



Vino vegano: come viene prodotto e come riconoscerlo

Vino vegano: come viene prodotto e come riconoscerlo : Vino vegano: che cos'è e come si riconosce Il vino vegano rappresenta una vera novità nel settore della viticoltura in Italia e nel mondo, non basta che sia biologico, nella lavorazione tradizionale sono aggiunti dei derivati animali ecco come riconoscerli non solo attraverso il marchio. Il vino vegano è oggi molto richiesto nel nostro Paese per via del costante aumento del veganesimo. Nonostante la crescita della filosofia vegana, non tutti conoscono la differenza che intercorre tra un normale vino e un vino vegano. Bisogna sin da subito specificare che non ci sono differenze drastiche per le persone comuni. Vi è però una solida differenza per i vegani. Difatti, i vini destinati all'alimentazione vegana non contengono l'albumina, la caseina e i prodotti derivati, oppure l'ovoalbumina. Tutti questi elementi invece sono spesso presenti nei vini tradizionali, tanto da essere consumati anche dai vegetariani. Come se non bastasse, i vini vegani sono sprovvisti di qualsiasi ingrediente specifico ottenuto per mezzo della sperimentazione animale o da sostanze di origine animale, come quelle già citate. In un vino vegano è severamente vietato aggiungere una qualsiasi sostanza di derivazione animale, indipendentemente dalla fase di produzione. In etichetta va indicato il tipo di vino, specificando se questo può essere consumato dalle persone che seguono la dieta vegana. Attualmente non esistono normative che obbligano i viticoltori a etichettare il vino vegano, anche se le varie regole riguardanti l'etichettatura sono in fase di studio nell'Unione Europea. Per ovviare a problemi riguardanti la conoscenza di derivati animali nel vino, si può sempre ricorrere ai produttori che si identificano come "vegani". Alcuni di questi marchi sono anche ben noti al pubblico, e persino apprezzati nel mondo. Basti pensare al produttore nostrano "Qualità Vegetariana Vegan". I prodotti di tutti i marchi vegani, inoltre, sono garantiti dal controllo da parte di terzi. Consumando i relativi vini si può stare certi di non consumare i derivati animali. Bisogna anche sapere che lo standard di produzione non si limita unicamente all'assenza delle sostanze di origine animali nel vino. Perché un vino sia vegano, bisogna che anche i materiali di produzione e confezionamento siano completamente sprovvisti di qualsiasi aggiunta di origine animale. Così le etichette, le bottiglie, le casse da trasporto e persino il tappo devono aver subito un processo di lavorazione che non intacca in alcuna maniera la filosofia vegana. Questa evoluzione è stata necessaria su esplicite richieste dei consumatori, i quali hanno sempre prestato un'attenzione quasi maniacale alle varie caratteristiche alimentari, contrapponendosi in ogni modo possibile allo sfruttamento degli animali. La carta d'identità del vino vegano Ma come riconoscere un vino vegano? La difficoltà oggi è che le certificazioni di "vegano" o "vegetariano" sono informazioni non ancora regolamentate e devono sottostare solamente alle norme generali in materia di etichettatura: veridicità, non ingannevolezza, oggettività. E soprattutto sono facoltative. «Il claim "vino vegano" o simili – chiarisce Ferraresi – è a tutti gli effetti un'informazione attualmente non regolata in modo specifico né dalle norme comunitarie né da quelle nazionali. Nel nuovo regolamento comunitario in materia di etichettatura (Reg. CE 1169/2011) è previsto che in futuro vengano definite norme per l'utilizzo delle informazioni volontarie relative anche alle caratteristiche degli alimenti per essere definiti vegetariani o vegani». Pertanto non esiste nemmeno una certificazione ufficiale, ma solo quella rilasciata da enti di certificazione privati e volontari a cui le aziende si appoggiano. Organizzazioni preposte all'etichettatura di vino vegano o vegetariano Ad oggi non c'è una regolamentazione europea vigente sulla produzione di vino vegano o vegetariano ma ci sono vari organismi privati che hanno adottato un protocollo comune che devono attenersi le varie cantine, che vogliono fregiarsi dell'etichettatura vegano o vegetariano. I certificatori privati Il consumatore si può quindi orientare solo nel caso in cui l'azienda abbia deciso di informarlo attraverso la sua collaborazione coi marchi di certificazione diffusi. Esistono sul mercato diversi marchi privati che identificano la caratteristica "vegan". Si tratta normalmente di brand di proprietà di persone fisiche, associazioni o strutture private che vengono concessi in uso ai produttori di vino in base a specifici regolamenti interni. Due di questi sono "Qualità Vegetariana Vegan" e "V Label". Quest'ultimo, caratterizzato dal simbolo del germoglio, è oggi quello più conosciuto al mondo. Mentre "Qualità Vegetariana Vegan" è un

marchio creato nel 2011 appositamente per poter certificare i prodotti conformi al disciplinare dell'Avi-Associazione vegetariani italiana, quella che nel nostro Paese riunisce la maggior parte dei consumatori vegetariani e vegani. Tra le aziende agricole che al momento vendono vino vegano certificato, troviamo: Cantina Aldeno (Aldeno) Ciù Ciù (Offida) Pizzolato (Treviso) Agrobiologica San Giovanni (Offida) Perlage (Soligo) Quella del vino vegano è comunque una produzione in forte crescita, e questi sono solamente alcuni esempi di aziende sempre più interessate ad uno stile di vita ecologico, indirizzate sulla produzione di ottimi vini “cruelty free”, come dicono gli addetti ai lavori.