio, i più pragmatici tedeschi sono molto più propensi a utilizzare tappi a vite e sintetici, risolvendo così i non pochi problemi che il "naturale" sughero comporta.

Interessante la risposta dei produttori riguardo le motivazioni per cui hanno scelto di dedicarsi alle produzioni bio: i due motivi più frequenti e trasversali tra i paesi e le tipologie aziendali sono la consapevolezza ambientale e le motivazioni di mercato. Queste ultime diverse se applicate alle aziende piccole con vendita diretta (= unica maniera per rimanere in attivo) e quelle di grandi dimensioni (= fare bio consente accesso a mercati internazionali in crescita e remunerativi).

Quali regole per il vino biologico?

Ma ritornando allo scopo principale del progetto, definire il quadro normativo di vinificazione bio, si è andato a verificare le preferenze dei produttori relativamente a “che cosa” e “dove” regolare nella vinificazione bio. Emerge chiaramente come nei paesi dove esiste un marchio privato forte che raggruppa la maggior parte dei produttori e dove il mercato è essenzialmente nazionale, con limitato interesse per l'esportazione (ad esempio in Germania con Ecovin) l'interesse per una normativa comune europea è scarso o addirittura preoccupa. Negli altri contesti invece, come quello italiano, dove la mancanza di un regolamento comune mina soprattutto l'esportazione e crea competizione non proprio equa tra produttori che rispettano un disciplinare privato di vinificazione e chi invece si limita al “vino da uve biologiche”, l'urgenza di una norma comune europea è condivisa. Spesso si auspica anche l'armonizzazione con i sistemi di certificazione statunitensi e giapponesi, cosa che semplificherebbe le incombenze burocrazia (e ridurrebbe i costi) per chi esporta in tali paesi.

In generale i produttori concordano nel voler regolati a livello comunitario sia le norme di etichettatura sia la definizione degli additivi e coadiuvanti utilizzabili, mentre per le tecnologie utilizzabili la richiesta di regolamentazione comune non è così netta. I limiti specifici per l'uso della solforosa sono invece ritenuti come qualcosa che vada regolato a livello nazionale, magari dentro un quadro di massima definito dalla Comunità.

Tabella 2: preferenze espresse dai produttori riguardo al “dove” regolare i diversi aspetti della vinificazione bio e relativa commercializzazione. I dati sono espressi in percentuale e numerosi produttori hanno segnalato l'opportunità di regolamentazioni a passi successivi (es. quadro comunitario dentro il quale gli Stato Membri definiscono limiti specifici ma lasciando libertà di marchi privati più restrittivi). Questo spiega il fatto che la somma per riga supera il 100.

	EU	Nazionale	Privato
Uso degli additivi e coadiuvanti di processo	82	48	38
Limiti SO ₂ per tipologia di vino	52	59	37
Uso di specifiche tecnologie	55	35	35
Etichettatura	81	21	7
Altro			

Infine i commercianti

Un'indagine qualitativa in due tornate è stata svolta tra i rivenditori di vino, includendo sia importatori/rivenditori specializzati in bio che non. Esso ha coinvolto 25 operatori nel primo turno e 45 nel secondo. Nella media hanno dichiarato un aumento del volume d'affari del vino bio pari al 18% negli ultimi 5 anni ed una previsione nei 5 anni successivi al 2008 pari ad un ulteriore 13%.

Secondo i commercianti intervistati i principali punti deboli per l'ulteriore sviluppo del mercato del vino bio sono:

- scarsa conoscenza dei consumatori delle caratteristiche del vino bio ma più in generale delle tecniche enologiche;
- immagine negativa del vino bio;
- forte competizione tra vini bio e convenzionali;
- mancanza di chiarezza normativa.