Vinificazione biologica – Procedure di cantina

Corso di viticoltura biologica

16.03.2023

Chi siamo

Daniele, Diana, Claudia ed Alessandro:
questo è il cuore pulsante dell’azienda Le Carline.

Una passione di famiglia che inizia lontano nel tempo e che rappresenta la solida radice sulla quale si fonda l’azienda ancora oggi.

le Carline®
VINI NATURALMENTE BIOLOGICI E VEGANI

Agricoltura Italia
CERTIFIED ICEA BIO VEGAN

Zona di produzione

Le Carline si trova in provincia di Venezia, nel cuore della zona DOC Lison-Pramaggiore, DOC Venezia e DOCG Lison e si occupa di viticoltura biologica sin dall'inizio della sua avventura nel mondo del vino, che risale al 1988.

le Carline®
VINI NATURALMENTE BIOLOGICI E VEGANI

L’intera produzione aziendale è certificata biologica e vegana ed opera nel pieno rispetto dell’equilibrio ambientale e delle biodiversità, salvaguardando e valorizzando le risorse del territorio.

Le Carline negli anni ha aderito a protocolli per ottimizzare l’utilizzo delle risorse idriche e a progetti sulla misurazione dell’impronta carbonica, che monitora le emissioni di CO_2 nei vari ambiti e procedure aziendali, per mettere in atto scelte comportamentali e operative volte ad una viticoltura conservativa e sostenibile per l’ambiente.

Questa filosofia produttiva, e di vita,
ha fatto sì che Le Carline sia da sempre
sinonimo di vini certificati biologici,
vegani, senza solfiti aggiunti e,
più recentemente, da vitigni resistenti.

Negli anni sono state tante le tappe importanti che hanno contribuito a scrivere la storia dell'azienda:

- lo sviluppo di nuove linee di prodotto, al passo con le richieste di mercato,
- l'adozione di rigidi protocolli per la tutela e la salvaguardia della sostenibilità
- l'adesione a progetti di integrazione sociale,
- una continua ricerca e sperimentazione per produrre vini di grande qualità e un approccio commerciale sempre più internazionale.

L’ultimo traguardo

Le Carline ha deciso di certificare l’intera organizzazione della filiera vitivinicola allo standard EQUALITAS, che utilizza l’approccio moderno ed integrato alla sostenibilità secondo i tre pilastri:

- **Economico**: capacità di generare reddito e lavoro

- **Ambientale:** capacità di mantenere qualità e riproducibilità delle risorse naturali

- **Sociale:** capacità di garantire condizioni di benessere, tutela dei consumatori, coinvolgimento e sviluppo della comunità, la qualità culturale e la salubrità del prodotto.

La Vinificazione Biologica secondo il nuovo Reg. UE 1165/2021

Il principio che guida il processo di vinificazione biologica è quello di ridurre al minimo gli interventi e puntare alla massima qualità del vino, obiettivo che può essere raggiunto solo partendo da uva di alta qualità.

Le caratteristiche dell'uva determinano quali strategie di vinificazione devono essere utilizzate.

L'enologo deve promuovere l'estrazione selettiva di elementi positive dale uve (aroma varietale , macromolecule, ecc.) evitando la solubilizzazione di composti potenzialmente pericolosi (enzimi ossidativi, polifenoli eccessivi, microrganismi o aromi negativi).

La Vinificazione Biologica secondo il nuovo Reg. UE 1165/2021

Nell'allegato V del Regolamento viene riportato un elenco dettagliato (elenco positivo) di sostanze e prodotti autorizzati nel corso delle pratiche e processi per la produzione e conservazione dei prodotti vitivinicoli biologici.

È previsto che tali prodotti siano ottenuti da materie prime biologiche, se disponibili. L'operatore, per ciascuna campagna, invia una richiesta per la fornitura dei prodotti di origine biologica ad almeno due fornitori.

Qualora le richieste abbiano esito negative, l'operatore è autorizzato ad utilizzare, esclusivamente per quella campagna vitivinicola, le corrispondenti sostanze di origine non biologica.

