

Vini bio: premiati da studiosi e critici

scritto da Emanuele Fiorio | 9 Marzo 2021



Magali Delmas, professore all'UCLA Institute of the Environment and Sustainability e Olivier Gergaud, professore di economia alla KEDGE Business School di Bordeaux, nel 2016 hanno pubblicato uno **studio analizzando i punteggi dei vini prodotti da uve biologiche in California**. La coppia ha esaminato i punteggi di 74.000 vini valutati da Robert Parker, Wine Enthusiast e Wine Spectator, scoprendo che i critici hanno assegnato ai vini californiani biologici il **4,1% in più** rispetto ai vini convenzionali.

Nel febbraio 2021, come riporta The Drinks Business, la coppia ha pubblicato i risultati di un secondo studio sulla rivista Ecological Economics, questa volta esaminando **128.000 vini prodotti in Francia** e ancora una volta ha trovato che quelli certificati biologici, o biodinamici, hanno ottenuto un

punteggio più alto. In questo studio i punteggi sono stati raccolti e analizzati da Gault Millau, Gilbert Gaillard e Bettane Desseauve, che hanno assegnato ai vini certificati da enti terzi una **media del 6,2% più alta** rispetto a quelli che erano auto-etichettati come biologici. I vini che sono stati certificati come **biodinamici** da terze parti hanno ottenuto risultati ancora migliori, con un punteggio dell'**11,8% più alto**.

I vini che sono stati auto-etichettati secondo lo standard Lutte Raisonée per esempio (standard per cui i viticoltori sono spinti a seguire pratiche di viticoltura sostenibile, ma non sono vincolati ad esse) hanno ricevuto punteggi che non divergevano da quelli dei vini convenzionali. Questo ha aggiunto valore ai processi di accreditamento formali di enti certificatori, siano essi biologici o biodinamici.

Perché i produttori di vino nascondono le loro certificazioni biologiche?

Delmas ha spiegato la motivazione della ricerca, relativa al fatto che molti produttori di vino investono pesantemente in pratiche di vinificazione biologica e sostenibile, ma preferiscono non inserire le certificazioni biologiche sulle loro bottiglie.

Ad esempio, Jim Fetzer – di Ceago Vinegarden in California – ha spiegato che, pur essendo appassionato di viticoltura sostenibile e biologica, non ha voluto usare l'etichetta biologica perché il vino biologico non gode di una buona reputazione ed ha preferito usare quella relativa alla certificazione biodinamica. Questa scelta è dovuta al fatto che **sussiste ancora una certa percezione negativa tra i consumatori nei confronti del vino biologico** a differenza di altre categorie biologiche come frutta e verdura.

Delmas e Gergaud, durante lo studio del 2016, hanno anche intervistato i viticoltori californiani, scoprendo che **un terzo delle aziende vinicole** che avevano adottato le certificazioni biologiche – pratiche che sono il 15-20% più

costose rispetto a quelle convenzionali – **non lo avevano comunicato in etichetta.**

Una scelta strana ed in apparenza antieconomica, ma non è così. Per i viticoltori, il beneficio principale della viticoltura sostenibile è stato quello di salvaguardare la loro terra per le generazioni future, piuttosto che per scopi commerciali o di marketing.

Ciò che **lo studio** di Delmas e Gergaud **ha fatto emergere** è che c'è un marcato aumento della qualità dei vini prodotti con uve biologiche o biodinamiche ma che questa dote qualitativa non è stata comunicata efficacemente ai consumatori.

Anzi in alcuni casi, i produttori di vino hanno scelto volutamente di omettere la certificazione dalle loro etichette per essere considerati “più tradizionali” dai consumatori.

Si prevede che il mercato globale del vino biologico crescerà del 43% entro il 2024

Su 128.000 vini francesi analizzati nel secondo studio di Delmas e Gergaud, solo il 3,87% dei vini è stato certificato come biologico o biodinamico da enti terzi dal 1995 al 2000. Tuttavia questa cifra è aumentata al 7,37% per i vini prodotti tra il 2001 e il 2015.

L'IWSR nel 2020 ha previsto che il mercato globale del vino biologico crescerà del 43% entro il 2024 e le aziende più grandi si stanno impegnando sempre più nelle pratiche biologiche, cosa che secondo Delmas, risulta necessaria per “legittimare” la produzione di vino biologico nelle menti dei consumatori.

Per quanto riguarda le certificazioni biodinamiche, Delmas riconosce che spesso solo le cantine di alto livello – grazie ai margini finanziari che hanno a disposizione – possono permettersi di lavorare seguendo queste pratiche. D'altro canto così facendo producono vini di qualità superiore rispetto ai metodi convenzionali.

“Quello che notiamo” ha dichiarato Delmas “è che il

biodinamico tende a garantire vini di qualità superiore, ma in realtà si tratta di un insieme di pratiche ed investimenti più complessi. La prima fase è quella del biologico. La seconda fase è quella biodinamica”.