



**WinEra - Promuovere il vino UE
attraverso una nuova era di formazione
specializzata per i produttori di vino
biologico e biodinamico in UE**

WinEra - Perché il biologico?

Marzo 2021



Contenuti

Importanza del vino biologico in Europa.....	3
Relazione tra vino e patrimonio culturale locale	4
Come il vino può essere promosso come parte del patrimonio immateriale	7
Opinioni, suggerimenti e consigli utili dei proprietari di cantine "Perché il vino biologico?"	14
Casi di successo/esempi di produzione di vino biologico, promozione e vendita di vino biologico	18



Importanza del vino biologico in Europa

Sempre più consumatori comprano vini biologici. Oggi, la superficie dei vigneti biologici nell'UE è il doppio di quella di 10 anni fa. La domanda di vino biologico probabilmente supererà presto l'offerta. Ma nonostante tutto questo, non si tratta di un cambiamento fondamentale nella viticoltura. La viticoltura convenzionale domina ancora.

Mentre **la viticoltura biologica si sviluppa in tutta Europa**, interessando un numero crescente di aziende, le richieste di una parte di consumatori va incrementandosi e spostandosi verso vini sempre più naturali. Queste esigenze si basano su molteplici fattori: la richiesta di un'agricoltura sempre più attenta al suo impatto ambientale, l'esigenza di un prodotto veramente naturale, il meno lavorato possibile, e sempre più spesso, considerazioni sulla salute e sulle allergie (con i solfiti per esempio).

Attualmente, il consumo è diventato più sofisticato e il vino di qualità superiore è riservato alle occasioni speciali. Il **consumo di vini di qualità**, e in particolare di vino biologico, va chiaramente a scapito della quantità. Un chiaro esempio di questo cambiamento nel comportamento dei consumatori è avvenuto in Francia. Le statistiche indicano che il consumo nel 1975 era di circa 100 litri pro capite all'anno, sceso a meno di 42 litri nel 2016.

Secondo IPSOS (2015), il 51% dei consumatori europei di vino biologico sono donne. Per quanto riguarda l'età, il 23% dei consumatori ha meno di 35 anni, il 50% ha tra i 35 e i 64 anni e il restante 27% ha più di 65 anni. Questo rappresenta un consumatore più giovane rispetto al consumo regolare di vino. Per quanto riguarda l'immagine del vino biologico, la maggior parte dei consumatori indica il rispetto dell'ambiente come il principale vantaggio, mentre la mancanza di informazioni su questo tipo di prodotto e il suo prezzo sono i principali svantaggi che inibiscono il consumo.

Quando **si viaggia attraverso le regioni vinicole** oggi, non si può fare a meno di notare tutta l'erba e i fiori che crescono nei vigneti, nei filari tra le viti. È un segno che sempre più produttori stanno abbandonando il diserbo chimico. E non sono solo i coltivatori biologici che lo fanno perché devono farlo. Anche molti viticoltori "convenzionali" (cioè non biologici) hanno capito i benefici di un vigneto verde.

Quasi tutti nell'industria del vino oggi parlano dell'ambiente e dell'importanza di lavorare in modo sostenibile. È qualcosa che è nella mente di ogni produttore di vino. Stanno affrontando sempre più restrizioni. Quando, dove e come possono spruzzare i loro vigneti è sempre più regolamentato. I pesticidi sintetici considerati pericolosi vengono eliminati ad un ritmo sempre più rapido. Inoltre, l'UE ha recentemente fissato diversi obiettivi ambientali per la sua agricoltura. Uno di questi obiettivi è che almeno il 25% della superficie agricola totale della Comunità sia biologica tra dieci anni, cioè nel 2030. Sembra abbastanza ambizioso visto che la cifra nel 2020 è solo del 12% circa.

La sfida per il viticoltore va oltre l'applicazione rigorosa del disciplinare biologico: il moderno viticoltore biologico deve essere in grado di combinare il know-how tradizionale e un alto livello di padronanza e innovazione tecnica per produrre un vino di qualità senza ricorrere agli additivi della viticoltura convenzionale



Relazione tra vino e patrimonio culturale locale

Il vino e i paesaggi viticoli sono comunemente riconosciuti come parte del patrimonio culturale tangibile e intangibile del mondo. L'iscrizione di molti paesaggi viticoli come patrimonio culturale mondiale dell'UNESCO è una delle traduzioni istituzionali. A livello locale, ci sono ancora più musei, siti culturali dedicati alla scoperta dei vini e dei vigneti, anche nelle sue dimensioni storiche fin dall'antichità.

Tuttavia, la diversità genetica della vite e la valorizzazione delle sue numerose varietà tradizionali è ancora molto raramente affrontata in queste iniziative patrimoniali e culturali.

In Europa, la fillossera, dalla fine del XIX secolo, ha contribuito notevolmente all'impovertimento del patrimonio vegetale. **Con lo sviluppo della viticoltura biologica**, e la ricerca di una viticoltura sempre più vicina ai territori, stiamo progressivamente riscoprendo queste varietà tradizionali, che offrono qualità gustative spesso dimenticate, e spesso presentano vantaggi in termini di resistenza alle malattie e di adattamento ai suoli e al clima. C'è ormai una vera posta in gioco nel far conoscere questi antichi vitigni, come si riscoprono le antiche varietà di frutta e verdura.

Battaglia del vino (Haro, La Rioja, Spagna)

Il 29 giugno, giorno di San Pedro, la città Riojana di Haro organizza un'interessante festa: la battaglia del vino. Questa tradizione risale a una possibile disputa legale con la vicina città di Miranda de Ebro per la proprietà di alcune scogliere. Dopo una messa, questa battaglia pacifica inizia con entrambe le parti che si lanciano litri di vino senza sosta. È uno spettacolo impressionante che finisce a mezzogiorno. Poi, la gente torna a Haro e si riunisce in Plaza de la Paz.

Sito web: <https://www.spain.info/en/calendar/battle-wine/>

Festa della Vendemmia di Rueda (Valladolid, Spagna)

Il secondo fine settimana di ottobre, nella città di Rueda, capitale della Denominazione d'Origine che porta questo nome, dagli anni 90, si celebra la Festa della Vendemmia. Una festa che coincide con la fine della vendemmia, che di solito è alla fine di settembre o all'inizio di ottobre. Si tratta di un incontro popolare per esaltare il vino al quale partecipano sia la gente del paese e dei dintorni, sia molti turisti che vengono a degustare i vini di questa zona.

È stato dichiarato Festival di interesse turistico regionale nel 2012, attirando migliaia di visitatori. Durante il Festival del Raccolto, si tengono anche la Fiera del Vino Bianco e la Fiera dell'Artigianato.

La domenica, dopo la celebrazione della Santa Messa e la Benedizione dell'Uva nella chiesa di Nostra Signora dell'Assunzione, hanno luogo i momenti più attesi di questa celebrazione, il Pregón, a carico di qualche personalità di spicco del mondo degli affari, della cultura o della comunicazione e i Passi dell'Uva.

In seguito, si inaugura la Fiera del Vino Bianco in cui ogni cantina ha il suo spazio dove il visitatore può degustare i suoi vini. Questa fiera è anche accompagnata da varie attività che variano di anno in anno. Tra queste, una grande paella per tutti gli assistenti, danze regionali e musica tradizionale, feste di corrida e giornate aperte in molte cantine.



Festival del raccolto an Cangas de Narcea (Asturia, Spagna)

La Festa della Vendemmia è unica nelle Asturie, tra le altre ragioni perché la Cangas del Narcea è l'unica zona di produzione di vino del Principato, con una tradizione che risale al Medioevo e con un tipo di vigneti di montagna che rendono questa viticoltura un'attività veramente eroica.

Questa festa coincide ogni anno con il Puente del Pilar, nella prima quindicina di ottobre e ci sono molte attività che si svolgono intorno alla vendemmia. Oltre all'incessante attività e atmosfera nei vigneti, la città di Cangas ospita una fiera dell'artigianato e un mercato con tutti i tipi di prodotti locali, così come degustazioni di vino, visite guidate al Museo del Vino, gastronomia legata al mondo del vino, ecc. Numerose confraternite si riuniscono a Cangas del Narcea e hanno la loro sfilata accompagnata dalla banda musicale locale.

Si tratta di quattro giorni di autentico culto della cultura del vino di qualità di Cangas, dove potrete imparare tutto su questa attività che ha un rango millenario nell'ovest delle Asturie, e che di anno in anno sempre più popolosa.

