

Vino:

tracce nel bicchiere

Quasi tutti i vini che abbiamo analizzato contengono residui di pesticidi. Si salvano soltanto i vini biologici, ma anche qui c'è uno scivolone. Meglio gli esteri.

Trovare tracce di pesticidi nel vino non è una stranezza. Tuttavia, speravamo che andasse meglio. È vero che tutti i campioni sono entro i limiti di legge, ma i residui sono davvero ovunque. Purtroppo, inoltre, dobbiamo ancora una volta riscontrare la presenza in molte delle bottiglie analizzate di diversi tipi di residuo. Certo, le quantità sono minime e rientrano nei livelli consentiti, ma ancora non si conoscono gli effetti

combinati di più residui sulla salute umana. La questione è complessa e non si possono ancora dare risposte definitive ma sicuramente trovare fino a sei residui diversi in una bottiglia non è un buon biglietto da visita.

I trattamenti fitosanitari nelle vigne servono a contrastare le principali malattie dell'uva che mettono a rischio il raccolto, ma sono anche uno degli aspetti più dibattuti tra chi cerca di conciliare la redditività con la sostenibilità della

produzione. In generale, i trattamenti sono effettuati dall'inizio della primavera fino e non oltre la fine di agosto per lasciare il tempo ai fitofarmaci di degradarsi prima della vendemmia, che di solito avviene da metà settembre fino a fine ottobre. Sebbene esistano regole molto rigide per l'uso dei prodotti fitosanitari che prevedono anche un "tempo di carenza", ovvero il periodo prima della raccolta in cui è vietata qualsiasi forma di trattamento, qualche





traccia di questi prodotti può facilmente giungere fino a noi attraverso l'alimentazione. Anche bevendo vino: abbiamo portato in laboratorio 80 bottiglie di vino italiano ed estero, scoprendo tracce di pesticidi nella stragrande maggioranza dei prodotti. E non importa la cosiddetta "qualità commerciale" o il prestigio dell'etichetta: i residui non fanno preferenze. Si salvano pochi prodotti, principalmente vini con la certificazione biologica ma anche una

>>



VINI NAZIONALI

MARCA e denominazione	NUMERO DI PESTICIDI	ENTRO I LIMITI DI LEGGE?
VINI BIANCHI FRIZZANTI		
CIELO E TERRA Freschello bianco vivo	1	Sì
LA GIOIOSA Gioioso	1	Sì
MARTELLOZZO Müller Thurgau delle Venezie IGT Perle fini	1	Sì
MASCHIO Chardonnay Veneto IGT	1	Sì
PASQUA Pinot Chardonnay delle Venezie IGT	1	Sì
TAVERNELLO Bianco	1	Sì
CAVIT Müller Thurgau Vigneti delle Dolomiti IGT	2	Sì
LAMBERTI Delle Venezie IGT Turà	2	Sì
SANTA MARGHERITA Müller Thurgau Vigneti delle Dolomiti IGT	2	Sì
MIONETTO Prosecco Treviso DOC Legatura	3	Sì
VINI ROSSI FRIZZANTI		
LA VERSA Bonarda Oltrepò pavese DOC	0	Sì
CANTINA DI VICOBARONE Gutturino DOC	1	Sì
CANTINA VALTIDONE Bonarda DOC	1	Sì
CIV & CIV Lambrusco di Sorbara DOC secco enologo	1	Sì
BRAIDA Barbera del Monferrato DOC La Monella	1	Sì
CANTINE CECI Lambrusco dell'Emilia IGT	2	Sì
CHIARLI Lambrusco di Sorbara DOC secco	2	Sì
GUARINI Bonarda DOC	3	Sì
TERREDAVINO Barbera del Monferrato DOC	4	Sì
TENUTA SAN ZENO Bonarda Oltrepò pavese DOC	6	Sì
VINI BIANCHI FERMI		
CORVO Terre siciliane IGT Bianco	0	Sì
DONNAFUGATA Sicilia DOC Anthilia	0	Sì
BIGI Est! Est!! Est!!! DOC	1	Sì
SELLA & MOSCA Vermentino di Sardegna DOC	1	Sì
RAPITALÀ Alcamo DOC	1	Sì
FAZI BATTAGLIA Verdicchio Castelli di Jesi DOC	2	Sì
FONTANA CANDIDA Frascati DOC	2	Sì
TENUTA CÀ VESCOVO Pinot bianco Friuli Aquileia DOC	3	Sì
CANTINA TERRE FREDEDE Valdadige DOC	3	Sì
CANTINA S. MARIA LA PALMA Vermentino di Sardegna DOC Aragosta	6	Sì
VINI ROSSI FERMI		
BANFI Chianti DOCG	1	Sì
CECCHI Chianti DOCG	1	Sì
CORVO Terre siciliane IGT Rosso	1	Sì
MEZZACORONA Teroldego Rotaliano DOC	1	Sì
VIGNETI GALASSI Sangiovese di Romagna DOC	2	Sì
SANTA CRISTINA Toscana IGT	2	Sì
RAPITALÀ Nero d'Avola Terre siciliane IGT	2	Sì
LA MORA Morellino di Scansano DOC	3	Sì
MARCHESI DE FRESCOBALDI Rèmoles Toscana IGT	3	Sì
BOTTE BUONA Sangiovese Rubicone IGT	5	Sì