Prodotti e sostanze autorizzati per la produzione e la conservazione di prodotti vitivinicoli biologici del settore vitivinicolo di cui all'allegato II, parte VI, punto 2.2, del regolamento (UE) 2018/848

Nome	Condizioni e limiti specifici
Aria	
Ossigeno gassoso	
Argon	non può essere utilizzato per il gorgogliamento
Azoto	
Biossido di carbonio	
Pezzi di legno di quercia	

Nome	Condizioni e limiti specifici
Acido tartarico (L(+)-)	
Acido lattico	
Tartrato di potassio L(+)	
Bicarbonato di potassio	
Carbonato di calcio	
Solfato di calcio	

Prodotti e sostanze autorizzati per la produzione e la conservazione di prodotti vitivinicoli biologici del settore vitivinicolo di cui all'allegato II, parte VI, punto 2.2, del regolamento (UE) 2018/848

Nome	Condizioni e limiti specifici
Anidride solforosa	il tenore massimo di anidride solforosa non deve superare 100 mg/l per i vini rossi, come prescritto dall'allegato I, parte B, punto A.1, lettera a), del regolamento delegato (UE) 2019/934, se il tenore di zuccheri residui è inferiore a 2 g/l
Bisolfito di potassio	
Metabisolfito di potassio	il tenore massimo di anidride solforosa non deve superare 150 mg/l per i vini bianchi e rosati, come prescritto dall'allegato I, parte B, punto A.1, lettera b), del regolamento delegato (UE) 2019/934, se il tenore di zuccheri residui è inferiore a 2 g/l per tutti gli altri vini, il tenore massimo di anidride solforosa fissato a norma dell'allegato I, parte B, del regolamento delegato (UE) 2019/934 è ridotto di 30 mg/l

Nome	Condizioni e limiti specifici
Acido L-ascorbico	
Carbone per uso enologico	
Idrogenofosfato di diammonio	
Cloridrato di tiamina	
Autolisati di lievito	
Scorze di lieviti	
Lieviti inattivati	

Prodotti e sostanze autorizzati per la produzione e la conservazione di prodotti vitivinicoli biologici del settore vitivinicolo di cui all'allegato II, parte VI, punto 2.2, del regolamento (UE) 2018/848

Nome	Condizioni e limiti specifici
Gelatina alimentare	ottenuta da materie prime biologiche, se disponibili
Proteina di frumento	ottenuta da materie prime biologiche, se disponibili
Proteina di piselli	ottenuta da materie prime biologiche, se disponibili
Proteina di patate	ottenuta da materie prime biologiche, se disponibili
Colla di pesce	ottenuta da materie prime biologiche, se disponibili
Caseina	ottenuta da materie prime biologiche, se disponibili
Caseinati di potassio	
Albumina d'uovo	ottenuta da materie prime biologiche, se disponibili

Nome	Condizioni e limiti specifici
Bentonite	
Biossido di silicio (gel o soluzione colloidale)	
Tannini	ottenuti da materie prime biologiche, se disponibili
Chitosano derivato da *Aspergillus niger*	
Estratti proteici di lieviti	ottenuti da materie prime biologiche, se disponibili
Alginato di potassio	
Tartrato acido di potassio	
Acido citrico	
Acido metatartarico	

Prodotti e sostanze autorizzati per la produzione e la conservazione di prodotti vitivinicoli biologici del settore vitivinicolo di cui all'allegato II, parte VI, punto 2.2, del regolamento (UE) 2018/848

Nome	Condizioni e limiti specifici
Gomma arabica	ottenuta da materie prime biologiche, se disponibili
Mannoproteine di lieviti	
Pectina liasi	soltanto a scopo enologico nella chiarificazione
Pectina metilesterasi	soltanto a scopo enologico nella chiarificazione
Poligalatturonasi	soltanto a scopo enologico nella chiarificazione
Emicellulasi	soltanto a scopo enologico nella chiarificazione
Cellulasi	soltanto a scopo enologico nella chiarificazione
Lieviti per vinificazione	per i singoli ceppi di lievito, biologici se disponibili
Batteri acido-lattici	
Citrato di rame	
Resina di pino di Aleppo	
Fecce fresche	solo da produzione biologica

Grazie per l'attenzione

le Carline®

VINI NATURALMENTE BIOLOGICI E VEGANI

Agricoltura Italia

CERTIFIED ICEA BIO VEGAN