

Vini bianchi, freschi e “beverini”: tra mode e trend di mercato, crescono anche i biologici

scritto da Redazione Wine Meridian | 8 Agosto 2024



Sarà una moda, un trend di mercato o un’esigenza di produzione, ma anche tra i winelover i vini bianchi, freschi, leggeri e in particolare frizzanti, stanno riscuotendo un notevole successo.

Secondo il [Report Oiv](#) la domanda e l’offerta di vino bianco a livello mondiale sono in crescita dal 2000. La produzione di vino bianco è aumentata del 13% nel 2021 rispetto al livello più basso registrato nel 2002, andando a superare anche la produzione di vino rosso. I gusti stanno cambiando? Forse, e non stupisce che a trascinare questo boom dei bianchi sia il

vino spumante.

Gli spumanti infatti hanno grande successo in Usa, Germania e Regno Unito(così come è successo per i rosati). Un'attenzione quella per i vini bianchi che sta spingendo anche le cantine italiane ad importanti riflessioni per essere sempre più competitive sul mercato internazionale.

E in questa analisi come si collocano i vini biologici? Secondo il report pubblicato da [Sinab](#) (Sistema Informazione Nazionale sull'Agricoltura Biologica) c'è finalmente stata una **ripresa degli acquisti di vino biologico** che, dopo un 2022 chiuso in flessione (-3,9%), incrementa di oltre 3 milioni di euro il proprio fatturato, registrando una crescita del valore della spesa del 6,9%.

Un'attenzione ad un'agricoltura più sostenibile che la **Cantina Ilatium Morini** (Mezzane di Sotto, VR) abbraccia da tempo e che l'ha portata a lanciare **tre vini bio**: i bianchi **Soave DOC 2023** e **Soave DOC "Le Calle" 2023** e il rosso **Valpolicella DOC 2023**.

"I vini bianchi sono stati in un certo senso riscoperti – spiegano i Morini, 7 tra fratelli e cugini che gestiscono la cantina di famiglia -. Ci sono diverse varietà d'uva che hanno ancora tanto da dire. I bianchi hanno una piacevole bevibilità e per loro natura sono vini da compagnia".

"I nostri bianchi sono adatti ad ogni occasione, dall'aperitivo alla cena, equilibrati, ma ricchi di sfumature e profumi sanno rispondere alle esigenze anche dei palati più raffinati. Il Soave è prodotto principalmente dalle uve di Garganega, coltivate sulle nostre colline da quasi mille anni, ed è una delle varietà più antiche d'Italia. Tra le sue caratteristiche c'è quella di acquisire proprietà organolettiche diverse a seconda del tipo di suolo, dell'esposizione e delle tecniche di vinificazione per lasciare in bocca sempre un sapore unico".

“Quella del biologico non è stata una scelta dettata dal mercato, ma da una sensibilità e **rispetto del territorio che come viticoltori sentiamo nostra** – spiegano ancora i Morini -. Il nostro obiettivo è promuovere un’agricoltura sostenibile con l’obiettivo di preservare l’ambiente per le generazioni future. Fare vino in modo consapevole è anche questo”.

Anche quest’estate tantissimi appassionati hanno partecipato agli appuntamenti di **Ilatium tra le Vigne** un’occasione per degustare i pregiati vini della cantina proprio nel luogo in cui nasce la magia, e **a settembre torna anche l’attesissimo Vendemmiamo Insieme.**