La Val d'Orcia e il paese di Montalcino (Toscana, Italia)

Uno degli esempi più significativi della relazione tra il vino e il patrimonio culturale locale e regionale è nella regione Toscana. La Val d'Orcia è stata proclamata patrimonio mondiale dall'UNESCO nel 2004. Situata nel sud della Toscana, la Val d'Orcia o Val d'Orcia è sicuramente un paesaggio unico nel suo genere. Il paesaggio della Val d'Orcia fa parte dell'entroterra agricolo di Siena, ridisegnato e sviluppato quando fu integrato nel territorio della città-stato nei secoli XIV e XV per riflettere un modello idealizzato di buon governo e per creare un quadro esteticamente gradevole. L'estetica distintiva del paesaggio, pianure di gesso piatte da cui sorgono colline quasi coniche con insediamenti fortificati in cima, ha ispirato molti artisti. Le loro immagini sono diventate l'esempio della bellezza dei paesaggi agricoli rinascimentali ben gestiti. L'iscrizione copre: un paesaggio agrario e pastorale che riflette sistemi innovativi di gestione del territorio; città e villaggi; case coloniche; e la Via Francigena romana e le sue abbazie associate, locande, santuari, ponti, ecc

Immersi in questa valle infinita, troverete i caratteristici villaggi di Montalcino, Pienza e San Quirico d'Orcia circondati da ulivi e vigneti, magnifica testimonianza dell'antica tradizione rurale e delle specialità culinarie locali.

La produzione di vino nella regione era molto diversa a metà del 1800. L'uva non era coltivata in un proprio vigneto, con un'attenta palizzazione, ma veniva intervallata da altre colture e palizzava tutto ciò che si trovava nelle vicinanze. L'uva veniva raccolta abbastanza presto, quando era più acida e non completamente matura, per contrastare i ladri ed evitare qualsiasi perdita di raccolto dovuta alle intemperie autunnali. Dopo il raccolto, l'uva non veniva diraspata prima della fermentazione, quindi i vini rossi erano ruvidi e amari. I vini bianchi venivano mescolati ai rossi per "ammorbidirli" in qualcosa di più bevibile. Il vino veniva prodotto in vecchi fienili o altri edifici annessi con un'attenzione minima all'igiene e nessun controllo della temperatura.

Clemente Sandi fu uno schietto critico delle tecniche di vinificazione di quel tempo, compresa la vendemmia anticipata e l'uso di campi misti di colture. Piantò il primo vero "vigneto" di sole uve a Montalcino, e nel 1869 vinse due medaglie d'argento per il suo vino rosso. Ma forse il suo più grande contributo fu suo nipote, Ferruccio Biondi Santi, che costruì sulle scoperte di Clemente per creare il moderno Brunello.



La maggior parte delle cantine offre ai turisti la possibilità di visite guidate e degustazioni per godere del piacere del vino e dello spettacolo della campagna toscana delle fattorie patrimonio dell'umanità.

Il vino dei Re (Commandaria, Cipro)

La Commandaria è un vino dolce da dessert di Cipro, ed è riconosciuto dal Guinness World of Records come il più antico vino prodotto nel mondo. È stato fatto risalire fino al 2000 a.C., e ha giocato un ruolo vitale nella tradizione vinicola e nella storia di Cipro.

Durante il periodo delle Crociate, il vino divenne famoso come "Commandaria" in tutta Europa, poiché era prodotto principalmente a Kolossi - una zona allora conosciuta come "La Grande Commanderie". Si pensava che la Commandaria avesse proprietà terapeutiche, e quindi era ampiamente usata come tonico. Durante i secoli successivi, le storie sul vino abbondano. La leggenda narra che quando Riccardo Cuor di Leone celebrò il suo matrimonio a Cipro, fu così deliziato dal sapore che lo chiamò "il vino dei re e il re dei vini".

La Commandaria si fa nello stesso modo da secoli, e negli stessi villaggi viticoli dell'isola. Per produrla, due uve autoctone - "Mavro" (rossa) e "Xynisteri" (bianca) - vengono raccolte quando sono molto avanti con la maturazione e poi vengono lasciate essiccare al sole per 10 giorni, in modo che il contenuto di zucchero raggiunga livelli specifici, dando quel gusto dolce e distraente. Poi, l'uva secca viene pressata e fermentata in vasche o enormi vasi di terracotta. La marca più popolare di commandaria è KEO St. John, che viene prodotta con una ricetta protetta da una denominazione legale, l'unica di Cipro.

Molti turisti e studiosi che sono passati per le isole fanno riferimento alla Commandaria; altri hanno scritto inni di lode su di essa. Per celebrare la tradizione di questo vino, i 14 villaggi della regione della Commandaria organizzano una volta all'anno un festival annuale (la Festa della Commandaria), dove i visitatori si riuniscono per assaggiare i diversi tipi di Commandaria, partecipare alla raccolta, imparare la pigiatura del vino, visitare le cantine e i vigneti locali e godere della gastronomia locale.

Siti Web:

World Guinness Record: <https://bit.ly/3h6r0Ly>

Visit Cyprus: <https://bit.ly/2WqAM0Z>

Cyprus Wine Museum: <https://bit.ly/37s7qpE>

Festival del vino di Limassol (Limassol, Cipro)

Il Festival del vino di Limassol si tiene ogni anno dal 1961, e dura due settimane - da agosto a settembre. Il festival si tiene per celebrare la viticoltura cipriota, e intrattiene circa 15.000 visitatori. Oltre alla degustazione del vino, il festival include musica e danze tradizionali, spettacoli di magia, spettacoli comici, preoccupazioni dell'Orchestra Filarmonica Comunale e gastronomia tradizionale.

Il festival è solitamente condotto da cantanti locali, mentre artisti ospiti possono unirsi a loro da oltreoceano. Dato che ci sono numerosi visitatori che si uniscono al festival, è sempre altamente raccomandato prenotare le strutture di alloggio con largo anticipo. Per sottolineare la connessione tra danza e musica, il festival offre anche l'opportunità ai visitatori di assistere al processo di pigiatura dell'uva. In qualche modo, il festival può essere visto come un revival delle "celebrazioni Dionisiache" in Grecia, dove gli abitanti di Atene tenevano celebrazioni in onore di



Dioniso, il dio del vino e della vite. Durante le celebrazioni, gli abitanti si riunivano per degustare il vino, partecipare a danze, cantare poesie e recitare spettacoli teatrali.

Sito web: www.carnifest.com/limassol-wine-festival-2021

Corsa del vino istriano

“Istrian Wine Run è la prima maratona del vino croata. Corri sotto le maschere e divertiti con grande musica mentre fai una degustazione dei migliori vini e prodotti gastronomici istriani.”

Ci sono tre discipline: maratona (42 km), mezza maratona (21 km) e staffetta (3x7 km).

Dal 2014 viene organizzato all'inizio di settembre poco prima della vendemmia attraverso i vigneti e la bella campagna istriana con fermate per la degustazione di vini e una grande festa dopo il vino.

Sito Web: <http://www.istrianwinerun.hr>

Come il vino può essere promosso come parte del patrimonio immateriale

Il turismo del vino, o enoturismo, **ha guadagnato una notevole popolarità** come forma alternativa di turismo che si concentra sulle esperienze legate al vino. L'**enoturismo** è diventato associato alla crescita economica e sociale regionale, all'aumento dell'interesse per la produzione e la promozione del vino, così come alla maggiore consapevolezza del turismo ambientale (ecoturismo).

Investire nell'enoturismo porta notevoli benefici alle cantine, ai produttori locali e ai proprietari delle strutture, poiché gli agenti turistici mirano a fornire un pacchetto completo ai clienti, permettendo loro di godere del vino combinandolo con lo stile di vita sociale, ambientale e gastronomico della regione. Inoltre, il **passaggio al biologico** ha favorito lo sviluppo di varie fiere del vino biologico, incontri internazionali e conferenze che mirano a favorire la produzione di uve biologiche e, a sua volta, la promozione del "turismo biologico".

Nel prossimo futuro, si stima che queste forme alternative di turismo **continueranno ad aumentare**, associandole a pratiche sostenibili ed ecologiche, e attirando così un gran numero di turisti consapevoli dell'ambiente e - soprattutto - giovani.

La “Cité du vin de Bordeaux”

Nuova arrivata nel mondo dei musei del vino, la Cité du Vin de Bordeaux, inaugurata nel giugno 2016, raccoglie la sfida di presentare la storia e le tradizioni del vino in un edificio ultramoderno carico di simboli. Gli architetti dell'agenzia XTU, Anouk Legendre e Nicolas Desmazières, hanno immaginato un luogo intriso di simboli identitari: viti nodose, vino che gira nel bicchiere, gorgi della Garonna. Ogni dettaglio dell'architettura evoca l'anima del vino e l'elemento liquido. Con un efficiente design bioclimatico, la costruzione compatta ottimizza la ventilazione dell'edificio. Le prese d'aria nei punti bassi sfruttano i venti prevalenti. Mentre i patii e i punti alti evacuano il calore, generando una corrente d'aria che permette - da sola - di guadagnare 5 gradi di sensazione di freschezza in estate e di limitare l'uso dell'aria condizionata. Inoltre, il tetto è protetto dal sole



da una "ombra ventilata" che aiuta a controllare la temperatura, così come l'uso dell'energia geotermica.

Le collezioni del museo fanno anche uso delle più moderne tecniche di valutazione che combinano esperienza sensoriale, realtà aumentata, interattività, ecc.

Sito Web: <https://www.laciteduvin.com/en>

Turismo e vigneti a Vaucluse

La scoperta dei vigneti al centro della promozione turistica di un dipartimento francese, Vaucluse – www.provenceguide.co.uk/choose-your-activities/wine-and-vineyards/

Questo strumento promozionale si concentra sulla scoperta dei vigneti del distretto di Vaucluse (e non di tutta la Provenza, nonostante ciò che suggerisce il nome). Molti siti web dedicati alla promozione delle regioni vinicole sono stati sviluppati da 15 anni. Ma questi siti sono per lo più incentrati su una promozione generica della regione vinicola e degli eventi locali e non mirano all'organizzazione del viaggio per il visitatore.