Campioni
senza alcun
residuo

Vini nazionali 3 su 40
Vini in brick 3 su 10
Vini biologici 14 su 15
Vini stranieri 5 su 15

» buona percentuale di vini esteri. Anche nel mondo del vino biologico, tuttavia, non sono mancate le sorprese: in una bottiglia abbiamo trovato tracce di pesticidi in quantità non ammessa (un certo limite nel bio è consentito come contaminazione accidentale, oltre no).

Da 0 a 6 residui ma nei limiti

Nelle tabelle indichiamo quanti fitofarmaci abbiamo trovato in ogni campione e se viene rispettato il limite di legge. Possiamo solo commentare positivamente i campioni in cui non abbiamo trovato residui, mentre siamo più critici per quelle bottiglie con un numero di residui alto, anche se sono entro i limiti legali. Un solo prodotto non è a norma: si tratta di un vino bio che, in quanto tale, dovrebbe essere più pulito. Non sono emerse differenze significative tra vini bianchi e vini rossi, sebbene questi ultimi si producano macerando anche le bucce, che sono più a rischio di residui. La fermentazione e il periodo di decantazione sicuramente danno una buona mano nel ripulire il vino da queste sostanze. Molti vini esteri, sia comunitari sia extracomunitari (da Spagna, Cile e Argentina, California), non contengono alcun residuo. Gli altri stranieri ne contengono tracce minime, sempre in linea con i limiti fissati dalle nostre leggi. Non abbiamo mai trovato, per esempio, fitofarmaci non ammessi in Europa. Nessun problema rilevante per i vini più

VINI BIANCHI NAZIONALI IN BRICK

MARCA e denominazione	NUMERO DI PESTICIDI	ENTRO I LIMITI D'ILLEGGE?
CASTELLINO Vino bianco	0	Sì
CONAD Bianco	0	Sì
CALDIROLA Vino bianco La Vignetta	0	Sì
AUCHAN Vino bianco	1	Sì
BRINDATE Vino bianco	1	Sì
CARREFOUR Vino bianco	1	Sì
COOP Vino bianco	1	Sì
QUARGENTAN Bianco	1	Sì
RONCO San Crispino Bianco	1	Sì
TAVERNELLO Vino d'Italia Bianco	1	Sì

VINI NAZIONALI BIOLOGICI (BIANCHI E ROSSI)

