Talking wine: i vini vegan, la nuova frontiera del bio

10174964-778510285500554-3735186616054299389-n-aebf6466

[caption id="attachment_76317" align="alignleft" width="259"]
Il Ministro Poletti brinda vegano con il Presidente ed Enologo di Cantina Tollo Il Ministro Poletti brinda vegano con il Presidente ed Enologo di Cantina Tollo[/caption]

I consumatori italiani e internazionali sono sempre più sensibili alla scelta di alimenti e bevande dall'elevato livello qualitativo, che privilegiano un approccio sostenibile. In particolare le produzioni per vegetariani e vegan diventano sempre più accurate ed esigenti. La cultura vegana, con tutte le sue contraddizioni, approda in vigneto e ottiene certificazioni per chi non fa uso di sostanze di origine animale per produrre vino. E' l'ultima frontiera del vino-bio.

I prodotti destinati ai vegetariani non devono contenere carni, di qualunque tipo, e più in generale ingredienti o loro derivati ottenuti dall'uccisione diretta di animali. Nei prodotti destinati all'alimentazione vegana è vietato anche l'impiego di derivati di origine animale non necessariamente ottenuti dall'uccisione di animali. Come per esempio la caseina o l'albumina che si adoperano per le chiarifiche, ma anche la colla di pesce o le gelatine ottenute dalle ossa.

I vegani quindi devono orientarsi verso vini che contengano solamente sostanze di origine minerale e con adeguate garanzie non solo in fase di vinificazione. Da due anni le aziende vitivinicole hanno la possibilità di farsi certificare, con la "Qualità Vegetariana® Vegan", dal Gruppo Csqa-Valoritalia, in sinergia con l'Associazione Vegetariana Italiana (Avi).

Il Gruppo CSQA-Valoritalia controlla, attraverso un complesso iter procedurale, che in tutte le fasi della produzione in cantina fino all'imbottigliamento, sia garantita l'assenza di prodotti di origine animale compresi i materiali per l'imbottigliamento, come la colla per le etichette fino al nastro adesivo con cui si chiudono i cartoni.

chardonnay-bio-grandeIl primo vino vegan certificato arriva dal Trentino e lo produce Cantina Aldeno; mentre un’altra cantina sociale, Cantina Tollo, ha lanciato la sua nuova linea senza sostanze di origine animale. Sono in aumento le vitivinicole italiane contrassegnate con il marchio Qualità Vegetariana® Vegan**,** in Toscana, nelle Marche, in Piemonte e in provincia di Treviso, a Farra di Soligo.

Chi è Guido Montaldo. Giornalista, storico, esperto in comunicazione del vino.
redazione@ilbuonodellavita.com