Voce del verbo Vegan

vino-vegano-3375dda7

Ecco una curiosità che potreste non sapere: non tutto il vino è vegano! Proprio così: diversi vini vengono chiarificati con prodotti animali. Si tratta di agenti ‘chiarificanti’, appunto, che aiutano a eliminare sostanze come lieviti e altre molecole che conferiscono al vino un aspetto torbido. Ma servono anche per rimuovere i tannini aspri aiutando il vino ad avere un sapore più fluido in giovane età. Secondo la PETA (organizzazione no-profit che si occupa di sostenere i diritti degli animali), gli agenti chiarificanti più diffusi includono: “sangue e midollo osseo, caseina (proteine del latte), chitina (fibra dai gusci dei crostacei), albume d’uovo (derivato dai bianchi d’uovo), olio di pesce, gelatina e colla di pesce (sostanza proveniente dalle membrane della vescica dei pesci).
Non solo questi prodotti a base animale sono utilizzati per filtrare il ‘Nettare di Bacco’, ma è abbastanza frequente che vengano assorbiti dal vino in piccole quantità. Anche il confezionamento ha dei ‘rischi’ a causa dell’impiego di colle, inchiostri o lubrificanti che hanno sempre origine animale.
La buona notizia per tutti i vegani è che però esistono agenti di chiarificazione alternativi, non basati su prodotti animali. E mentre l’industria del vino naturale prende piede insieme al movimento del cibo free from, il vino non filtrato o non raffinato sta diventando sempre più popolare.

MA COME FARE PER SCEGLIERE UN ‘VEGAN WINE’?



Ad oggi non ci sono norme comunitarie o nazionali che impongano che un’etichetta debba riportare quale tipo di agenti chiarificanti siano stati utilizzati nella bottiglia. Per non sbagliare, basta tenere buona una regola generale: qualsiasi vino non abbia un marcatore vegano specifico sulla bottiglia è stato fatto utilizzando prodotti animali. Tuttavia, è facile distinguere un prodotto non filtrato o non raffinato perché solitamente le etichette riportano il logo ‘VeganOk’, marchio riconosciuto e approvato dall’Associazione Vegani Italiani.

LE CERTIFICAZIONI

In assenza di un regolamento comunitario, bisogna sapere che esistono sul mercato solo alcuni marchi privati che identificano la caratteristica “vegan”. Si tratta normalmente di brand di proprietà di persone fisiche, associazioni o enti privati che vengono concessi in uso ai produttori di vino in base a specifici regolamenti interni. E, a fianco del già citato marchio VeganOk, ce ne sono diversi altri come ‘Qualità Vegetariana Vegan’, ‘V Label’, ‘Bio Vegan’… 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.

COME SI PRODUCE UN VINO VEGANO?

Semplice: ripiegando su sostanze alternative di origine vegetale, come ad esempio argilla, caolino, bentonite, oppure il carbone vegetale e alcuni derivati del grano e dei piselli. E i risultati sono ottimi: una recente indagine condotta in team dalle Università Statali di Milano e di Napoli ha stabilito infatti che i coadiuvanti per la chiarificazione del vino di origine vegetale forniscono le stesse prestazioni di quelli di origine animale.

MERCATO E TREND



Gli ultimi dati forniti dalla Coldiretti nel “Rapporto In Vino Vegan 2017” mostrano che nel 2016, in Italia, le aziende che hanno chiesto la certificazione vegan per i loro vini sono cresciute del 35%. Un giro d’affari stimato di 6 milioni di euro che vede Toscana, Abruzzo e Piemonte regioni leader di questo nuovo modo di vinificare. Di tutte le aziende certificate VeganOk, il 28% è nella regione di di Chianti e Brunello, il 20% in Abruzzo e il 17% nel nord dei grandi rossi. La crescita interessa anche Trentino e Sicilia. Per quanto riguarda le denominazioni di appartenenza, le etichette certificate VeganOk sono 54% Igt, 17% Doc/Dop e 1% Docg. Altra curiosità: il 45% circa delle etichette che riportano la scritta vegan hanno un’altra certificazione o un riferimento a metodi naturali o biodinamici. Il binomio più diffuso è bio+vegan, con il 26% circa delle etichette di vino vegan

certificato anche bio.