

Territorio

Meno solfiti nei vini biologici, la proposta rilanciata da Italia Bio nel corso del BiodiVino 2025

di: Redazione
20 maggio 2025



Meno solfiti nei vini biologici. La proposta è stata rilanciata da Italia Bio nell'ambito del **BiodiVino 2025**, la 19a edizione della rassegna enologica dedicata ai prodotti biologici e e biodinamici – che si è svolta dal 16 al 18 maggio scorsi nell'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 SO₂ (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-Ag), Puglia (Copertino-LE) e Lombardia (Fortunago-PV).

A San Martino delle Scale sono stati una ventina i commissari degustatori invitati da Italia Bio e provenienti sia da numerose regioni italiane sia da altri paesi europei che hanno partecipato 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 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 terminata il 18 maggio, 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 la visita che i degustatori internazionali faranno presso la storica cantina Duca di Salaparuta di Casteldaccia (PA).

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 bio è in continua ascesa. Il mercato risponde bene, ma il valore di questi vini va oltre il prezzo allo scaffale o pagato al vitivinicoltore perché è basato sul forte valore della biodiversità: in quasi il 75% della superficie vitata italiana (circa 660 mila ettari) si contano oltre 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.

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.