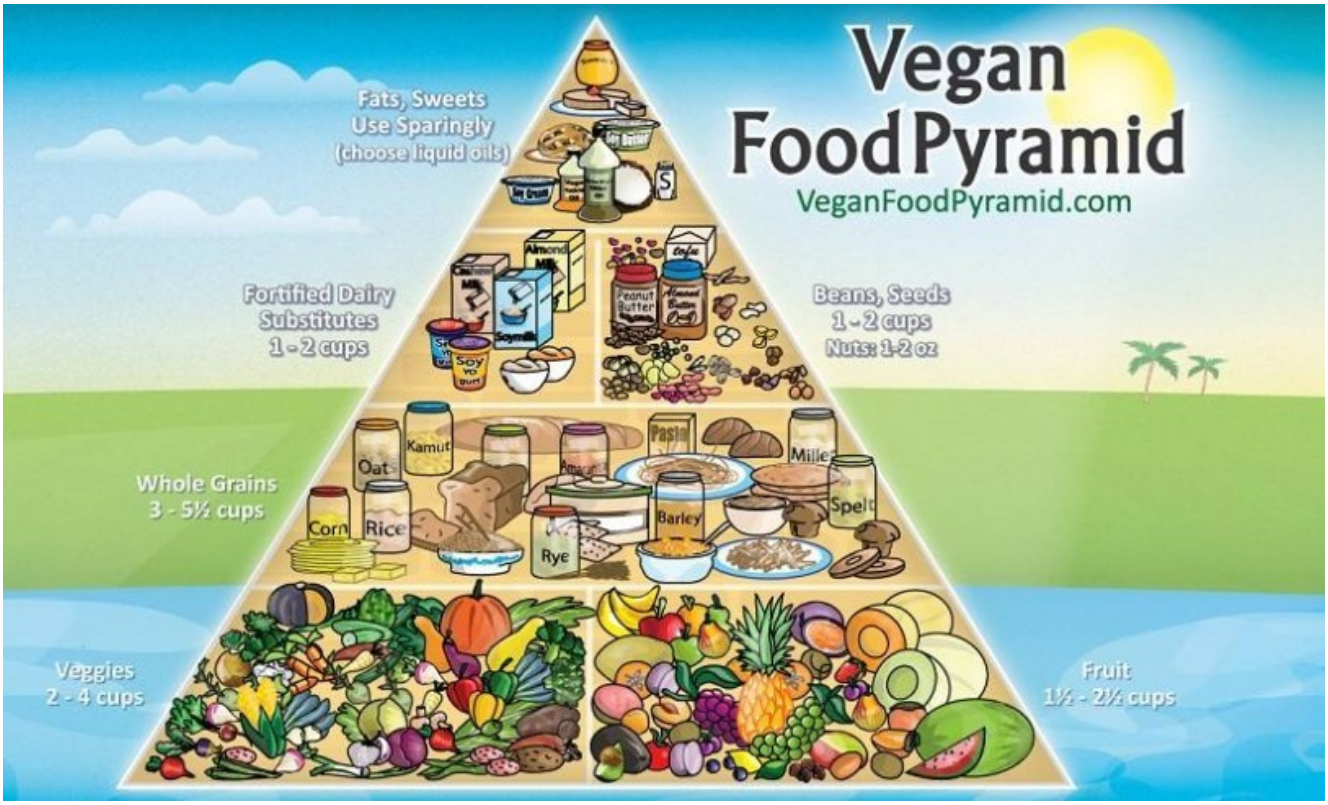
I Vini Vegani

written by Rivista di Agraria.org | 14 marzo 2021
di Gennaro Pisciotta

Il termine **veganismo** è un adattamento dell'inglese *veganism*, che a sua volta deriva da *vegan*, un neologismo che fu coniato nel 1944 da Donald Watson e che si riferisce a un vero e proprio movimento filosofico che fonda sul rifiuto di ogni forma di sfruttamento degli animali.

La *dieta vegana* è "un regime alimentare che non comprende nessun alimento di origine animale (carne, pesce, latte e derivati, uova e miele) e si basa sul consumo di cereali, legumi, verdura e frutta, sia fresca che secca, oli vegetali, bevande vegetali, semi".



