



œnologie : des vins bio, vraiment bio...

Où l'on apprend que l'Europe, une fois encore, légifère sur les conditions d'obtention du label bio, interdisant certaines pratiques à priori respectueuses du produit, en autorisant d'autres, notamment l'utilisation d'additifs...

Crédits:

images par [Alain Dartigues](#)

Publié le vendredi 2 mai 2014

Modifié le mercredi 28 mai 2014

Catégorie [Gastronomie, Voyages...](#)



Le groupe alimentaire « Oenodia » qui prêche pour sa paroisse monte au créneau et lance une pétition pour la réintroduction des techniques zéro additif pour les traitements des vins bios.

Elle affirme que la vinification biologique sans additif, c'est possible et enfonce le clou. Jusqu'à présent, pour qu'un vin obtienne un label bio, il devait pouvoir donner la seule garantie de la production d'un raisin biologique. Les pratiques physiques de vinification, assurant un traitement du vin respectant le produit, font partie intégrante de la philosophie défendue par l'agriculture biologique depuis de nombreuses années. Or, depuis le 1er août 2012, un décret de la communauté européenne a redéfini les règles de vinification des vins biologiques et interdit certaines techniques physiques, dont l'électrodialyse utilisée notamment pour la stabilisation tartrique des vins. Une technologie pourtant zéro additif.

En retenant une approche dogmatique excluant a priori les pratiques physiques pour la vinification, ce nouveau règlement apparaît aller à l'encontre de la philosophie qu'il est censé défendre.



Oenodia, spécialiste des traitements du vin par voie membranaire, défend son bébé. Pour cette entreprise, *l'électrodialyse* constitue une alternative 100% naturelle qui n'entraîne aucune modification organoleptique du vin traité et ne nécessite pas l'ajout d'additifs. Des critères qui correspondent aux attentes des producteurs à la recherche de procédés fiables respectant leurs vins. Pour preuve, développe-t-elle, plusieurs grandes caves mondiales se sont équipées de ces unités de traitement pour la stabilisation tartrique des vins ou encore l'ajustement du pH. Vingt fois moins énergivore que la stabilisation par le froid, cette technique est en outre en cohérence avec une démarche globale de respect du produit et de l'environnement.

OENODIA
pétition [ici](#)

Crédits:

images par [Alain Dartigues](#)