

Genere di media: stampato
Tipo di media: stampa specializzata

Tiratura: 4'772
Uscita: settimanale
Rilascio: in abbonamento

Spazio Bio

Vino bio e vino Bio Suisse: un riassunto delle differenze sostanziali

Finora in Ticino la viticoltura biologica era una produzione di nicchia riservata a poche aziende. Nel 2020 diverse aziende hanno accolto la sfida di passare alla produzione biologica. Tra i nuovi viticoltori troviamo sia coloro che seguono le direttive dell'OBio, Ordinanza sull'agricoltura biologica, sia coloro che producono seguendo le esigenze di Bio Suisse per ottenere dei prodotti certificati con la Gemma.

Tutti i viticoltori, convenzionali e biologici, devono rispettare le esigenze della PER. Il minimo per poter contrassegnare il vino come bio è il rispetto dell'OBio. I viticoltori che si iscrivono a Bio Suisse hanno un terzo gradino di norme, le direttive di Bio Suisse. Il bio federale permette di gestire i suoi settori secondo modalità differenti. Le aziende possono quindi gestire in modo biologico la viticoltura e in modo convenzionale il resto dell'azienda (per esempio allevamento, frutticoltura o campicoltura) o viceversa. Per le aziende Bio Suisse, tutti i settori aziendale devono invece essere gestiti secondo le direttive Gemma (globalità aziendale).

Tra le esigenze supplementari richieste ai produttori bio Gemma vi è la necessità di partecipare, entro la fine della conversione, a 5 giorni di corsi d'introduzione o di perfezionamento. Durante due giorni sono trattati argomenti generali sull'agricoltura biologica, le direttive, il mercato nonché l'organizzazione e il ruolo di Bio Suisse. Negli altri tre giorni, sarà necessario seguire dei corsi specifici oppure partecipare a gruppi di lavoro avviati da Bio Suisse. Bio Ticino, in collaborazione con la consulenza agricola cantonale, si impegna ad organizzare dei corsi interessanti in lingua italiana.

I requisiti sociali fanno parte delle direttive Bio Suisse: condizioni di assunzione moderne e il rispetto dei diritti dei collaboratori sono la base per ogni rapporto di lavoro.

I produttori Gemma "gestiscono l'intera azienda in modo da salvaguardare quanto più possibile l'ambiente, le piante, gli animali e i microorganismi presenti. Essi si impegnano a favore di un'azienda il più possibile diversificata che offra posto a diversi esseri viventi e a spazi vitali sia sulle superfici produttive che accanto ad esse" (direttive BS, parte II, articolo 2.3). Per i produttori Gemma almeno il 7% della superficie agricola utile (SAU) dev'essere superficie di promozione della biodiversità (SPB). Per

la PER o per l'OBio, invece, per le colture speciali è sufficiente il 3.5% della SAU.

Ogni azienda viticola con la Gemma che conta più di due ettari di superficie agricola utile, inoltre, deve realizzare almeno 12 misure per la promozione della biodiversità scegliendole da un catalogo di possibili provvedimenti. Se la superficie SPB rappresenta più del minimo indispensabile (7%) si ottengono subito dei punti. Altre possibilità sono la presenza sulla SAU di superfici SPB di qualità 2 o la partecipazione a un progetto d'interconnessione. Specifici per la viticoltura sono la coltivazione di vitigni minacciati o antichi, la diversità varietale, la lavorazione alternata tra le file, la presenza di arbusti, la coltivazione di vitigni resistenti alle malattie crittogamiche, la rinuncia all'impiego di rame o all'utilizzo di prodotti fitosanitari (sono ammessi la tecnica della confusione, trappole e preparati batterici), così come la presenza di muretti a secco.

I prodotti fitosanitari e concimi ammessi nella viticoltura Gemma sono quelli inseriti nell'elenco dei fattori di produzione del FiBL, mentre per il bio federale ci si deve attenere alla lista degli allegati dell'OBio. Nelle liste si trovano sostanze di origine vegetale o animale, microorganismi o sostanze da essi derivate, oppure altre

sostanze non chimiche di sintesi. Per il bio federale e il bio Gemma si possono spesso utilizzare dei prodotti con lo stesso principio attivo, ma per la Gemma sono ammessi unicamente i prodotti che hanno richiesto e poi ottenuto l'omologazione. Per esempio nell'OBio si parla di preparati a base di argilla o a base di zolfo, mentre nella lista FiBL troviamo un elenco di nomi commerciali.

Per entrambi i metodi di produzione vale il quantitativo annuo massimo di 6 kg di rame-metallo per ettaro che, nell'arco di cinque anni consecutivi può però arrivare al massimo 20 kg di rame-metallo per ettaro, con quindi una media di 4 kg annua. Finché non si trovano delle alternative efficaci, la coltivazione di varietà interspecifiche permette di diminuire sensibilmente l'uso di rame.

Anche a livello di vinificazione alcune differenze esistono tra il bio federale e il bio Gemma. Per entrambi ammessa l'aggiunta di SO2 quale additivo antiossidante e antistettico, con qualche piccola differenza per le quantità ammesse.

Elia Stambanoni e Milada Quarella Forni

