

Nürnberg, Germany 12.– 15.2.2020

BIOFACH2020

into organic



COMUNICATO STAMPA

Gennaio 2020

BIOFACH 2020:

Il vino biologico è trendy, il vino biologico è il futuro!

- Il mercato del vino biologico si sviluppa dinamicamente
- Una presenza forte: il vino biologico al BIOFACH 2020

Quando il settore internazionale del biologico si riunisce al salone leader mondiale del biologico, a Norimberga dal 12 al 15 febbraio, i visitatori specializzati di tutti i segmenti commerciali vi trovano di nuovo forte ispirazione per il loro assortimento di vini. I luoghi focali fissi sono, oltre alle numerose novità vinicole in tutti i padiglioni internazionali, anche il Pianeta VINO e il Gran Premio Internazionale del Vino Biologico MUNDUS VINI BIOFACH nel padiglione 7! Il vino biologico è trendy, il vino biologico è il futuro. Lo sviluppo dinamico del settore ne è la dimostrazione.

Un tempo veniva snobbato o al massimo era valutato con condiscendenza. Il vino biologico non aveva una buona immagine. Ovviamente 20 anni fa era così, ma anche 10 anni fa le cose non erano molto migliorate. Nel frattempo c'è stata un'inversione totale di tendenza. Rinomate aziende vinicole di alto livello – per esempio Clemens Busch (Mosella), Wittmann (Assia renana), Dr. Bürklin-Wolf (Palatinato), Peter Jakob Kühn (Rheingau), Lageder (Alto Adige), la Domaine de la Romanée Conti (Borgogna) e Alvaro Palacios (Priorato) – lavorano da tempo secondo metodi biologici o persino biodinamici sia nei vigneti sia in cantina. Molti altri li stanno seguendo. Dal 2013 la produzione di vino biologico è aumentata di oltre il 70% già solo in Spagna, Francia e Italia, i tre maggiori paesi produttori di vino. Anche la quota di vigneti certificati biologicamente in Europa è aumentata in complesso di 3,4 volte rispetto al 2008, raggiungendo il 9,5%.

Come si spiega questa crescita?

Da un lato, poiché la domanda di vino biologico è aumentata in modo indicativo e continua a crescere, i produttori reagiscono a questa tendenza. Peter Riegel, il più grande commerciante di prodotti biologici europeo,

Veranstalter

Organizer

NürnbergMesse GmbH
Messezentrum
90471 Nürnberg
Germany
T +49 9 11 86 06-0
F +49 9 11 86 06-82 28
info@biofach.de
www.biofach.de
www.biofach.com

Vorsitzender des Aufsichtsrates

Chairman of the Supervisory Board

Albert Füracker, MdL
Bayerischer Staatsminister der
Finanzen und für Heimat
Bavarian State Minister of Finance
and Regional Identity

Geschäftsführer

CEOs

Dr. Roland Fleck, Peter Ottmann

Registergericht

Registration Number

HRB 761 Nürnberg

Schirmherr

Patron



Nationaler Ideeller Träger

National supporting organization
BÖLW
Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft

Nürnberg, Germany 12.– 15.2.2020

BIOFACH2020

into organic



iniziò 35 anni fa a importare vini da tre viticoltori francesi politicamente attivi, due dei quali erano viticoltori biologici. Oggi Riegel importa e distribuisce vini biologici di 200 viticoltori di tutto il mondo. La maggior parte di essi è in Italia, Francia, Spagna e Germania e negli ultimi anni hanno registrato una crescita costante fra il 6 e il 9%. "È chiaro che, nel commercio al dettaglio di prodotti alimentari e tra i discount, la quota del vino biologico sta aumentando a scapito del vino convenzionale", dice Riegel, compiacendosi del fatto che fra i consumatori finali vi sia la tendenza a preferire vini di miglior qualità. Questo significa che ora chi beve vino è disposto a pagare un prezzo più alto acquistare per una bottiglia di vino biologico.

Un altro motivo per passare alla coltivazione biologica della vite è che i viticoltori non vogliono più mettere a rischio la salute. Quando si impiegano pesticidi, il risultato non è solo l'eliminazione di malattie fungine, erbe infestanti e altri organismi dal vigneto. Molti pionieri del biologico, come Lotte Pfeffer-Müller dell'azienda vinicola VDP Brüder Dr. Becker (Assia renana), sono mossi dal desiderio di tutelare l'ambiente. È stato questo a spingere viticoltori biologici con senso di responsabilità a cambiare qualcosa già da molto prima che si riconoscesse generalmente la gravità dei cambiamenti climatici che oggi preoccupano l'opinione pubblica.