Piramide alimentare vegana
(Foto tratta da https://www.enjoyfoodwine.it/cucina-vegana/)

Nel Rapporto Italia 2020 di Eurispes (Istituto di Ricerca degli Italiani), si legge che il 2,2% degli italiani è vegano, mentre il 6,7% segue una dieta vegetariana. Vegetariani e vegani raggiungono quindi, insieme, una percentuale dell'8,9% sul totale degli italiani. Numeri in aumento rispetto al 2019 e al 2018, quando vegani + vegetariani erano, rispettivamente, il 7,1% e il 7,3%. (quindi dal 2018 al 2019 la somma è calata dal 7,3% al 7,1%?)

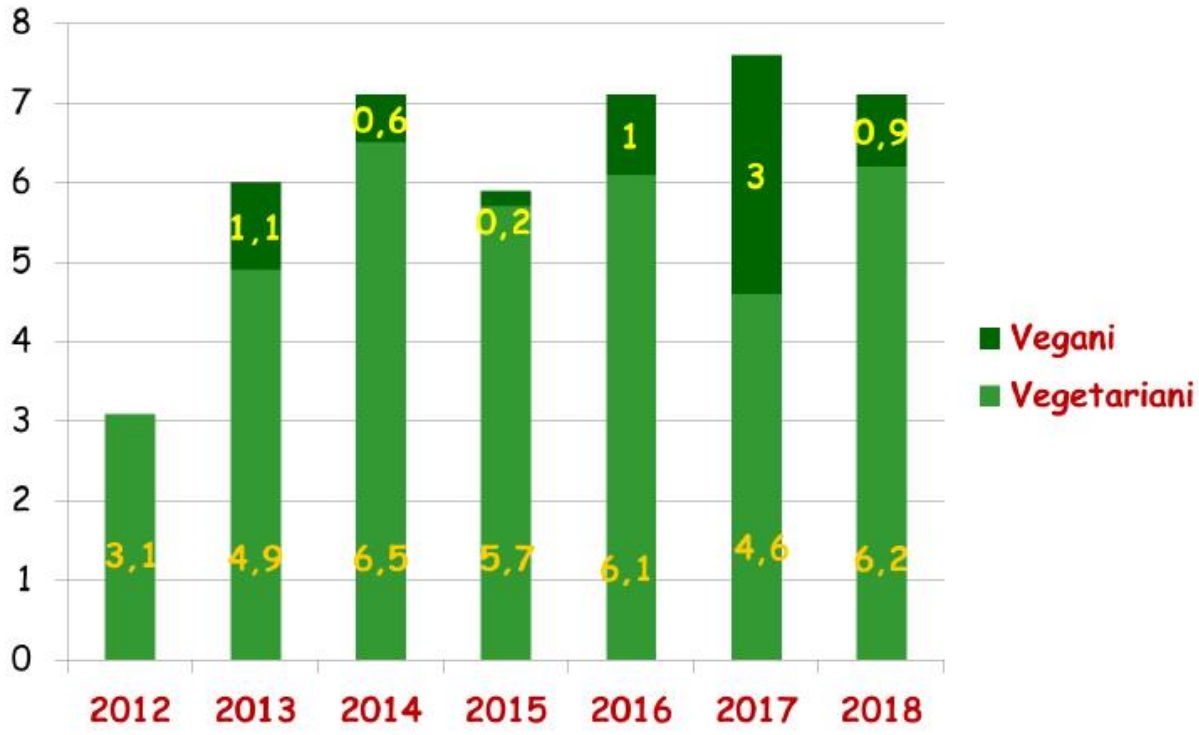


Grafico tratto dal rapporto EURISPES

I motivi alla base di questa scelta, in sintesi sono:

- Morale: la dieta vegana è “without cruelty” (senza crudeltà) basandosi sul concetto che per produrre una certa cosa vengano uccisi o meno degli animali, basta dunque escludere dagli acquisti tutti i prodotti che derivano dagli animali è una questione di senso di giustizia, di rispetto. Gli animali sono sottoposti a enormi sofferenze negli allevamenti di ogni genere (che siano intensivi, o biologici o i rarissimi piccoli allevamenti) e poi uccisi, per la vendita di vari prodotti: carne e pesce, latte, formaggio e latticini, uova, miele, lana, piume, pelle, seta, pellicce. I maltrattamenti a cui sono sottoposti e il modo in cui vengono uccisi varia da una specie all’altra, ma tutti, assolutamente tutti gli animali che sono allevati per produrre qualcosa alla fine sono macellati, anche quando non si tratta di carne (latte e uova); quindi sul rispetto degli animali, sulla tutela del loro benessere e della loro vita e sul rifiuto di procurare loro sofferenza, di sfruttarli e di ucciderli per esigenze nutrizionali dell’uomo.
- Alimentare, per i benefici per la salute di una dieta a base vegetale (riduzione dei livelli di colesterolo, prevenzione di molte patologie degenerative o del benessere come le cardiovascolari, del cancro, del sovrappeso-obesità, del diabete mellito, dell’osteoporosi).
- Naturalistico-ecologico, con una scelta di “pesare di meno sul pianeta” correlata all’impatto degli allevamenti sull’ambiente (problema dei reflui zootecnici) e sul clima (come l’effetto serra).