MARCA e denominazione	NUMERO DI PESTICIDI	ENTRO I LIMITI D'ILLEGGE?
ARCANIA Sauvignon Friuli Grave DOC	0	Sì
BARONE MONTALTO Nero d'Avola Terre siciliane IGT	0	Sì
CECCHI Chianti DOCG Natio	0	Sì
CIV & CIV Lambrusco di Modena DOC Fratello Sole	0	Sì
EKUÒ Merlot	0	Sì
ERA Montepulciano d'Abruzzo DOC	0	Sì
LA RAI Gavi DOCG Terrebianche	0	Sì
LE CARLINE Verduzzo Veneto orientale IGT	0	Sì
LIBERA TERRA Negroamaro Rosso Salento IGT Hisotelaray	0	Sì
PADROGGI Barbera Oltrepò pavese DOC frizzante	0	Sì
PAESAGGI Chardonnay Veneto IGT	0	Sì
PIZZOLATO Pinot Grigio Venezia DOC	0	Sì
ROMIGNANO Meriggio bianco	0	Sì
VALDIBELLA Munir Catarratto Sicilia DOC	0	Sì
SENSI Chianti DOCG Campoluce	1	No

VINI ESTERI (BIANCHI E ROSSI)

MARCA e denominazione	NUMERO DI PESTICIDI	ENTRO I LIMITI D'ILLEGGE?
CONCHA Y TORO Carmenere Castillero del Diablo (Cile)	0	Sì
EL EMPERADOR Cabernet Carmenere (Cile)	0	Sì
FINCA LAS MORAS Malbec (Argentina)	0	Sì
TORRES Sangre de toro (Spagna)	0	Sì
TRAPICHE Malbec (Argentina)	0	Sì
DON DAVID Torrontes Reserve (Argentina)	1	Sì
FLEUR DU CAP Chenin Blanc (Sud Africa)	1	Sì
LUIS GURPEGUI MUGA Tempranillo Pintaresco (Spagna)	1	Sì
DOMAINES PAUL MAS Cabernet sauvignon merlot (Francia)	1	Sì
YELLOW TAIL Shiraz (Australia)	1	Sì
YELLOW TAIL Chardonnay (Australia)	1	Sì
PIERRE SPARR Gewurztraminer Réserve (Francia)	2	Sì
TURNING LEAF VINYARDS Chardonnay California (USA)	2	Sì
GOLAN HEIGHTS WINERY Galilee Hermon (Israele)	3	Sì
TÜZKÖ Traminer Tolnay (Ungheria)	3	Sì

economici, cioè quelli in brick. Escono invece a testa alta quasi tutti i vini biologici, in cui non abbiamo trovato alcun residuo. Fa eccezione una sola etichetta, che contiene tracce di pesticidi oltre la soglia di tolleranza concessa ai biologici.

Una questione di sostenibilità

I prodotti fitosanitari sono utilizzati all'interno dell'Unione europea secondo regole molto stringenti e solo se sono efficaci e poco impattanti a livello di salute e ambiente. La quantità di residui nei cibi

deve essere la più bassa possibile e deve essere sicura per i consumatori. Esistono quindi norme ben precise che stabiliscono negli alimenti i cosiddetti limiti massimi di residuo di ogni singolo pesticida (Lmr), considerati sicuri. Se un prodotto supera anche uno solo di questi limiti non è commerciabile. I nostri campioni contengono residui ben al di sotto dei limiti massimi consentiti, quindi non ci sono motivi di allarmarsi. Sono però una presenza che non gradiamo e che è importante tenere monitorata, indicativa

dell'attenzione che i produttori dedicano alla sostenibilità ambientale delle loro attività. Da questo punto di vista il vino biologico è sicuramente più garantito, perché viene realizzato con uve che non subiscono trattamenti con pesticidi. Ma anche il mondo del vino naturale ha i suoi problemi (ne parliamo nell'intervista qui in basso), per cui non possiamo dire che sia meglio in assoluto. L'importante è che vengano sempre effettuati i controlli necessari e che si studino metodi per limitarli sempre di più. ●

INTERVISTA

Migliorare le pratiche agricole è fondamentale

Abbiamo trovato tracce di pesticidi in molti vini acquistati. C'è da preoccuparsi?

