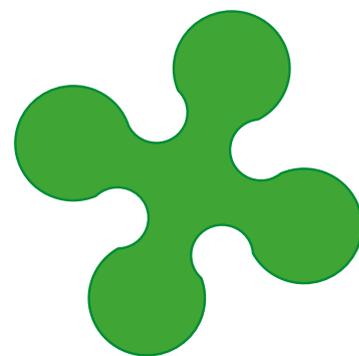


Sempre più Rose Verdi nella guida *Viniplus* di Lombardia

Nata per sollecitare la sensibilità nei confronti dei temi legati alla salute, il riconoscimento della Rosa Verde è ormai assegnato a quasi la metà dei vini presenti in guida

☞ ALESSANDRO FRANCESCHINI



Introdotte a partire dall'edizione 2011 insieme alle Rose Oro, il riconoscimento delle Rose Verdi ha sempre rappresentato per la guida *Viniplus* un tassello importante, un'indicazione utile da fornire in primis ai nostri lettori, sommelier e appassionati, ma anche alle stesse aziende lombarde, sempre più attente ai temi legati alla salute.

Facciamo un passo indietro. Con il Decreto Legislativo 114/2006 che recepiva la Direttiva 2003/89/CE (Direttiva Allergeni), in Italia venne introdotto l'obbligo di riportare in etichetta o in controetichetta la dicitura "Contiene solfiti" nel caso in cui il tenore di anidride solforosa totale nel vino finito avesse superato i 10 mg/l di concentrazione.

Se già più di 10 anni fa questo tema era molto attuale e "sentito", non solo nel mondo del vino, a causa del numero di persone allergiche all'anidride solforosa, additivo che nei soggetti predisposti può provocare problemi respiratori anche gravi, anche oggi continua a essere considerato un osservato speciale da parte di un numero consistente di consumatori che non sono allergici all'anidride solforosa. Basti osservare quanto sia aumentata la produzione di alimenti per coloro che soffrono di una intolleranza alimentare (al glutine, al lattosio, al latte, al lievito, etc): una categoria ormai attentamente monitorata e che

nel 2021, negli ipermercati e supermercati, ha generato vendite per oltre 4 miliardi di euro (fonte: Osservatorio Immagino 2021).

La normativa europea – allegato I B del regolamento (CE) n. 606/2009 – stabilisce i livelli massimi di anidride solforosa totale dei vini prodotti nell'Unione in 150 mg/l per i vini rossi e 200 mg/l per i vini bianchi e rosati, parametri che salgono nel caso di vini con un tenore di zuccheri, espresso dalla somma di glucosio e fruttosio, pari o superiore a 5 g/l.

Nel caso dell'assegnazione delle Rose Verdi si stabilì, fin dalla prima edizione che la discriminante fosse di 75 mg/l, indipendentemente dalla tipologia di vino. Obiettivo: sollecitare la sensibilità nei confronti dell'argomento salute. Un parametro ben al di sotto del limite massimo consentito a livello europeo e inferiore anche a quello prescritto dalla legge sul vino biologico, che vide la luce solo nel 2012, e fissò invece i limiti massimi in 100 mg/l per i vini rossi e 150 mg/l per i vini bianchi.

Quanti sono, oggi, nella guida *Viniplus* di Lombardia i vini segnalati con la Rosa Verde? Il 47,5%. Una percentuale importante, cresciuta costantemente nel corso degli anni (era il 34,4% nell'edizione 2011) all'interno di tutti i distretti vitivinicoli della Lombardia. ■