



BIOLOGICO. Quasi dieci anni di certificazione Ue sul vino. A che punto è l'Italia?

a cura di **Loredana Sottile**

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) meritano da 4.1 a 6.2 punti in più rispetto ai vini convenzionali. Non solo. Dei 20 migliori vini al mondo sotto i 20 dollari consigliati nel 2020 da Eric Asimov (New York Times), 9 sono biologici. Quello dei vini biologici è ormai una solida realtà? E a che punto è l'Italia a quasi 10 anni dall'introduzione della certificazione Ue?

Se ne è parlato al webinar organizzato da BIOLS – progetto europeo di promozione del prodotto biologico – sulla piattaforma Vinitaly Plus, dal titolo "Bio, c'è più gusto?".

Partiamo dai numeri. "La viticoltura" ha detto **Maria Grazia Mammucini**, viticoltrice in Chianti Colli Aretini e presidente FederBio "è tra le produzioni cresciute di più negli ultimi 10 anni: **da 52mila ettari del 2010 al 117mila ettari del 2020 per un +124%**. E questa crescita è stata spinta sia dal mercato, sia dai sostegni dell'Ue, dopo l'uscita del regolamento che, quasi dieci anni fa, ha permesso di inserire il logo in bottiglia. Adesso, però, occorre lavorare per mantenere questa leadership, mentre anche i nostri competitor

crescono più velocemente di noi (vedi Francia e Spagna): unire la sostenibilità

del biologico, alla biodiversità dei territori e alla qualità è la strada del futuro".

In questo contesto, la certificazione resta sempre l'arma principale. "Se un tempo c'era il timore di dichiararsi bio, oggi è tutto il contrario: c'è l'orgoglio di poterlo affermare, dichiarandolo tramite certificazione" ha detto **Silvano Brescianini**, presidente del Consorzio del Franciacorta, nonché produttore del primo Franciacorta biologico. "Tuttavia" ha proseguito "resta ancora tanta confusione. Per questo sarebbe importante fare una campagna di sensibilizzazione per spiegare al consumatore cos'è davvero la certificazione e tutto ciò che presuppone, tra cui anche il un controllo da un ente terzo".

"Sul vino abbiamo pagato la mancanza di un regolamento specifico fino al 2012"

ha ricordato **Nicola Venditti**, storico produttore di vino biologico della Dop Sannio "ma negli ultimi anni possiamo dire che stiamo recuperando lo svantaggio. Se sapremo spiegare al consumatore la valenza del marchio bio, avremo un futuro roseo".

Dello stesso avviso **Ivo Nardi**, pioniere nella produzione di vini biologici nel territorio del Prosecco Superiore Docg di Conegliano Valdobbiadene: "Il bio va divulgato e diffuso perché si conosce ancora troppo poco. E la certificazione è fondamentale, altrimenti il prodotto non acquisisce forza. Per fortuna" ha concluso "in questo percorso, l'Ue è al nostro fianco. Il Green Deal, infatti, vuol





► 16 settembre 2021

le portare il biologico al 25% entro il 2025. Una vera rivoluzione copernicana che mette al centro non solo il mercato, ma il pianeta tutto". Una sfida a cui non si può non rispondere.