L'interesse del sito web "provence-guide" concepito dall'agenzia pubblica del turismo per il distretto di Vaucluse è di centralizzare e raccogliere l'insieme delle informazioni dedicate alla scoperta del vino nelle diverse regioni viticole di Vaucluse (Ventoux, Luberon, Beaumes de Venise e Côte du Rhône). Oltre ad un gran numero di informazioni dedicate ai vini, ai vigneti (senza prerequisiti contrariamente al sito www.vins-rhone.com), ai paesaggi, agli eventi locali (feste locali del vino per esempio), questo sito promuove vari prodotti turistici e viaggi proposti da vari fornitori, privati o pubblici, tra attività giornaliere o viaggi più lunghi. Ma integra anche un'informazione turistica abbastanza dettagliata nella bella regione su alloggio, ristorazione, cose da fare, cantine da visitare, mirando ai visitatori di organizzare i loro propri viaggi "à la carte".

Sito web: www.corsicadegustation.com/oenotourisme-corse

Cantine Menade

Bodegas Menade è stata fondata nel 2005. La storia formale della famiglia inizia nel 1820, quando i loro antenati curavano i vigneti in una grande varietà di siti che oggi fanno parte del DO Rueda. La vinificazione avveniva in un impianto sotterraneo a La Seca, scavato nella roccia all'inizio del XIX secolo, che hanno recentemente ribattezzato Menade by Secala.

Menade è stata molto lieta di preservare le caratteristiche architettoniche originali del sito e di migliorarle con lavori di restauro. In virtù della sua temperatura e dei suoi livelli di umidità tutto l'anno, fornisce il santuario perfetto e il luogo di riposo per i vini invecchiati in barrique e le vecchie annate, oltre ad essere un luogo ideale e intimo per ospitare eventi di degustazione su piccola e media scala, oltre alle numerose attività locali che sponsorizzano.

Tradizionalmente, ogni generazione della famiglia aveva utilizzato questo sito storico come rampa di lancio iniziale, mentre ognuno intraprendeva la sua particolare crociata di qualità; ma all'inizio degli anni 2000, si è deciso di avere un inizio totalmente nuovo non solo filosoficamente (i principi rispettano la natura e tornano alle vecchie abitudini). Bodegas Menade ha le sue porte aperte a tutti coloro che vogliono visitare, un ambiente legato alla conservazione della natura e all'enoturismo:

- *Menade di Secala* - Visita "Menade di Secala", la cantina costruita dalla prima generazione Sanz nel 1820, con sede nel villaggio di La Seca (4 km da Rueda), dove percorreremo la nostra storia.
- *Menade fatto dalla natura* - Visita Menade, la cantina situata a Rueda. Qui scoprirete la loro relazione "eco-logica" con il vigneto, il giardino d'impollinazione, l'hotel degli insetti e la cantina stessa. Poi degusterete 3 vini abbinati a piccoli bocconi fatti da produttori locali.
- *La cantina* - Uno spazio nella loro cantina a Rueda dove è possibile degustare tutti i vini Menade al bicchiere o acquistare qualsiasi di loro in bottiglia.
- *Menade Farm* dove insetti, lucertole, polli, oche e asini vivono in armonia e allo stesso tempo arricchiscono il nostro ecosistema. *L'hotel degli insetti* è un grande e ambizioso giardino polispecifico dove si può ammirare una ricchezza di piante autoctone di Castilla y León e comprende sia specie perenni che decidue, con queste ultime che offrono una festa visiva multicolore soprattutto in primavera e all'inizio dell'estate. Molti giovani visitatori si divertono qui e l'esperienza del giardino dell'impollinazione è un'esperienza didattica importante per la maggior parte di loro.

Sito Web: www.menade.es

Bodega Cámbrico

Nell'anno 2000, a Cámbrico hanno iniziato a coltivare in modo ecologico piccoli appezzamenti di vigneti centenari. Questi appezzamenti si trovavano a "El Pocito" e stavano per essere abbandonati dagli anziani del paese. Oggi, questo è il loro vigneto principale, e hanno anche piantato e recuperato viti in altri tre luoghi, con terreni diversi.

Sulle terrazze di granito della Sierra de Francia e circondato da boschi, si trova Viñas del Cambrico. Vigneto e cantina fanno parte di questo spazio naturale dichiarato Riserva della Biosfera. Per mettere in relazione la viticoltura con la natura e il turismo, realizzano le seguenti attività:

- *Visita guidata e degustazione di vini* - Si inizia con una visita al vigneto dove ti mostrano il loro lavoro per preservare la varietà autoctona Rufete, come si prendono cura delle loro viti secolari e dei metodi di coltivazione biologica. Nella cantina spiegano il processo di selezione delle uve, fermentazione, pressatura e invecchiamento in botti e bottiglie, seguito da una degustazione dei loro vini che è accompagnata da un antipasto di prosciutto.
- *La casa de Fita* - Alloggio di charme a Sequeros, a 3 km dalla cantina. Questa casa è stata costruita nel XIX secolo, era la casa di famiglia del bisnonno del promotore di Cambrian. Oggi è un piccolo hotel di quattro stanze che conserva l'architettura e la disposizione della casa originale.

Sito Web: www.cambrico.com

Bodega Negón

I vini di Bodega Negón sono un riflesso fedele della storia del vino della zona di Riaza Valley che i loro nonni producevano decenni fa come vini locali.

Il rispetto per l'eredità dei loro nonni li ha portati a recuperare il patrimonio storico della loro terra, così hanno ricondizionato la cantina sotterranea di famiglia del XIX secolo, per ospitare le botti e le bottiglie che ospitano i loro vini più emblematici.



Bodega Negón ama il vino e rispetta il suo processo naturale. Lasciatevi invadere dalla calda atmosfera dell'ambiente e della famiglia. Scoprite perché si dice che a Negón la felicità è "stappata".

Godetevi un'esperienza enoturistica allegra, unica e indimenticabile nella Ribera del Duero. Non perdere l'opportunità di assaporare l'essenza unica di questi vini di Castilla y León.

- Negón classico - Visitate il villaggio medievale di Haza a 6 km da Fuentecén, dove si trova la cantina Negón. Passeggiate attraverso uno dei vigneti più emblematici e poi visitate il micro-magazzino dove l'alchimista ed enologo della famiglia elabora tesori. Il tocco finale è la discesa alla cantina sotterranea del XIX secolo situata in una bella pineta e la degustazione finale del vino.
- Negón gastro - Se volete completare la vostra visita Negón Classic con la degustazione di prodotti tipici della zona, vi consigliamo di vivere un'esperienza che vi trasporterà ai tempi dei nostri antenati.

Sito Web: www.bodeganegon.com

Bodega Torremilanos

La tradizione vinicola di Torremilanos risale al 1903, anche se fu nel 1975 che la famiglia Peñalba Lopez acquistò la tenuta.

Convinti della qualità dell'uva autoctona, la varietà Tempranillo e conoscitori dell'arte della viticoltura, si decisero di aumentare il numero di vigneti per raggiungere i 200 ettari che la famiglia possiede oggi. Tutti sono situati nelle montagne che circondano la cantina e sono curati seguendo una filosofia di rispetto per l'ambiente che permette a tutti i vini della Cantina Torremilanos di essere certificati come biologici. Si considerano "Artigiani della Terra" e praticano un'agricoltura 100% ecologica e biodinamica.

Godetevi un autentico turismo del vino di qualità in un vigneto secolare, Ribera del Duero un ambiente incomparabile:

- Esperienze Torremilanos - Molto più di una fuga; enoturismo, gastronomia e vinificazione dove tu sei il protagonista.
- La cantina e i nostri vini - Il vigneto, la cantina, la bottaia ... Scopri il ruolo che la cantina avrà nella tua "Torremilanos Experience" e inizia la tua esperienza enoturistica.
- Ristorante & gastronomia - tradizione gastronomica castigliana da un punto di vista attuale e sempre con i migliori prodotti della zona.

Sito Web: www.torremilanos.com

Castello Banfi

Banfi è stata fondata nel 1978 grazie alla volontà dei fratelli italo-americani John e Harry Mariani. Fin dall'inizio, l'obiettivo dei due fratelli era quello di creare una cantina all'avanguardia combinata con la scienza più avanzata nei vigneti per la produzione di vini premium. Insieme alla famiglia Mariani, Ezio Rivella, uno dei più importanti enologi italiani, ha capito che grazie alla ricchezza dei terreni e alla posizione microclimatica privilegiata, la proprietà avrebbe avuto grandi capacità di sviluppo.

"La nostra famiglia si dedica con passione alla ricerca dell'eccellenza nella produzione dei prestigiosi vini di Montalcino così come alla nostra offerta di ospitalità a Castello Banfi, la storica



fortezza che corona la nostra tenuta, un elegante scenario per vacanze, celebrazioni, eventi speciali o una visita di un giorno. Circondato da vigneti e oliveti, Castello Banfi Il Borgo è l'ideale per godere della confortevole tranquillità della campagna toscana e aiutare a scoprire intensamente una Toscana più autentica". - condivide Cristina Mariani-May.

