

La scelta del biologico: quanto incide sulla qualità?

scritto da Emanuele Fiorio | 14 Settembre 2021

WEBINAR
14 SETTEMBRE 2021 ORE 15.00

Bio, c'è più gusto?

Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l'Agenzia europea per la ricerca (REA) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.

Hosted by:
vinitaly
SPECIAL EDITION

Biols EU
BIO ORGANIC LIFESTYLE

ENJOY IT'S FROM EUROPE

CAMPAGNA FINANZIATA CON L'AUTO DELL'UNIONE EUROPEA

Il vino biologico sta rivoluzionando i consumi e le pratiche di coltivazione biologica stanno impattando sulla qualità del vino prodotto.

Il **webinar dal titolo "Bio c'è più gusto?"** Come e perché il biologico sta rivoluzionando i consumi del vino" organizzato da **Vinitaly e Biols.eu** ha analizzato le motivazioni che hanno spinto alcuni viticoltori verso il biologico ed i fattori che stanno determinando la crescita della produzione e delle vendite di vino biologico negli ultimi anni.

Maria Grazia Mammuccini – viticoltrice in Chianti Colli Aretini e Presidente di FederBio

Altri paesi europei tra cui Francia, Spagna e Germania crescono di più nelle vendite di vino biologico ma **in Italia l'incidenza della superficie vitata destinata al biologico rispetto alla superficie totale è la più alta del mondo (18,8%),** anche rispetto a Francia e Spagna.

Il mercato sta crescendo molto, sia quello interno che l'export. Il vino bio ha una relazione con l'identità territoriale, questo è uno dei principali fattori che ne determinano la qualità.

Molti grandi produttori di vini hanno cominciato a sviluppare linee bio e ad aumentare le superfici certificate.

Con l'ingresso di grandi aziende nel mercato del biologico, credo che il vino biologico possa esprimere il concetto di innovazione più avanzata nel mondo alimentare, esattamente come ha fatto tempo addietro con il concetto di qualità.

Matteo Borré – giornalista di Wine Couture

Secondo due ricerche dell'Università della California di Los Angeles – che hanno analizzato i rating degli esperti di Wine Advocate, Wine Spectator, Wine Enthusiast, Gault Millau, Gilbert Gaillard e Bettane Desseauve – i vini biologici (degustati alla cieca) **raggiungono da 4.1 a 6.2 punti in più rispetto ai vini convenzionali**. Dei 20 migliori vini al mondo sotto i 20 dollari consigliati nel 2020 da Eric Asimov (New York Times), 9 sono biologici.

La domanda principale è: “La scelta del biologico quanto incide sulla qualità del prodotto?”

Silvano Brescianini – produttore del primo Franciacorta biologico e Presidente del Consorzio per la tutela del Franciacorta

La certificazione biologica è un prerequisito per me, la differenza la fanno o i produttori, ne ero convinto anche 20 anni fa. Negli anni '90 produrre vino bio sembrava una chimera, una scelta un po' naïf.

Direi che **la scelta di fare biologico per molti è stata prima di tutto una scelta etica e morale** che parecchi anni dopo si è trasformata in una scelta vincente sul mercato. Non parlerei di marketing fine a se stesso perché non rispecchierebbe la realtà.

Ora la situazione è ben diversa dagli anni '90, ora è sempre più importante il peso specifico dei grandi marchi nel mercato bio, non stiamo più parlando di un mercato destinato solo ai piccoli produttori. È fondamentale in questo senso **comunicare ai consumatori il valore reale del biologico** per non confonderlo con campagne di green washing controproducenti.

Nel bio la partita più importante la si gioca nel vigneto, le differenze nel vino sono molto importanti. Se ci pensiamo, il vino è il prodotto agricolo che esprime più di tutti le differenze tra un vigneto e l'altro.

Per quanto riguarda il biodinamico, si tratta comunque sempre di vigneti certificati bio. Il biodinamico rappresenta uno step in più, ma non è ancora strutturato e codificato come il biologico.

Ivo Nardi – pioniere nella produzione di vini biologici nel territorio del Prosecco Superiore DOP di Conegliano Valdobbiadene (TV)

Ho delle origini agricole, abbiamo sempre voluto creare un equilibrio nel vigneto attraverso sistemi di gestione sostenibile.

Il lavoro è complesso ma i nostri vigneti stanno bene, sono in salute, si ottengono uve che garantiscono risultati qualitativamente molto alti e che non temono la concorrenza dei vini convenzionali.

Il biologico deve essere certificato, c'è questa cornice che va tenuta in considerazione.

Sui solfiti c'è stato un dibattito, si sono sviluppate delle esperienze di vinificazione senza solfiti che sono molto complesse perché si tratta di un processo completamente differente rispetto a quello tradizionale.

La riduzione dei solfiti è stato determinato principalmente dalle richieste del mercato canadese e statunitense che limita l'utilizzo di solfiti ad un massimo di 100mg/l.

Sul tema del biodinamico, penso che non si possa fare biodinamico senza avere la certificazione biologica. Si tratta comunque di una nicchia nella nicchia e diventa complesso comunicare questi aspetti ai consumatori.

Nicola Venditti – storico produttore di vino biologico qualità in Dop Sannio nel territorio di Castelvenere (BN)

Produco biologico dal 1997, sul vino abbiamo pagato la mancanza fino al 2012 di una certificazione comunitaria. C'è da dire che i vigneti biologici sono spesso posizionati in zone cosiddette vocate con condizioni pedoclimatiche ideali.

Produzione viticola, trasformazione e confezionamento sono le 3 fasi della produzione. Noi possiamo determinare le ultime 2 fasi, la prima no.

La produzione viticola è il risultato di una serie infinita di variabili.

Io penso che sia il consumatore a dettare legge, la domanda di vino bio è in aumento e di conseguenza il mercato risponde a questa richiesta.

Il successo del futuro prossimo sarà la conseguenza diretta della percezione che tali termini avranno sui consumatori. L'unica certificazione con una valenza ufficiale è la certificazione biologica, le altre sono solo aggettivi che non hanno lo stesso peso.

Chi fa bio non lo fa per marketing ma perché ci crede e ha una sensibilità maggiore nei confronti della salvaguardia della salute, del benessere, dell'ambiente e del clima.

Debora Viviani – Osservatorio sui consumi delle famiglie dell'Università di Verona

Il vino è quel bene primario che ha una particolarità: non è solo definito semplicemente come buono o non buono, ma **apre un immaginario che si collega alla cultura, ai rituali, al legame territoriale, all'accostamento col cibo. Il vino è un fatto sociale**, questo il consumatore lo sa.

Il biologico è un ambito nei consumi che sta avendo un grande successo, la pandemia ha accelerato questa tendenza.