



## Con Bio c'è più gusto

Home/Agenda/Agenda



Maura Sacher 29 minuti fa  
20 1 Minuto di lettura



Il vino biologico negli ultimi quindici anni è passato da nicchia del mercato del vino ad essere consolidato nelle abitudini ed apprezzato come il prodotto simbolo di un preciso stile di bere.

Il webinar “Bio c'è più gusto?”, organizzato da BIOLS, progetto europeo di promozione del prodotto biologico, con il co-finanziamento della Comunità Europea, inizierà martedì 14 settembre 2021 alle ore 15.00.

L'evento è gratuito con semplice registrazione alla pagina:  
<https://liveshop.vinitaly.com/eventi/bio-c-e-piu-gusto/> .

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.

Dei 20 migliori vini al mondo sotto i 20 dollari, consigliati nel 2020 da Eric Asimov (New York Times), 9 sono biologici.

Nel seminario, con la presenza dei suoi protagonisti, si vorrà comprendere come e perché il biologico stia rivoluzionando i consumi del vino e quali sono le aspettative da parte dei consumatori.





Introduce i lavori Maria Grazia Mammuccini, viticoltrice in Chianti Colli Aretini e Presidente di FederBio.

Moderatore Matteo Borré, giornalista di Wine Couture.

Interverranno:

- Silvano Brescianini – produttore del primo Franciacorta biologico e Presidente del Consorzio per la tutela del Franciacorta
- Roberto Cipresso – enologo
- Ivo Nardi – pioniere nella produzione di vini biologici nel territorio del Prosecco Superiore DOCG di Conegliano Valdobbiadene (TV)
- Nicola Venditti – storico produttore di vino biologico qualità in Dop Sannio nel territorio di Castelvenere (BN)
- Debora Viviani – Osservatorio sui consumi delle famiglie dell'Università di Verona

I temi principali su cui i relatori discuteranno sono:

- come e perché il biologico sta rivoluzionando i consumi del vino
- quali sono le aspettative da parte dei consumatori
- l'impatto delle pratiche di coltivazione biologica e della certificazione bio sulla qualità del vino prodotto.

Grazie per aver letto questo articolo...

Da 15 anni offriamo una informazione libera a difesa della filiera agricola e dei piccoli produttori e non ha mai avuto fondi pubblici. La pandemia Coronavirus coinvolge anche noi. Il lavoro che svolgiamo ha un costo economico non indifferente e la pubblicità dei privati, in questo periodo, è semplicemente ridotta e non più in grado di sostenere le spese.

Per questo chiediamo ai lettori, speriamo, ci apprezzino, di darci un piccolo contributo in base alle proprie possibilità. Anche un piccolo sostegno, moltiplicato per le decine di migliaia di lettori, può diventare Importante.

Puoi dare il tuo contributo con PayPal che trovi qui a fianco. Oppure puoi fare anche un bonifico a questo Iban IT 47 G 01030 67270 000001109231 Codice BIC: PASCITM1746 intestato a Club Olio vino peperoncino editore

Facendo un bonifico - donazione di € 50,00 ti recapiteremo la Carta Sostenitore che ti dà il diritto di ottenere sconti e pass per gli eventi da noi organizzati e per quelli dove siamo media partner.