Castello Banfi il Borgo è una multi-esperienza in un luogo unico immerso in uno dei luoghi più belli del mondo. Per la sua posizione strategica tra Siena e la Maremma toscana, insieme ai fertili terreni che lo circondano, il Castello di Poggio alle Mura è stato desiderato e conteso nei secoli.

Sito Web: <https://www.banfiwines.com/winery/castello-banfi/>

Castello di Poggio alle Mura

Il complesso come lo conosciamo oggi si sviluppò per la maggior parte tra i secoli IX e XIII, ma le sue origini sono sicuramente ancora più antiche. Alcuni scavi sotterranei ancora oggi visibili e alcune urne di pietra e vasi di ceramica portati alla luce durante i più recenti restauri ci portano a concludere, infatti, che in questo luogo c'era un insediamento all'epoca degli antichi Etruschi. I "conci" - pietre bianche tradizionalmente usate nella costruzione di archi romani - oggi presenti nel portale principale del castello sembrano invece indicare la successiva trasformazione del sito in una villa romana.

La prima citazione ufficialmente documentata è del 1318, anno in cui Poggio alle Mura compare nel catalogo descrittivo dell'epoca - la "Tavola dei possedimenti" - come riferito all'amministrazione civica di Camigliano e appartenente agli eredi di messer Mino di Neri dei Ranuccini. In seguito, con il suo passaggio dalla famiglia Ranuccini ai Colombini, la tenuta passò da una struttura di base militare aperta a un forte centrale fortificato (palatium seu fortelitia).

"Circondato da vigneti e oliveti, Il Borgo vi coccolerà con le sue camere lussuose e i suoi giardini curati ideali per godere della confortevole tranquillità della campagna toscana. Potrete rilassarvi completamente, godendo della nostra discreta attenzione e approfittare del nostro coinvolgimento completo per farvi scoprire intensamente una Toscana più autentica."

- Sala dei Grappoli - Situata all'ombra dello storico Castello Banfi, La Sala dei Grappoli vi accoglie in un'atmosfera elegante e raffinata.
- La Taverna - Un classico ristorante toscano all'ombra del nostro castello medievale di Poggio alle Mura.
- Enoteca - L'Enoteca/Wine Bar ricrea l'atmosfera di una vera e propria enoteca toscana dove, accanto ai vini fermi e spumanti di nostra proprietà, alle grappe, all'olio extravergine di oliva e al Condimento Balsamico Etrusco, sono disponibili numerosi prodotti alimentari e artigianali locali

Sito Web: <https://www.castellobanfiilborgo.it/en/castello-banfi-il-borgo>

Strade del vino di Cipro

La Cyprus Wine Routes offre ai visitatori l'opportunità di scoprire le varie cantine e regioni vinicole dell'isola, attraverso 7 diversi percorsi. Ogni percorso ha il suo scopo e copre una zona diversa. Gli itinerari ti portano attraverso le valli dei vitigni autoctoni, i paesaggi, le cantine e i villaggi. Si possono degustare i vini locali, sperimentare la gastronomia locale e conoscere il processo di vinificazione dai produttori locali. I 7 percorsi sono:



- 1 . Itinerari del vino Commandaria: dedicati alla storia e alla tradizione del vino Commandaria - il vino più antico e famoso dell'isola - passando per i 14 villaggi della Commandaria che risalgono fino al 1192 d.C.
- 2 . Diarizos Valley Wine Route: attraverserete paesaggi verdi incontaminati e pittoreschi vigneti, scoprendo la regione vinicola meno conosciuta della Diarizos Valley, situata a est di Paphos. Il percorso passa per 14 villaggi collinari e due cantine.
- 3 . Strada del vino Krasochoria di Lemesos (Limassol): offre una visita a 20 villaggi del vino (aka Krasochoria) della zona montuosa di Limassol, e 16 cantine, che producono varie varietà - Xynisteri, Cabernet Sauvignon, Mataro, Grenache e Syrah.
- 4 . Laona - Akamas Wine Route: si attraversano coste frastagliate e piccoli villaggi e si scopre l'uva autoctona "Xynisteri" (bianca) così come la varietà di uva "Maratheftiko". I visitatori visiteranno anche Akamas, un parco nazionale di grande importanza ambientale e faunistica.
- 5 . Strada del vino montuosa Larnaca - Lefkosia: comprende le zone montuose di Larnaca e Nicosia, e passa attraverso 1 villaggio, tre cantine, musei e laboratori. La Strada si concentra su diverse varietà di vino - Chardonnay, Sauvignon blanc, Merlot, Cabernet, Assyrtico, Maratheftiko. Si può visitare il villaggio di Lefkara, per conoscere l'arte della biancheria ricamata a mano in pizzo, e il villaggio di Fikardou, per scoprire i più antichi torchi tradizionali di Cipro.
- 6 . Pitsillia Wine Route: esplora le zone rurali della montuosa Limassol, ed esplora 11 villaggi e due delle cantine più note. La strada si concentra sulla varietà di uva rossa "Maratheftiko".
- 7 . Vouni Panagias - Ambelitis Wine Route: include un'escursione panoramica nel paesaggio interno della zona di Vouni Panagias (Paphos). Include 10 cantine e si concentra sul vitigno locale Xynisteri" (bianco) che vi cresce prevalentemente.

Sito Web: www.visitcyprus.com/index.php/en/discovercyprus/routes/wine-routes

Oenou Yi - Ktima Vassiliades

Ktima Vassiliades si trova tra le cime delle montagne di Troodos, con vista sul monte Olimpo. Il suo obiettivo è quello di offrire il miglior gusto e qualità dei vini, esportando sia sul mercato nazionale che internazionale. La cantina è un edificio contemporaneo, dotato di alta tecnologia. Offre due diversi pacchetti turistici che includono visite guidate alla cantina e al vigneto, oltre a degustazioni. La cantina comprende anche un ristorante raffinato, che offre un menu che combina sapori gastronomici abbinati ai vini prodotti.

Sito web: www.oenouyi.wine

Cantina Vouni Panayia

La cantina è una delle cantine più moderne di Cipro, e si trova all'ingresso del villaggio Panayia. La cantina è dotata delle più moderne tecnologie, ed è diventata famosa perché l'uva che cresce nella zona è unica. Oltre a produrre vino, la cantina offre un'esperienza completa al visitatore; prima viene mostrato un cortometraggio educativo, che mostra l'intero processo produttivo dalla pianificazione delle viti all'imbottigliamento; nel pomeriggio, il visitatore viene introdotto in un piccolo museo tradizionale e una sala di degustazione. Infine, la cantina include un ristorante, dove i visitatori possono sperimentare la cucina tradizionale stagionale.

Sito Web: www.vounipanayiawinery.com



"Adotta una vite" – Cantina Tsangarides

Una cantina nella zona di Paphos offre ai visitatori l'opportunità di adottare la propria vite personale. I visitatori possono visitare il vigneto, guardare come la loro vite viene potata e imparare il processo di raccolta, e alla fine, bere il loro vino. Diventando membri del club Adopt-a-Vine, i visitatori: a) hanno il loro nome su una targa su una vite selezionata, b) ricevono un certificato di adesione che dà diritto a uno sconto del 10% sugli acquisti della cantina, c) sono invitati a raccogliere l'uva delle loro viti e ricevono, annualmente, una cassa di vino dalla loro vite adottata.

Sito Web: www.tsangarideswinery.com/adopt-a-vine.php?lang=EN

Cantina Aes Ampelis

La cantina è stata fondata nei primi anni '90 e si trova a Kalo Chorio Orinis, nel distretto di Nicosia. Si tratta di una struttura a due livelli che comprende moderni impianti di vinificazione, una cantina sotterranea per l'invecchiamento in botte e in bottiglia, e una sala di degustazione. La cantina è circondata da un vigneto di tre ettari, gestito con tecniche di coltivazione naturale. I visitatori possono fare un tour della cantina, dove imparano a conoscere il processo di vinificazione, esplorare il vigneto e il funzionamento interno della cantina, come la fermentazione e l'invecchiamento in botte.

Sito Web: <https://aesambelis.com/>

Cantina Villa Vinifera

Nascosta nel cuore delle montagne -nel villaggio di Brestovitsa, la cantina è stata fondata nel 1936. Fu costruita da un architetto tedesco il cui nome si è perso nel tempo, ma i disegni e i documenti d'archivio ritrovati confermano la sua storia e creano un senso di professionalità. Il suo primo nome è "Misket". Da allora la cantina non ha mai smesso di lavorare e sempre come luogo per clienti speciali e ospiti con vino in edizione limitata. Nella cantina lavorano persone che non solo amano il loro lavoro ma vivono anche con la trasformazione del liquido da mosto a vino.

