HOME FOOD BEVERAGE SCELTI PER VOI FUORI CASA EVENTI

## Ristorazione & Catering



CHI SI

cat

NEWS

Il turismo verde piace Pubblicato da 2 giorni

Home > Beverage > Vino: il biologico non è una moda

## Vino: il biologico non è una moda

By Redazione on aprile 12, 2014

Francamente, che si tratti di una tendenza che funziona e che quindi raccoglie sempre più proseliti, oppure di una scelta consapevole vocata al buono e giusto, all'etica e alla salute, alla naturalità e al ritorno alle origini, non ci è ancora del tutto chiaro.

Parliamo dell'agricoltura biologica, nello specifico di viticoltura. E ci spieghiamo meglio: il dubbio ci arriva dai produttori stessi, aumentati vertiginosamente negli ultimi anni, e non possiamo fare a meno di chiedercene il motivo. Moda, appunto, possibile risposta alla crisi economica, "conversione" improvvisa o scelta maturata?

Pensate che in Italia ad oggi il 7,9% degli ettari vitati è biologico: pochissimi, direte voi, tanto rumore per questo? Eppure, la media mondiale



è del 2%. Significa che il nostro Paese si sta creando una posizione di rilievo in questo settore che muove 1 milione di litri di vino biologico acquistati nel 2013, per un valore di 5 milioni di euro (+4% rispetto al 2012).

La viticoltura bio è passata dai 31.709 ettari del 2003 ai quasi 57.347 del 2014, dietro agli 81.262 ettari della Spagna e ai 64.801 ettari di Francia: e parliamo solo del biologico certificato, ovvero di quelle aziende che applicano il Regolamento CE n.203/2012 che ha esteso le regole per la certificazione bio non solo all'uva, ma anche alla produzione in cantina, consentendo di apporre il logo europeo con la foglia verde anche al vino.

Gli eventi dedicati a questo settore si moltiplicano (Vivit e Viniveri si sono appena conclusi con successo che non conosce ostacoli), il prossimo in scadenza sarà a Fiera di Pesaro, che il 3 e 4 maggio ospiterà la kermesse StileBio.

Numeri e aspettative positive dunque, che fanno per sperare, non solo dal punto di vista

Tra i produttori che abbiamo conosciuto e che si dedicano alla viticoltura biologica perché ci credono, perché è uno stile di vita e non di business, e che ci hanno aiutato a capire la differenza tra chi sale sul carro che sembra essere favorito e chi vuole lavorare bene, ve ne segnaliamo due:

Trabucchi d'Illasi, a Illasi (Verona): storica azienda di famiglia che fa vino fin dal 1920, chi ama l'Amarone non può non conoscerla, vocata alla qualità assoluta, al rispetto della biodiversità e alla tecnologia se essa fa andare verso il buono: produce vino e olio con metodi di coltivazione biologico certificato dal 1993, ovvero, da qualcosa come 21 anni. Senza tanti fronzoli, solo coerenza.

Agrilandia, a Castiglioncello (Livorno): l'azienda esiste dal 1994, da quando Fulvio Martini decide di ridare vita a una luogo mozzafiato ma abbandonato dal tempo. Oggi troviamo 7 ettari di vigneti, 5 di uliveti e 110 di macchia mediterranea affacciata sul mare, un relais: Martini e la moglie, Laura Marzari, lavorano da tempo per passare completamente al biologico, in linea con il resto della filosofia orientata al riciclo e all'utilizzo del sole come fonte di energia e calore: il 2014 sarà il loro anno, tutta la produzione, di Fortulla rosso, bianco e rosè e di Sorpasso, avrà la certificazione biologica.

Il nostro consiglio? Fatevi un giro a Illasi e a Castiglioncello, vi chiarite le idee. Come abbiamo fatto noi.