Il motivo decisivo per il nuovo orientamento di molti viticoltori verso la viticoltura biologica è però la maggiore attenzione per la qualità, con l'obiettivo di produrre vini migliori. In quest'ottica, anche Volker Benzinger (Palatinato) ha iniziato nel 2016 la conversione al biologico, certificata dall'associazione Ecovin. Ecco come spiega i suoi motivi: "Abbiamo preparato la nostra azienda alle sfide del futuro e vogliamo proseguire il nostro cammino verso una qualità premium. Se continuassimo in modo convenzionale, non potremmo farlo ancora per molto". In cantina, Benzinger lavorava in modo minimalista e rinunciando il più possibile ai trattamenti anche prima della conversione.

Era quindi logico fare a meno di diserbanti e di altri agenti chimici di sintesi anche nel vigneto. Benzinger vede una chiara tendenza verso i vini naturali nei paesi del Benelux e in Scandinavia. Oltre il 30 % delle sue vendite di vini non solforati è realizzato in questo mercato. In Germania, invece, la domanda di "vini naturali" è ancora agli inizi. Benzinger spiega che i



tedeschi guardano molto al prezzo e sono meno disposti a spendere di più per acquistare vini naturali, ma che anche qui si riconoscono potenziali di crescita.

Non c'è dubbio che ci sia una tendenza verso i vini biodinamici, indipendentemente dal fatto che, per quanto riguarda la teoria, i viticoltori abbiano una grande familiarità con le dottrine di Rudolf Steiner. Il risultato nella bottiglia sembra convincente. Sono sempre più quelli che lavorano in modo biodinamico e che sono molto stimati dalla clientela. A livello mondiale sono 1.036 le aziende vinicole certificate da Demeter o Biodyvin. Nel 2016 ne esistevano 747 (38% in più di viticoltori). La più grande cantina biodinamica d'Europa è la Bodega Parra Jimenez nella Mancha (Spagna) con 500 ettari.

I cambiamenti climatici fanno aumentare la domanda di varietà adattabili

In tempi di cambiamenti climatici, le nuove varietà adattabili, i cosiddetti "vitigni resistenti ai funghi", o in breve "piwis", stanno diventando sempre più importanti. Sono fenomenali per il risparmio di CO2 perché richiedono non più del 20% dei fitofarmaci occorrenti per le varietà consolidate. Questo si traduce in un minor impiego del trattore e, di conseguenza, in meno gas di scarico e una minor compattazione del terreno.

Gli esperti ritengono che l'importanza dei vini ottenuti da questi vitigni sostenibili continuerà ad aumentare anche in futuro. Purtroppo, secondo il commerciante di vini Peter Riegel, questo non si riflette ancora nelle vendite, perché i consumatori finali non hanno ancora familiarità con vitigni come Solaris, Johanniter, Cabernet Blanc o Pinotin. Si vendono al meglio in cuvée con etichette accattivanti e nomi di fantasia interessanti o in negozi specializzati che offrono una consulenza competente. Se spiegherete ai clienti i vantaggi dei nuovi vitigni e li farete degustare senza pregiudizi, allora funzioneranno anche vini diversi dai classici Merlot & Riesling.

Nürnberg, Germany 12.– 15.2.2020

BIOFACH2020

into organic



Christian Wolf, responsabile per le degustazioni di MUNDUS VINI BIOFACH, valuta positivamente l'evoluzione dei Piwis e si mostra generalmente impressionato dalla qualità dei vini biologici provenienti da 13 paesi presentati quest'anno. La giuria si compone di 45 degustatori provenienti da 15 nazioni. La cerimonia di premiazione del Gran Premio Internazionale del Vino Biologico MUNDUS VINI BIOFACH avrà luogo il 13 febbraio 2020 dalle 13 alle 15.

Per saperne di più sul programma del BIOFACH e anche sul tema del vino basta visitare

www.biofach.de/en/events

Approfondimento: cos'è il vino biologico?

Un buon vino si fa in vigna e non in cantina. Su questo i viticoltori artigianali sono concordi. Per vini di qualità ci vogliono uve sane e concentrate e, in un mercato saturo, le rese alte non sono più il fattore decisivo. Le uve da vino sane crescono su viti robuste, non suscettibili alle malattie. Qui entra in gioco la viticoltura biologica: il viticoltore biologico rende più forte l'ecosistema nei suoi vigneti rinunciando all'uso di fertilizzanti sintetici o di erbicidi come il glifosato. Invece rende verdi gli spazi liberi piantandovi fra l'altro leguminose che migliorano la porosità del terreno e lo riforniscono di azoto in modo naturale. Le piante da fiore sono a loro volta cibo per gli insetti, la cui sopravvivenza è così garantita. Questo promuove la biodiversità nel vigneto, che altrimenti sarebbe una monocoltura vulnerabile. Purtroppo, attualmente non si può quantificare il valore della biodiversità nel vigneto né calcolare la riduzione di CO₂ che ne deriva.