La cantina è orgogliosa di ogni bottiglia di vino che produce. I loro propri vigneti permettono al team della cantina di prendersi cura delle uve nel miglior modo possibile grazie alla loro esperienza storica, le condizioni climatiche e la posizione geografica della loro terra. La cantina ha matrici di Mavrud, Merlot, Cabernet Sauvignon, Muscat, Chardonnay, Traminer e il desiderio di produrre piacere per le vostre papille gustative

Sito Web: <https://villavinifera.com/en/>

Cantina Mezek

MEZEK Wine Cellar è una micro cantina con 10 tonnellate di produzione annuale. Si trova nel villaggio di Mezek, vicino al confine greco e turco.

L'idea dietro la produzione della cantina è quella di far rivivere le vecchie tradizioni di produzione del vino nella loro regione. Il loro obiettivo è di produrre vino di qualità il più vicino possibile alla



natura. Così come mostrare agli intenditori che il buon vino è prodotto in piccole cantine familiari, che nel mondo sviluppato sono in realtà la spina dorsale della viticoltura.

Sito Web: <https://mezek.eu/>

Strade del vino nella Contea istriana croata con filtro prodotti Eco

L'Ente regionale per il turismo istriano promuove una guida che accoglie i turisti, in versione cartacea o digitale, alla ricerca di vino di alta qualità o di altri prodotti locali. Come dicono loro: "Quando l'amore per la tradizione vinicola viene condiviso disinteressatamente..."

"Partite alla scoperta delle strade del vino dell'Istria e delle loro numerose cantine dove vi aspetta un'esperienza indimenticabile. E sulla via del ritorno attraverso i vigneti, inebriati dal vino e dalla bellezza della natura, non dimenticate di ringraziare Dioniso per aver favorito la magica penisola istriana."

Sito Web: <https://www.istra.hr/en/gourmet/wine/wine-makers>

Opinioni, suggerimenti e consigli utili dei proprietari di cantine "Perché il vino biologico?"

I viticoltori incontrati durante la realizzazione del progetto WINERA hanno tutti insistito su un punto: **la scelta della produzione biologica è una scelta filosofica e personale molto prima di essere una scelta tecnica o commerciale.** Il rapporto con la natura, con la salute del viticoltore e del consumatore, il desiderio di un lavoro più autentico, la ricerca di indipendenza tecnica e finanziaria sono tutti fattori che motivano il percorso verso la certificazione biologica, e ancor più verso la biodinamica.

Inoltre, il processo che può portare alla certificazione biologica è soprattutto un **percorso personale fatto di riflessione interiore, di scambi con coetanei e clienti, di ricerca personale.** Nel caso di Jean, viticoltore di Carcès, nel Var (Regione del Sud - Francia), si tratta di un'evoluzione che è durato più di 7 anni, percorso che è passato prima attraverso gli sforzi per ridurre i pesticidi, poi per l'ottenimento del marchio "agricoltura sostenibile", per arrivare alla certificazione biologica.

Decidere di passare al biologico deve richiedere tempo, anche per un giovane viticoltore che inizia. Niente è peggio di una scelta affrettata di cui non si possono misurare gli impatti tecnici, commerciali, ma anche finanziari e familiari.

Viticultura: Perché passare al biologico?

Probabilmente non c'è nessuno, almeno nel "mondo occidentale", che non abbia sentito parlare del cibo biologico. Giornali e riviste sono pieni di cibo biologico – spiegando i loro effetti positivi sulla salute umana, e sull'ambiente, ecc. Anche i social media sono pieni di storie di persone che diventano "verdi"; la gente condivide foto di cibo biologico sano, di cui, quelli con più etichette sono i migliori. Ora mi chiedo se queste persone credono davvero nella produzione di cibo biologico o hanno solo colpito l'onda e vogliono essere alla moda...

Quindi, quali sono le motivazioni che spingono i piccoli viticoltori a convertirsi alla produzione biologica?

- *Protezione della salute* - I viticoltori usano un sacco di pesticidi per spruzzare le loro viti, per esempio in Francia, il più grande paese produttore di vino, ci sono stati anche casi di morte per l'uso costante di pesticidi nel vigneto. Quindi, la protezione della salute dei viticoltori è una causa importante per passare al biologico. Inoltre, la maggior parte dei pesticidi può essere assorbita dalla pianta e di conseguenza finire nel vino, quindi minimizzare la quantità di residui nel vino per la protezione dei consumatori è un altro vantaggio della viticoltura biologica.
- *Gusto del vino* - La produzione rispettosa della natura, che promuove "l'interazione positiva tra il suolo, il clima e le piante" è l'unico modo per gustare veramente il "terroir" di un vino.
- *Preservare l'ambiente* - La coltivazione biologica promuove la produzione di cibo in armonia con la natura, e aiuta a mantenere l'equilibrio naturale dell'ecosistema. L'uso di prodotti chimici in agricoltura contamina l'ambiente, avvelenando le riserve d'acqua e distruggendo la fertilità naturale del suolo. La cosa più triste è che la stragrande maggioranza dei prodotti chimici (99%) usati nella produzione agricola contamina l'ambiente e solo lo 0,1% dei pesticidi applicati raggiunge i parassiti bersaglio. Mentre l'agricoltura biologica promuove l'uso responsabile delle risorse naturali e il trattamento che permette una buona salute del suolo e di raggiungere la biodiversità dello stesso. L'agricoltura biologica promuove la diversità genetica delle colture agricole che è stata persa negli ultimi decenni con la monocoltura intensiva. Con la rotazione delle colture tra i filari nel vigneto, è possibile ridurre la necessità di usare pesticidi e migliorare la fertilità del suolo.
- *Ragioni etiche* - Molte persone decidono per la produzione biologica a causa delle loro convinzioni interiori, come il rispetto dell'ambiente, il desiderio di una produzione a inquinamento zero, il rispetto della flora e della fauna, la conservazione della biodiversità e/o il loro legame umano con la terra.
- *Redditività finanziaria* - Un'altra motivazione un po' meno "verde" per passare al biologico è anche il fatto che sempre più consumatori si preoccupano dell'ambiente e della qualità del cibo che mangiano. E sono anche disposti a pagare un po' di soldi in più per questo. Il mercato globale del biologico è in rapida crescita e ha raggiunto 72 miliardi di dollari USA (circa 55 miliardi di euro) nel 2013, e continua a crescere. Inoltre, molti paesi hanno una sorta di sussidi che incoraggiano gli agricoltori al passaggio al biologico.

Anche se la parte finanziaria della viticoltura biologica sembra attraente, non può essere l'unica ragione per cui i viticoltori si convertono alla produzione biologica. A seconda della quantità di lavoro che aumenta quando si passa alla produzione biologica, è importante che gli agricoltori ci credano veramente e capiscano tutti gli effetti positivi sull'ambiente, la salute e il futuro che la produzione biologica porta; altrimenti, ci sarà solo una lotta contro tutte le regole e il lavoro burocratico dell'etichettatura biologica. Non c'è niente di meglio che lavorare per qualcosa in cui si crede e che rende felici.

Fonti: Sul vino biologico; SudVinBio

Ora, vediamo cosa possono dirvi i proprietari delle cantine sull'andare bio - citazioni dal pilotaggio di WinEra:



Bodega Cámbrico: Perché Biologico?

Ci prendiamo cura dei nostri vigneti in modo ecologico utilizzando solo trattamenti naturali. Sia il vigneto che la produzione dei vini sono certificati dal Consiglio di Agricoltura Ecologica di Castilla y León CAECYL.

Indipendentemente dalle procedure amministrative richieste e dalle piccole ripercussioni commerciali che comporta avere la certificazione di vino biologico, Cambrian fa parte del Parco Naturale della Sierra de Francia e capiamo che una cultura assolutamente rispettosa dell'ambiente è il modo di lavorare, soprattutto in questo ambiente.

D'altra parte, vogliamo offrire ai nostri clienti il meglio che la terra dà naturalmente. L'assenza di prodotti chimici di sintesi nel nostro vigneto e di conseguenza nei nostri vini li rende più puri. A Cámbrico abbiamo come uno dei nostri obiettivi principali quello di conservare la natura della Sierra de Francia e la sua biodiversità. Nel vigneto manteniamo tutta la vita del suolo e dell'ambiente. Coltiviamo solo varietà di uve autoctone come il Rufete, il Calabrés o il Rufete blanca.

Menade: Perché ecologico?

Recuperare la nostra viticoltura ancestrale e allo stesso tempo avvalerci della tecnologia che ci conviene, fare vini "eco-logici" nello spirito delle nostre prime generazioni e aprire la strada a quelle successive.

Il nostro obiettivo principale è che la tradizione e la tecnologia lavorino all'unisono e che le nostre vigne siano veramente coccolate.

Lavoriamo quindi in sintonia con l'ambiente, utilizzando le molte risorse naturali disponibili, ed esercitiamo la "sanità" sulla base di condizioni culturali e pratiche collaudate.

Pertanto, non utilizziamo trattamenti chimici optando invece per un approccio naturale che consiste ad esempio in infusi a base di piante (ortiche, cannella...) o siero di latte, che sono più delicate con la terra, le piante e i lieviti naturali.

