



di **Chiara Giorleo**, Wlogger

Il vino atto ad essere consumato dagli ebrei diventa una nuova opportunità di mercato

Il vino Kosher è il vino adatto ad essere consumato da ebrei per questioni filosofico-religiose.

Esiste, infatti, una normativa ben precisa che regola tutto il settore alimentare stabilendo le norme da seguire in base alla natura del cibo, ai metodi di produzione, in caso di animali alla natura dell'animale stesso fino ad arrivare addirittura alla proibizione di alcuni alimenti.

Per quanto riguarda il vino alcune delle regole più importanti da seguire sono:

- innanzitutto il divieto di bere vino o cucinare con aceto di vino non supervisionato dal Rabbino
- ogni operazione manuale deve essere eseguita da ebrei osservanti così come l'avvio delle macchine
- gli impianti in metallo/vetroresina devono essere precedentemente lavati con acqua, soda e di nuovo acqua
- le parti in gomma devono essere nuove
- i filtri non devono contenere amidi o derivati da altri cereali
- etc

E così via con una serie di operazioni correlate, fino all'imbottigliamento che prevede la riconoscibilità del vino kosher per mezzo di 3 elementi:

- l'etichetta sulla quale dovrà comparire il nome del rabbino che controlla e rilascia il certificato

- eventuale retro etichetta o capsula termica
- tappo con segno di riconoscimento o marchio del Rabbinato

Sono numerose le aziende italiane (e non) che hanno completato la propria gamma con questi vini, per motivi culturali e chiaramente di business: il vino kosher apre un mercato e delle opportunità tutte nuove. Tra i vari vini italiani ci sono dei campani, dei Chianti, Barbera d'Alba, Valpolicella Classico etc., nel 2016 dovrebbe arrivare anche il primo Amaro della Valpolicella Kosher.

In Italia l'agenzia che se ne occupa è l'[**Italy Kosher Union**](#)