Vini Vegani

Dopo la premessa fatta sulla dieta vegana e la filosofia che ne è alla base, un vino vegano non deve contenere ed impiegare per la sua produzione alcun derivato di origine animale, sia diretta che indiretta, additivi e\o coadiuvanti tecnologici quali l’albumina d’uovo, la lisozima e la caseina o i caseinati. Ai fini della chiarezza l’O.I.V. (Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino) definisce:

- Additivo – qualunque sostanza che non è normalmente consumata di per sé come alimento, né utilizzata normalmente come ingrediente tipico di un alimento, che abbia o meno un valore nutritivo e la cui aggiunta intenzionale ad un alimento per scopi tecnologici o organolettici, durante una qualsiasi

fase della produzione, della trasformazione, della preparazione, del trattamento, del condizionamento, dell'imballaggio, del trasporto o della conservazione di tale alimento, comporti o ci si possa ragionevolmente aspettare che comporti (direttamente o indirettamente) la sua incorporazione o quella dei suoi derivati in tale alimento o che influenzi in altri modi le caratteristiche di tale alimento. Questa definizione non è applicabile né ai contaminanti né a quelle sostanze aggiunte agli alimenti per preservarne o migliorarne le proprietà nutritive.

- Coadiuvante tecnologico – qualunque sostanza o materiale, eccetto le apparecchiature o gli utensili, non consumato di per sé come alimento, usato intenzionalmente nel trattamento delle materie prime, negli alimenti o nei loro ingredienti, per raggiungere un determinato scopo tecnologico durante il trattamento o l'elaborazione e che può avere come risultato la presenza non intenzionale ma inevitabile di residui o derivati nel prodotto finale.

Per ottenere questi vini non è ammesso l'utilizzo di nessun derivato di origine animale nelle varie fasi di produzione, confezionamento ed etichettatura, per la chiarificazione si ricorre a coadiuvanti a base di cellulosa o farine fossili, quindi prodotti di origine vegetale o minerale. Ai vini vegani si applica il Reg. CE 1169/2011 in materia di etichettatura, poiché non esiste una normativa specifica inerente i requisiti degli stessi, ma le indicazioni in etichetta anche se non obbligatorie devono essere veritiere, non trarre in inganno e non soggettive.



Caratteristiche dei Vini Vegani
(Foto tratta da https://www.quattrocalici.it/conoscere-il-vino/vini-vegani/)

La certificazione dei vini vegani è su base nazionale e fatta tramite associazioni non pubbliche quali l'A.V.I. (Associazione Vegetariana Italiana) con il marchio *"Qualità Vegetariana Vegan®"*, che viene utilizzato dalle imprese enologiche, solo dopo il monitoraggio di un ente terzo indipendente, come Csqa-Certificazioni che garantisce requisiti di non presenza di prodotti di origine animale e derivati negli ausiliari di fabbricazione e nei materiali di confezionamento o nelle colle utilizzate per applicare le etichette.