Nella viticoltura biologica, le viti sono rese più forti non eliminando le erbe cosiddette infestanti, ma piuttosto seminando miratamente accanto ad esse altre specie vegetali, che a loro volta attirano organismi utili e inoltre rendono più forte il terreno mantenendolo vitale. Per contrastare la vera e la falsa peronospora, malattie fungine tipiche dei vigneti, sono autorizzati a spruzzare rame e zolfo anche i viticoltori biologici. Tuttavia, le quantità consentite sono notevolmente inferiori rispetto a quelle della viticoltura convenzionale. Nella viticoltura biodinamica, i viticoltori lavorano con preparati, come per esempio corno letame o corno slice, che favoriscono la salute delle piante, favorendo l'assorbimento della luce da parte delle foglie, il processo di maturazione dell'uva e la vitalità del terreno.



Preparati vegetali di equisetto e ortica aiutano le viti a difendersi dalle infezioni fungine. È il ritmo della natura a dettare le fasi di lavoro dei viticoltori biologici. Il loro rischio economico è molto più alto di quello delle aziende agricole che lavorano in modo convenzionale e che quindi possono irrorare le viti infestate da funghi con prodotti chimici sintetici.

In climi moderatamente continentali come la Germania, coltivare vino biologico è molto più difficile che in zone secche e con poche precipitazioni. La ragione sono le malattie fungine che insorgono da una certa umidità e calore, mentre non sopportano il clima secco e caldo. Nel caso di altri parassiti, come la tignoletta della vite, la viticoltura biologica adotta la cosiddetta lotta confusione. Nel vigneto vengono distribuiti feromoni che provocano interesse sessuale confondendo le farfalle maschio in modo tale che non riescano più a trovare le femmine e non possano quindi riprodursi.

Nei lavori di cantina, cioè nel processo di vinificazione, fermentazione e invecchiamento del vino biologico, sono consentiti meno interventi rispetto alla vinificazione convenzionale. I lieviti geneticamente modificati in genere non sono ammessi. L'Associazione Demeter consente pochissimi interventi manipolativi nella vinificazione. In ultima analisi la qualità del vino dipende quindi in misura molto maggiore dalla qualità delle uve. L'obiettivo della maggior parte degli enologi biologici è quello di produrre vini genuini con le uve migliori: vini di carattere che rispecchino il terreno, il clima, il vitigno e lo stile del viticoltore.

Approfondimento: la Germania è il mercato più importante per il vino biologico e continua a crescere

Nel 2017 sono stati venduti in Germania oltre 120 milioni di litri di vino biologico (*fonte: WEIN+MARKT, marzo 2019*). Questo corrisponde a oltre il 23% del fatturato mondiale. Francia e Gran Bretagna seguono al secondo e terzo posto. La Germania è tuttora il mercato più grande per il vino biologico. Per il 2022, lo studio Drinks International dell'IWSR prevede che la Germania rimarrà il più grande mercato per il vino biologico. Il biologico continua a crescere anche nell'ambito della viticoltura. Dai dati della *FIBL Survey 2020* emerge che dal 2008, a livello planetario, la superficie vitata a biologico è più che triplicata, passando da 127.000 a 422.000 ettari (2018).

Nürnberg, Germany 12.– 15.2.2020

BIOFACH2020

into organic



Attualmente siamo arrivati a oltre il 6% di vitigni biologici in tutto il mondo mentre in Europa siamo a quasi il 10%, lo stesso vale anche per la Germania. Nel 2000 erano a livello mondiale solo l'1,3%. Con i suoi 113.419 ettari (una quota del 12,1%), la Spagna ha la superficie vitata biologica più vasta, la percentuale più elevata di superficie vitata bio la vanta l'Italia con il 15,9% (106.447 ettari). Francia (12,6% di produzione bio), Spagna e Italia producono tuttora la maggior quantità di vino e sono anche i maggiori produttori di vino biologico. Questi tre paesi hanno insieme il 74% della superficie vitata biologica del mondo.

Referenti stampa e media

Barbara Böck, Saskia Viedts

T +49 9 11 86 06-83 29

saskia.viedts@nuernbergmesse.de

Tutti i comunicati stampa, insieme a ulteriori informazioni, foto e video, sono disponibili nella sala stampa su: **www.biofach.de/en/news**

Ulteriori servizi per giornalisti e rappresentanti dei media su:

www.biofach.de/press