USA, nuove normative sul “vino naturale”: colpiti i piccoli produttori

scritto da Emanuele Fiorio | 31 Agosto 2024

Negli ultimi anni, il vino naturale ha conquistato l’attenzione di consumatori e appassionati statunitensi e non solo, grazie alla sua autenticità e al rispetto per l’ecosistema. Tuttavia, le recenti modifiche apportate dal Dipartimento dell’Agricoltura degli Stati Uniti (USDA) alle normative sul biologico potrebbero mettere a rischio la sostenibilità e la crescita di questo settore.

La nuova **“Strengthening Organic Enforcement Rule” introduce regole più rigide** per garantire la trasparenza nell’etichettatura, ma sembra creare più problemi che soluzioni per i piccoli produttori e importatori di vino naturale.

Da sempre, i produttori di vino naturale seguono pratiche che evitano l'uso di sostanze chimiche e, a differenza dei vini biologici/biodinamici, non utilizzano neppure additivi artificiali o coadiuvanti aggiunti durante il processo di vinificazione, maturazione o affinamento.

Tuttavia negli USA come in Europa non esistono certificazioni ufficiali per il vino naturale ed ottenere la certificazione biologica o biodinamica è un processo complesso e costoso, che richiede anni di adeguamenti e verifiche. In Italia ed in Europa la certificazione biologica richiede almeno tre anni di conversione, un periodo in cui le aziende devono utilizzare i metodi di produzione biologica, ma il prodotto che ne risulta può essere venduto esclusivamente come convenzionale. Al contrario in California, ad esempio, fino a poco tempo fa era possibile ottenere la certificazione biologica con più facilità.

L'introduzione della nuova regolamentazione negli Stati Uniti impone che **anche gli importatori debbano essere certificati**, creando ulteriore burocrazia.

Piccoli produttori a rischio

Se da un lato la regolamentazione USDA mira a garantire trasparenza e autenticità, dall'altro **rischia di favorire le grandi aziende vinicole**, che dispongono delle risorse necessarie per affrontare la burocrazia legata alla certificazione. **Per i piccoli produttori queste normative rappresentano un ostacolo significativo.**

Jenny Lefcourt, fondatrice dell'azienda importatrice di vini naturali "Jenny & François Selections", è una delle figure di spicco del movimento negli Stati Uniti. Da più di due decenni, Lefcourt si dedica alla selezione e all'importazione di vini prodotti con metodi biologici e biodinamici.

In un recente episodio di "Wine Enthusiast Podcast" Lefcourt

ha sottolineato come molti di questi produttori, che lavorano in modo più naturale e biodinamico, non abbiano le risorse economiche e organizzative per affrontare le complessità burocratiche delle nuove leggi. Il rischio è che siano penalizzati a favore delle grandi aziende, che possono permettersi il tempo e il denaro necessari per rispettare le nuove regole. **Questa situazione mette in pericolo la diversità e la qualità del vino naturale** negli USA, minacciando un settore che fino ad oggi ha visto una crescita costante. Lefcourt stessa ha ammesso di aver dovuto rivedere le sue strategie di importazione e distribuzione per evitare blocchi alla dogana.

La battaglia per la trasparenza

Un altro tema centrale del dibattito riguarda l'etichettatura degli ingredienti. In Europa, è stato introdotto l'obbligo di elencare gli ingredienti sulle etichette dei vini tramite un codice QR, una mossa vista come una vittoria per la trasparenza. Tuttavia, negli Stati Uniti, le grandi aziende vinicole continuano a opporsi a questa pratica, temendo che la pubblicazione degli additivi utilizzati possa spaventare i consumatori.

I produttori di vino naturale, che utilizzano solo uva e lieviti naturali, sono favorevoli a una maggiore trasparenza. Come spiega Lefcourt, **la battaglia per l'elenco degli ingredienti è essenziale per distinguere i vini naturali da quelli convenzionali prodotti industrialmente**, che spesso contengono una lunga lista di additivi non dichiarati.

Una delle più grandi contraddizioni del nuovo regolamento USDA è che, mentre impone regole più severe per la certificazione biologica, permette ancora l'uso di molti additivi chimici nella vinificazione convenzionale, senza richiedere che questi siano elencati in etichetta. Questo crea una situazione in cui **i vini naturali, prodotti senza additivi, devono affrontare ostacoli burocratici maggiori rispetto ai vini convenzionali**,

che possono contenere decine di ingredienti nascosti.

Opportunità di crescita e sfide future

Nonostante le difficoltà, Lefcourt rimane fiduciosa sul futuro del vino naturale. Il movimento ha ormai raggiunto una diffusione globale e negli USA città come New York e Los Angeles sono diventate centri di riferimento per ristoranti e wine bar che promuovono questa filosofia. La crescente consapevolezza dei consumatori riguardo alla sostenibilità e alla qualità del vino naturale rappresenta una grande opportunità per il settore, anche se sarà necessario trovare soluzioni più semplici e meno costose per garantire la certificazione.

Il movimento del **vino naturale si trova a un bivio**: da un lato le nuove normative possono offrire una maggiore trasparenza, dall'altro rischiano di soffocare i piccoli produttori e importatori che hanno contribuito all'espansione di questo settore. La sfida sarà trovare un **equilibrio tra rigore normativo e sostenibilità economica**, per garantire che il vino naturale possa continuare a crescere e diffondersi.