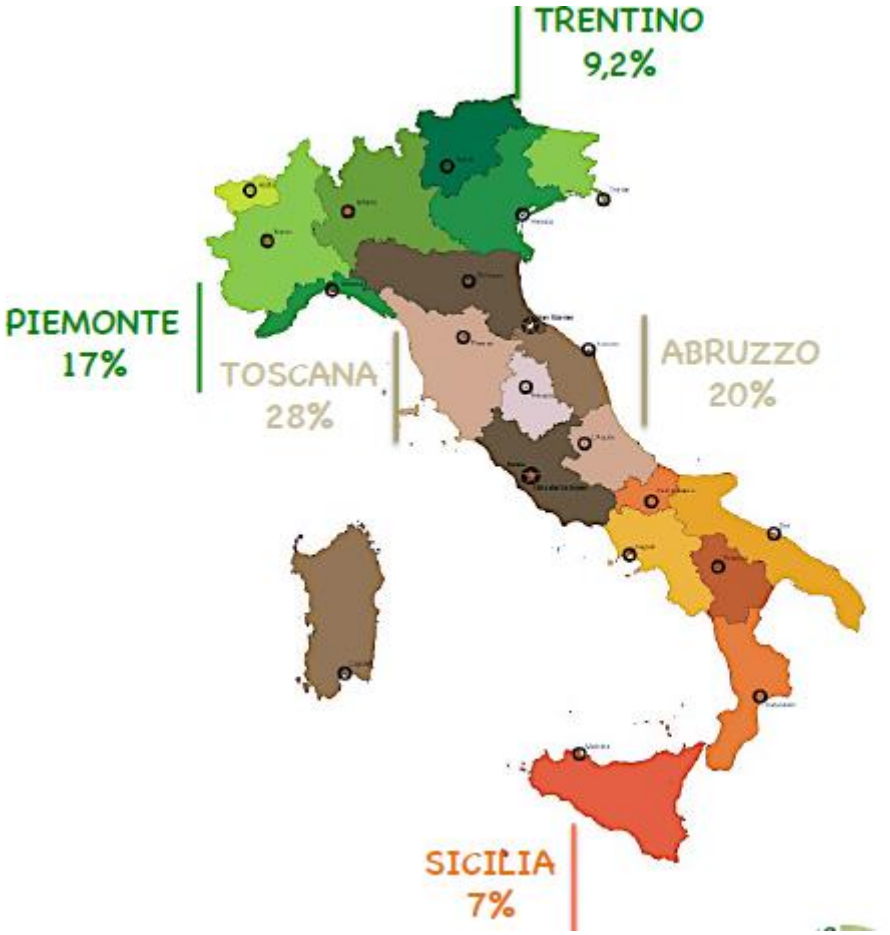
Marchio Vegan



Esempio di etichetta vino vegano

(tratte da www.enogastronomiadigitale.com/beverage/vino-vegano-cosa-signifca-perche-viene-specificato e www.lafillossera.com/2017/09/19/perche-fare-un-vino-vegano/)

Il settore dei vini vegani è giovane e ancora immaturo, anche se il numero di aziende che hanno deciso di certificarsi nell'ultimo anno è incrementato sensibilmente rispetto all'anno precedente con un aumento del 35%. Le dimensioni del mercato finale sono difficili quantificare, ma complessivamente si stima un giro d'affari intorno ai 6.000.000 €.



Distribuzione geografica dei Vini Vegani (foto tratta da Osservatorioveganok 2017)

Sitografia:

- https://www.melarossa.it/dieta/dimagrire/dieta-vegana/
- https://quattrocalici.it/conoscere-il-vino/vini-vegani/
- https://www.quattrocalici.it/conoscere-il-vino/vino-e-salutismo/
- https://www.4vini.it
- da https://www.enjoyfoodwine.it/cucina-vegana/
- enogastronomiadigitale.com/beverage/vino-vegano-cosa-signifca-perche-viene-specificato
- lafillossera.com/2017/09/19/perche-fare-un-vino-vegano/
- https://www.enogastronomiadigitale.com/beverage/vino-vegano-cosa-signifca-perche-viene-specificato/
- https://www.maccaninodrink.com/index.php?route=mpblog/blog&mpblogpost_id=130
- https://blog.winelivery.com/2018/05/29/5-consigli-per-chi-vuole-bere-vini-vegani/
- https://www.osservatorioveganok.com/rapporto-osservatorio-veganok-2017-in-vino-vegan/

Bibliografia

- Osservatorioveganok 2017
- Rapporto Italia 2020 di Eurispes (Istituto di Ricerca degli Italiani)
- Regolamento (Ue) N. 1169/2011 Del 25 Ottobre 2011
- Risoluzione OIV-OENO 567A-2016

Gennaro Pisciotta, laureato in Scienze e Tecnologie agrarie all'Università G. Marconi – Facoltà di Scienze e Tecnologie Applicate di Roma, è Agrotecnico Laureato ed Enotecnico libero professionista Maestro Assaggiatore

ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggio). Ha insegnato presso l'ISIS "Falcone" di Pozzuoli (Napoli) fino al 26/09/2018. Curriculum vitae >>>