In modo simile, la popolazione d'insetti che si raggruppa nei nostri terreni, lungi dall'essere nostri nemici, sono alleati fidati che ci aiutano ad allontanare i parassiti. Quando si presenta un problema quindi - prendiamo l'esempio delle coccinelle e dei ragni rossi - attiriamo questi ultimi spruzzando nella zona problematica della vaniglia diluita, e una volta che hanno banchettato e fatto il loro lavoro li irroriamo di nuovo con un infuso di aceto diluito che li convince a tornare a casa a rilassarsi nei loro 'hotel': una serie di giardini d'impollinazione composti da una profusione di piante aromatiche dove coesistono in armonia sia insetti che lucertole.

Il nostro ecosistema viticolo comprende anche una serie di alberi e arbusti mobili il cui scopo a lungo termine è quello di educarci. Questi sono utili nei nostri diversi appezzamenti di vigneto per costruire la nostra biodiversità; e il nostro giardino polispecifico, che è la prima cosa che vedrete quando ci visiterete, vanta ora più di 40 specie native di Castilla y León e ronza di vita tutto l'anno.

Tutte queste misure giocano un ruolo importante nei nostri vini, perché non solo hanno un buon sapore, ma ti fanno sentire bene e sono senza allergeni e istamine.

La nostra etichettatura annuncia che siamo ecologici e biologici, ma è bello che siamo veramente verdi e naturali.



Bodega Negón, perchè il vino biologico?

Dopo un'esperienza accreditata come viticoltore in cantine di produzione non biologica, sensibilizzato dalla distruzione della natura e dalle ripercussioni che i prodotti chimici e fitosanitari hanno sulla salute; per esempio, la comparsa di nuove allergie.

Ho deciso di fare questo passo perché ritengo che si debba imparare dalla natura e dai processi naturali di coltivazione ed elaborazione. Credo che ci siano due profili di viticoltori (chimici e agronomi) che vogliono aumentare la produzione e quindi alterare i tempi del processo di vinificazione per seguire i criteri economici.

Suggerimenti per il vigneto:

- Preparare il terreno
- Promuovere i microorganismi
- Le erbe non sono un problema, si integrano nel vigneto e favoriscono i microorganismi del suolo. Il suolo diventa forte di fronte alla siccità.
- Produciamo vini di lungo invecchiamento, poiché il tempo è il nostro massimo alleato e la chiave della qualità e dell'unicità dei nostri vini. Il rispetto del ciclo naturale richiede sia lo sviluppo delle uve nel campo, sia il processo di elaborazione dei nostri vini.

Suggerimenti per il processo di vinificazione:

- Il tempo è il fattore essenziale
- Abbiamo osservato che le virtù dei vini Negón sono il risultato di un processo naturale che si basa sulla pazienza e il tempo.
- Il tempo è il filo che unisce il progetto di cantina tradizionale. È un processo che risale alle radici di coloro che hanno sviluppato processi artigianali.
- Fermentazione naturale
- Vini invecchiati di tre anni
- Quaranta mesi di botte
- Un altro fattore importante nell'elaborazione è il rispetto. Rispetto per la famiglia, la storia, la natura, ecc. I vini rivelano una filosofia di rispetto per il ciclo naturale dell'uva, per la cura del "terroir" e il processo artigianale di elaborazione.
- Considero la biodinamica come una filosofia di vita che aiuta il viticoltore ad avere una migliore comprensione della terra e della natura.

Mr. Aggelos Tsangarides, un produttore di vino con sede a Cipro: Perché i vini biologici?

Generalmente, nella produzione biologica, i produttori non usano fertilizzanti o spray chimici. Questo processo dovrebbe durare 3 anni, affinché il suolo diventi "pulito" da qualsiasi ingrediente chimico, e nel 4° anno, si ottiene la certificazione da un organismo autorizzato.

Ci sono molti vantaggi importanti quando si parla di produzione biologica. Anche se i produttori non cercano una produzione massiccia di prodotti vinicoli (dato che il mercato dei prodotti biologici è molto più basso), cercano la qualità. Cioè, la produzione biologica porta i seguenti benefici:

- *Ambiente:* questo è uno dei fattori più importanti che i produttori considerano. Una delle principali differenze tra il vino biologico e quello convenzionale è che, nell'agricoltura

biologica, gli agricoltori evitano diversi additivi e solfiti, proteggendo così il vigneto. Ci sono molti danni causati dall'applicazione di fertilizzanti chimici e dall'irrorazione; quindi, passando al biologico, si protegge l'ambiente e la biodiversità. Inoltre, dato che i produttori evitano di usare prodotti chimici, il prodotto finale del vino biologico è anche molto più sano per i consumatori.

- *Qualità:* quando si applicano le appropriate "regole e misure biologiche" nel vigneto, i viticoltori sono ancora in grado di produrre vino di buona qualità, anche senza l'uso di prodotti chimici e spray. L'uva coltivata in modo biologico è di solito più resistente ai vari parassiti e insetti che potrebbero penetrare nella salute del frutto e attirare le malattie; quindi, l'uva stessa ha una maggiore durata, perché non vengono usati ormoni o altri ingredienti. A volte, addirittura, il viticoltore può produrre un vino biologico che ha una qualità maggiore di uno convenzionale, oltre a un gusto migliore.
- *Prezzo:* questo fattore potrebbe sia mettere in pericolo che avvantaggiare il produttore. Cioè, quando si confronta un vino convenzionale di buona qualità con un vino biologico di buona qualità, un consumatore tipico potrebbe non essere in grado di notare le differenze in termini di qualità e gusto. Questo potrebbe essere uno dei motivi principali per spendere di più per un prodotto biologico piuttosto che uno convenzionale, considerando i molti benefici che questa scelta porta alla salute del consumatore e all'ambiente. D'altra parte, poiché il vino biologico è tipicamente più costoso, il mercato disponibile è inferiore, e quindi la disponibilità di bottiglie biologiche prodotte.

Casi di successo/esempi di produzione di vino biologico, promozione e vendita di vino biologico

L'associazione francese "vins S.A.I.N.S".

L'obiettivo di questa associazione, che oggi è strutturata in Francia intorno a una sessantina di viticoltori e che comincia a svilupparsi a livello europeo, è di vietare totalmente l'uso di additivi e di fattori di produzione, e in particolare l'aggiunta di solfiti. L'associazione ha stabilito una carta di buone pratiche, che prevede in particolare i seguenti criteri:

- Quali che siano le pratiche (dissodamento, inerbimento naturale, ecc.) e le etichette, un viticoltore dell'Association des Vins S.A.I.N.S. preleva inevitabilmente il 100% della sua attività vinicola da uve mature, manualmente e libere da ogni prodotto chimico sintetico e molecolare.
- La qualità alimentare ottimale delle uve è il requisito dell'Associazione dei Vini S.A.I.N.S.
- La trasformazione della materia "succo d'uva in vino" avviene naturalmente e solo per l'azione di lieviti e batteri indigeni.
- In qualsiasi momento dei diversi processi di fermentazione e di imbottigliamento, il viticoltore non utilizza mai prodotti di laboratorio o tecnologie volte ad accelerare la stabilità o la modifica dei succhi.
- I solfiti e altri input del vino, sul 100% dell'attività del vino, non sono quindi utilizzati.

Sito Web: <https://vins-sains.org/category/La-charte/English>



MillésimeBio

MillésimeBio, un salone internazionale dedicato esclusivamente ai vini biologici è stato creato e organizzato da Sudvinbio, associazione di categoria dei viticoltori biologici dell'Occitania. MillésimeBio è la più grande fiera professionale dedicata ai vini biologici in Francia.

I punti forti di Millésime Bio:

- Un'offerta 100% biologica
- Uno scambio equo, efficiente e con un buon rapporto qualità-prezzo
- Stand "chiavi in mano", tutti uguali. Solo il vino fa la differenza!
- Riservato esclusivamente ai visitatori professionali
- Aree di degustazione self-service (enoteca & Challenge Millésime Bio vini premiati)
- Mercato del vino e seminari tecnici
- Masterclasses

Ogni espositore ha esattamente la stessa attrezzatura per presentare i suoi vini: un bancone, due sedie, una sputacchiera, bicchieri da degustazione, ghiaccio e un espositore. Si tratta di giudicare e confrontare i vini, e non tutte le tecniche di esposizione dei vini! Qui, tutti gli espositori sono su un piano di parità per presentare i loro prodotti. Gli stand non sono raggruppati per regione o denominazione ma distribuiti in modo casuale. Questa caratteristica di Millésime Bio è una volontà deliberata degli organizzatori di favorire l'incontro e la curiosità. All'inizio può sembrare confuso, ma la segnaletica e il personale di accoglienza sono a disposizione per guidarvi nel vostro percorso di degustazione. La grande maggioranza degli espositori è in grado di presentare le ultime annate dell'anno.

Prima della fiera, gli organizzatori controllano rigorosamente il rispetto della legislazione di tutti gli espositori. I vini presentati sono tutti certificati biologici. Ogni espositore deve fornire copia dei certificati di conformità al metodo di produzione biologico rilasciati da un organismo di certificazione accreditato per tutti i vini presentati.

Le bevande aromatizzate a base di vino biologico, birra, sidro e liquori sono anche accettabili per la degustazione devono essere conformi ai regolamenti europei per i prodotti biologici. Per queste bevande è prevista una zona di degustazione dedicata. Sudvinbio incarica Ecocert di controllare la conformità dei vini e delle altre bevande presentate con il regolamento biologico.