«Dipende dal tipo di composto, perché non tutte le sostanze hanno la stessa tossicità nei confronti dell'uomo e dell'ambiente. Comunque si tratta di residui che sono entro i limiti di legge, altrimenti i vini non potrebbero essere commercializzati. Il problema dei residui va affrontato globalmente, ragionando sulla somma di ciò che mangiamo tutti i giorni. Il vino in questo conto influisce in minima parte. Bisogna tenere conto di tutto ciò che consumiamo, non dei singoli alimenti».

Si sta facendo qualcosa per limitare l'uso dei pesticidi nella viticoltura?

«Ci sono allo studio molti programmi di viticoltura sostenibile e di precisione, che significa sostanzialmente somministrare pesticidi, cioè sostanze attive contro malattie fungine e insetti, esclusivamente quando è necessario, grazie al controllo ambientale. Per esempio, si valuta l'opportunità di effettuare il trattamento soltanto dopo aver consultato le previsioni meteorologiche, come in caso di alto rischio di pioggia. C'è una coscienza molto più avanzata dal punto di vista scientifico. Che però questo sia sufficiente non lo sottoscriverei: dobbiamo ancora fare molti progressi sul campo. Per evitare l'uso dei pesticidi servono maggiore ricerca e maggiori controlli. La viticoltura ancora oggi usa un'enorme quantità di pesticidi».



Mario Fregoni, esperto di viticoltura, Università cattolica di Piacenza

Cosa pensa del fatto che abbiamo trovato residui di pesticidi anche in un campione di vino biologico?

«O quel produttore non ha osservato le regole oppure si tratta di quello che noi chiamiamo un caso di deriva, cioè di contaminazione accidentale causata dai trattamenti di vigne limitrofe non biologiche. Il vicino tratta e il vento porta il prodotto sul vigneto biologico. Per evitare le derive esistono macchine che raccolgono il pesticida che viene sparso nell'ambiente, non quello che va sulla pianta, ma quello che si propaga nell'aria».

L'uso dei pesticidi, quindi, si fa sentire anche nell'ambiente.

«Certo. Dobbiamo preoccuparci non solo della salute dell'uomo, ma soprattutto della salute dell'ambiente in generale. I trattamenti fanno male agli equilibri biologici, alla microfauna e alla microflora.

Fanno male soprattutto al territorio vocato e ai vigneti».

E alla qualità del vino...

«In parte sicuramente sì, ma il vino può contare sulla fermentazione, che è un grande filtro naturale in grado di eliminare gran parte dei residui presenti sulle uve. Bisognerebbe analizzare proprio le uve per capire l'impatto reale dei pesticidi nella viticoltura».

Come vengono utilizzati questi trattamenti?

«L'uso dei pesticidi dipende dalla cultura del viticoltore: quando non è preparato va a date fisse, cioè pianifica i trattamenti a prescindere dalla loro reale necessità. Invece si va estendendo il controllo atmosferico e della temperatura, perché sono questi elementi che poi danno le infezioni. Si tende a somministrare il prodotto solo quando c'è pericolo di infezioni».

Meglio bere vino biologico?

«Per quel che riguarda l'impatto ambientale direi di sì. Ma anche il mondo del biologico ha i suoi problemi. Per esempio, se la vigna non viene trattata alcuni funghi che attaccano l'acino e la buccia possono formare composti allergizzanti che si ritrovano nel vino. Un altro problema delle vigne non trattate riguarda le ocratossine, cioè tossine cancerogene che si sviluppano dalle muffe, pericolose quanto un prodotto antiparassitario. Per questo l'unica via d'uscita per garantire la qualità del vino, sia esso biologico o convenzionale, sono i controlli sui residui. Le sostanze contaminanti devono essere ben monitorate e non devono mai superare i limiti stabiliti dalla legge».