Sito Web: www.millesime-bio.com/en

Vivino – Comprare il vino Giusto

Vivino è un mercato del vino online e un'app per il vino, disponibile su dispositivi Android e Apple. È stato fondato nel 2010, e a partire dal 2019, comprende un grande database di vini con diversi vini, e ha attirato quasi 35 milioni di utenti. Attraverso Vivino, gli utenti possono acquistare bottiglie di vino che vengono a loro consegnate, leggere recensioni di vini e scoprire le varie varietà di vino e i prodotti esistenti. Gli utenti possono cercare i vini in base alla regione, e scoprire quali varietà di vino sono meglio abbinate a diversi cibi e ingredienti.

Website: www.vivino.com



Naked Wines è un rivenditore online di vini con sede nel Regno Unito che mira a sostenere i produttori di vino indipendenti di tutto il mondo. Gli utenti possono sfogliare e ordinare i loro vini selezionati, oltre a trovare informazioni sui prodotti e sui produttori. L'app offre anche recensioni e tariffe dei vini, mentre gli utenti possono anche comunicare direttamente con i produttori di vino per ulteriori informazioni.

Sito Web: <https://www.nakedwines.com/>

Great Wine Capitals è una rete globale online che mira a mostrare le migliori regioni vinicole del mondo. È una guida globale alle opportunità di turismo del vino internazionale e alle esperienze di viaggio. Il sito offre le migliori destinazioni vinicole, sviluppate da un gruppo internazionale di esperti, concentrandosi su undici città e regioni vinicole di tutto il mondo. Include anche una sezione di notizie relative a vari eventi vinicoli, festival e prodotti unici.

Website: <https://www.greatwinecapitals.com/>

Associazione Spagnola dei vini biologici (SOW)

SOW è un'iniziativa che viene dallo stesso settore del vino biologico. Per il momento, la produzione biologica non ha una domanda sufficiente sul mercato interno per limitare il suo sforzo commerciale. La vocazione all'esportazione del settore è quindi quasi una necessità. Poiché la maggior parte delle cantine sono piccole e medie imprese familiari, il compito di esportare assorbe una quantità di risorse economiche e umane che non tutte le cantine possono permettersi.

La partecipazione di gruppo, riducendo significativamente i costi per cantina, permette loro di partecipare a forum (fiere, esposizioni) che altrimenti sarebbero inaccessibili. Per questo motivo, un gruppo di cantine ha deciso nel 2014 di creare l'associazione Spanish Organic Wines, che è lo strumento con cui le cantine associate organizzano la loro partecipazione a quei forum che il gruppo stesso considera interessanti per la promozione e la commercializzazione dei suoi vini.

Website: www.spanishorganicwines.com/es

Ecoracimo è un concorso internazionale di vini biologici Ecoracimo, organizzato dall'Associazione Valore Ecologico Ecovalia, è un pioniere nel suo settore e ogni anno premia i migliori vini biologici del mondo. Il concorso, dal forte carattere internazionale, che riunisce una vasta gamma di degustatori, si distingue per il prestigio del panel di degustazione che, unito alla straordinaria qualità dei suoi campioni, lo rende un riferimento nel settore. L'obiettivo principale è quello di sostenere lo sviluppo della produzione biologica, promuovendo e valorizzando i vini biologici, favorendo il loro sviluppo e promuovendo a sua volta la conoscenza del settore. Con Ecoracimo, Ecovalia incoraggia e promuove il settore del vino biologico aumentando il consumo di questi prodotti, fornendo un valore aggiunto e un riconoscimento con questi premi. Inoltre, le aziende produttrici partecipanti si fanno conoscere, con le menzioni di questi premi, con



l'obiettivo di contribuire ad aumentare la loro presenza nel mercato dei prodotti biologici mettendo in valore la qualità e il prestigio di questi.

Website: www.ecoracimo.org

Vintage Roots - È il principale commerciante di vino biologico del Regno Unito, che opera dal 1986. Vintage Roots si concentra esclusivamente su prodotti biologici, tra cui vino e altri alcolici.

Website: <https://www.vintageroots.co.uk/>

Vino-Bio - Vino-Bio è una piattaforma web dedicata al vino naturale. Nello specifico, il sito offre informazioni su cantine e vini biologici e biodinamici italiani. Si tratta di una "mappa" per gli utenti per scoprire i produttori di vino e contattarli, per saperne di più sulla viticoltura biologica e biodinamica. Vino-bio offre descrizioni dei vari produttori di vino in Italia, categorizzati in regioni e tipi di vino, mentre include anche notizie su vari eventi, pubblicazioni, fiere, ecc.

Website: <https://www.vino-bio.com/>

Organic Wine Company - L'obiettivo della Organic Wine Company è quello di promuovere la viticoltura biologica, migliorando così la salute dei clienti e proteggere l'ambiente. Tutti i vini offerti dall'Azienda sono vegani, senza glutine e senza OGM, oltre che certificati come biologici. I visitatori del sito web possono acquistare vino biologico, e apprendere maggiori informazioni sulla vinificazione biologica, le uve vegane, l'uso di solfiti e pesticidi, ecc.

Website: <https://www.theorganicwinecompany.com/>

Viveat – Fornisce ai prodotti un'identità digitale, arricchendo l'esperienza d'acquisto degli appassionati di vino e la tracciabilità attraverso smart tag (QR-code o tag Nfc) che, se inquadrati con il cellulare, danno accesso a informazioni e contenuti multimediali sul prodotto. I produttori di vino, invece, ricevono informazioni sugli utenti, con la possibilità di fornire offerte mirate. Per la trasmissione dei dati e la certificazione della loro provenienza, la startup utilizza anche la tecnologia blockchain.

Website: www.viveat.com

Winedering – Winedering è una sorta di TripAdvisor del vino ed è la prima piattaforma internazionale online che si occupa esclusivamente di produttori di vino e tour del vino. La missione è quella di offrire un potente e affidabile strumento di marketing basato sulle recensioni degli amanti del vino. Winedering è completamente gratuito e molto facile da usare per i produttori di vino, in quanto il business è incentrato sui tour del vino, il cosiddetto turismo del vino.

Website: www.winedering.com



Wenda – Implementa una soluzione IoT per la qualità e l'autenticità delle bottiglie di vino nel tempo. Un dispositivo monitora i dati chiave di conservazione e tracciabilità a cui si può accedere attraverso l'App o la piattaforma digitale. La soluzione è scalabile alla maggior parte delle merci deperibili, alimentari e altre. La startup nasce nel febbraio 2015, a Bologna dalla passione di giovani ambiziosi e professionisti più esperti, il CEO è Antonio Catapano.

Website: www.wenda-it.com

Enolò – Enolò è una piattaforma tecnologica per il B2B che sfrutta le nuove opportunità tecnologiche per offrire servizi avanzati di comunicazione, marketing e logistica per sviluppare le attività commerciali di produttori e rivenditori di vino. In particolare si rivolge a produttori di vino in bottiglia di qualsiasi dimensione aziendale, Horeco, enoteche, wine bar, gruppi d'acquisto, associazioni. La piattaforma tecnologica di Enolò è proprietaria, articolata in una serie di moduli e applicazioni gestionali attraverso le quali l'utente può accedere a un marketplace connesso e integrato con i principali canali social, gestire attività di trading, comunicazione e logistica e molto altro ancora.

Website: www.enolo.it

Horta – Ha sviluppato una piattaforma di sistemi per supportare le decisioni sulla gestione intelligente delle colture (ad esempio identificando i parametri essenziali per l'agricoltura dalla pioggia alle proprietà del suolo) al fine di fornire agli agricoltori indicazioni specifiche sulle tecniche da adottare. Target sono i produttori di cereali, uva da vino e da tavola, olive, frutta fresca e in guscio.

Website: www.horta-srl.it

Proxentia – Sta sviluppando una linea di prodotti da utilizzare direttamente nei siti di produzione o stoccaggio, con un minimo intervento umano in tre settori chiave, vale a dire vino, latte e cereali. L'obiettivo è quello di fornire informazioni su aspetti chiave relativi alla sicurezza e alla qualità dei prodotti delle filiere agroalimentari. Un lettore, un set di cartucce monouso e un software mobile che può servire come "carta d'identità" del prodotto consegnato.

Website: www.proxentia.com

VINO75 è un'enoteca online che offre una grande varietà di vini delle principali marche italiane ed estere sostenendo la scelta di vini premiati e vini top, offerte speciali giornaliere e promozioni esclusive. Vini italiani ed esteri, vini premiati, spedizione in confezione speciale. Consegna 48 ore (non per tutti i vini). Nana Bianca è stata il suo incubatore e nel 2017 ha dato vita a nuovi 1,5 milioni di investimenti; nel 2016 ha ricevuto un investimento di 250.000 euro e ha firmato un accordo con Alibaba per vendere all'interno del mercato cinese. È la prima azienda italiana di e-commerce a firmare un accordo con il colosso cinese.

Website: www.vino75.com



Tannico – La migliore selezione di vini italiani a prezzo scontato (flash sales). Circa 9000 etichette, da quelle estremamente rare a quelle di nicchia, 1500 cantine, offerte imbattibili su vini pregiati. Confezioni antiurto e resistenti alla temperatura. Fondata da Marco Magnocavallo, imprenditore digitale seriale, questa startup ha già raccolto oltre 5,5 milioni di euro, ma soprattutto il mercato la premia: I clienti sono oltre 50.000 e le bottiglie vendute oltre 500.000 all'anno. Dalla sua fondazione ad oggi, Tannico ha raddoppiato il suo fatturato: secondo le previsioni, i ricavi per il 2017 raggiungeranno oltre 12 milioni di euro. Tannico trattiene una commissione tra il 25 e il 40 per cento sulla vendita e riesce a consegnare le bottiglie nel giro di un giorno a Milano e in 24 ore nel resto d'Italia. Un magazzino di oltre 2000 metri quadrati è vicino a Milano e un altro è nel Regno Unito.

All'ultimo VinItaly Tannico ha lanciato WinePlatform, una piattaforma di e-commerce per i clienti stranieri che desiderano acquistare direttamente dai viticoltori, per i quali il servizio di Tannico è sostanzialmente risolvere qualsiasi problema burocratico legato alle spedizioni. Inoltre Tannico ha una linea specifica Ho.Re.Co. pensata per negozi, commercianti e hotel e ha sviluppato una piattaforma (Tannico Intelligence) per l'analisi dei big data, dedicata al b2b cioè alle cantine e ai consorzi, di cui un esempio è questa analisi presentata all'ultimo VinItaly. È leader nel mercato italiano: ogni 10 bottiglie vendute online, 3 sono consegnate da Tannico.

Website: www.tannico.it

Wineowine – La startup propone la vendita online di vini premium selezionati da piccoli produttori, che il sito valorizza attraverso un percorso emozionale. Il business dell'azienda non è solo la vendita di vino: inizia cercando di sensibilizzare i produttori di vino all'e-commerce. Il modello di business si basa sulle vendite flash e l'azienda possiede anche un brevetto per un packaging innovativo.

Fondata da due giovani ragazzi abruzzesi Eros Durante e Federico De Cerchio, Wineowine, oggi con sede a Roma e Berlino, conta più di 100.000 iscritti e 200 partnership con produttori di vino, raccogliendo ad oggi 1,5 milioni di euro di fondi di venture capital e prevedendo di vendere più di 200.000 bottiglie nel 2017. Le attività in Germania sono iniziate tre mesi fa e valgono già circa il 10% del valore complessivo.

Website: www.wineowine.com

ViniExport – Viniexport.com è una piattaforma di commercio elettronico B2B: l'approccio logico del sito è in termini di denominazioni di origine e non solo di singola etichetta. Così il mercato è "cieco", cioè produttori e acquirenti non si conoscono fino alla chiusura della transazione. Grazie a questo meccanismo, il mercato è equo: non c'è clientelismo legato alla reputazione dell'etichetta; solo la denominazione d'origine e il rapporto qualità-prezzo del produttore sono importanti.

In sintesi, Viniexport.com replica su scala globale il meccanismo di mercato azionario con cui i monopoli di acquisto di vino e alcolici della Scandinavia e del Canada hanno operato per decenni.

Website: www.viniexport.com



Winelivery – Gli amanti del vino possono considerare semplicistico il solo acquistarlo e berlo. L'idea di questa startup è quella di avere un impatto diverso sull'industria del vino: The Winefathers è l'unico sito web che permette agli appassionati di vino di tutto il mondo di sostenere i viticoltori italiani, contribuendo economicamente alla realizzazione del loro progetto vinicolo (ad esempio produrre un indimenticabile Barolo). In pratica, è una sorta di crowdfunding reward. Naturalmente, si può anche comprare il vino!

Website: www.winelivery.com

The Winefathers – Gli amanti del vino possono considerare semplicistico il solo acquistarlo e berlo. L'idea di questa startup è quella di avere un impatto diverso sull'industria del vino: The Winefathers è l'unico sito web che permette agli appassionati di vino di tutto il mondo di sostenere i viticoltori italiani, contribuendo economicamente alla realizzazione del loro progetto vinicolo (ad esempio produrre un indimenticabile Barolo). In pratica, è una sorta di crowdfunding reward. Naturalmente, si può anche comprare il vino!

Website: www.thewinefathers.com

Svinando – Questa startup, nata a Torino nel 2013, ha proposto fin dall'inizio l'idea del Wine Club online, basato su un modello di vendite lampo di vini di qualità, principalmente di piccoli produttori, spesso bottiglie preziose altrimenti introvabili, scelte una per una, da un team di esperti, e consegnate a domicilio. Il meccanismo è quello delle vendite private - vendite organizzate come eventi, limitate nel tempo e nella quantità disponibile - arricchito da un approccio fortemente editoriale. Team trentennale guidato da Riccardo Triolo.

Website: www.svinando.com

Xtrawine – Enoteca, wine club, vendita di vino, non manca nulla. Secondo la data di nascita Xtrawine è probabilmente il precursore delle startup del vino, avendo iniziato la sua attività nel 2008 grazie alla collaborazione e all'entusiasmo di un gruppo di amici sommelier, e imprenditori informatici, spinti dalla loro passione per il buon vino e dalla fiducia nel fare di internet. Attualmente lavora in tutta la CE e nella maggior parte degli altri paesi. Xtrawine offre vini nelle migliori guide italiane e internazionali, Champagne francese, accessori. Grazie ad un sofisticato sistema di filtri il sito aiuta perfettamente l'utente nella scelta tra tonnellate di etichette

Website: www.xtrawine.com

Vino à porter – Intelligenza artificiale e marketing basato sull'esperienza per la valorizzazione e la vendita del vino è ciò di cui si occupa questa giovanissima startup, di cui abbiamo recentemente intervistato il co-fondatore Marco Piazzalunga. La startup è stata fondata a Milano da tre under 30, Matteo Parisi, Marco Piazzalunga e Lorenzo Moro, con l'obiettivo di "semplificare il mondo del vino", dando la possibilità agli utenti di trovare un vino adatto ai propri gusti e alle diverse occasioni, in modo intelligente, affidandosi a un algoritmo di AI, con un sommelier virtuale che, attraverso alcune domande trova il prodotto da consigliare.

Website: www.vinoaporter.com



Vinix – Commercio sociale del vino, cioè gruppi di acquisto. Gli utenti possono unirsi al team e comprare il vino direttamente dalle cantine, con sconti che vanno dal 10% per gruppi molto piccoli fino al 50%. La spedizione, come in tutti i gruppi d'acquisto, viene fatta solo al caposquadra. In breve, più si è, più si risparmia.

Website: www.vinix.com

Callmewine – È un negozio di vini online, con una collezione di 3300 etichette (bianchi, rossi, spumanti e champagne) e 500 liquori. Offre sconti senza puntare solo sui prezzi bassi, ma piuttosto sulle selezioni (dal biodinamico al vino in barattolo) e sulla qualità.

Pochi fronzoli, molta varietà, prodotti raffinati, ma non necessariamente grandiosi, cantine conosciute e molti piccoli produttori con vini difficili da trovare, informazioni abbastanza complete.

Website: www.callmewine.com

Viniamo – È una startup di comunicazione e marketing di due partner principali, Twelve e Digital Magics, rispettivamente una società di comunicazione e marketing che opera dal 2008 nel settore dell'e-commerce e il noto incubatore di progetti digitali. L'idea è quella di proporre il vino in modo nuovo, contemporaneo e più orientato ai giovani, creando un'esperienza semplice come trovare una canzone su Spotify. Infatti, le selezioni di vino sono vendute proprio come playlist.

Website: www.viniamo.it

CLAI WINES in Istria Croatia - "Nature in your glass"

La tenuta si trova in Istria, in un piccolo villaggio Krasica, a sud della città di Buie nella parte settentrionale della penisola istriana, vicino al confine sloveno e italiano. La proprietà comprende 10 ettari di vigneti e 5 ettari di ulivi. A circa 200 metri sopra il livello del mare, i vigneti godono di molto sole e di brezze marine fresche e salate provenienti dall'Adriatico a circa 10 km a ovest. Il terreno è un flysch calcareo - la sua bassa fertilità e il buon drenaggio forniscono la quantità perfetta di stress per le nostre vecchie viti. L'obiettivo principale è quello di valorizzare il terroir. Dopo l'arrivo in cantina, le uve vengono vinificate in modo naturale, con fermentazione spontanea sulle bucce e senza l'aggiunta di enzimi, lieviti selezionati o batteri malolattici. I vini vengono affinati in botti di legno di varie dimensioni, con una lunga permanenza sui lieviti. Dopo quasi due anni i vini vengono imbottigliati senza microfiltrazioni o filtrazioni sterili.

I vini CLAI offrono degustazioni di vini, olio d'oliva e grappa combinati con piccoli bocconi che variano con la stagione e serviti con una discussione sui loro vigneti e la filosofia del vino. Sul webshop ogni vino è descritto dall'analisi, dalla vinificazione e dalle note di degustazione

Website: <https://www.clai.hr/>