

BiOrganicLifeStyle



Progetto BiOrganic LifeStyle

Il progetto "BiOrganic LifeStyle", promosso da FederBio, prevede nei Paesi Germania, Italia e Belgio azioni di informazione e promozione ed intende valorizzare le produzioni certificate BIO e le loro caratteristiche qualitative, favorendo l'ampliamento della conoscenza.

IL SUCCESSO DEL VINO BIOLOGICO IN EUROPA E NEL MONDO

Verona, 51° Vinitaly – Salone internazionale dei vini e dei distillati

Lunedì 10 aprile 2017 h. 15.00 17.30

Sala Puccini - Centrocongressi Arena

I ricercatori dell'University of California¹ dall'analisi di oltre 74.000 rating di vini di diverse vendemmie, varietà e regioni di produzione pubblicati da **the Wine Advocate**, **Wine Enthusiast** e **Wine Spectator**, hanno rilevato che i vini biologici segnano in media 4,1 punti in più (su 100) rispetto ai loro omologhi non biologici: "I nostri risultati indicano che la certificazione biologica è associata ad un incremento delle valutazioni di qualità statisticamente significativa".

I ricercatori ipotizzano che l'adozione di pratiche biologiche con la messa al bando dei presidi fitosanitari chimici di sintesi favorisca il vigore dei microrganismi che rappresentano la componente vivente della sostanza organica del suolo e esaltano il sapore dell'uva, dando una rappresentazione più autentica del *terroir* e dell'ambiente naturale della vite. Un ruolo relativo alle migliori performance organolettiche nel vino è attribuito anche al rifiuto dei fertilizzanti chimici di sintesi, che riduce la resa nel vigneto, traducendosi in miglior qualità delle uve.

La superficie a vigneto coltivata con metodo biologico nel mondo copre ormai 335.000 ettari (293.000 in Europa), il 4,7% di quella mondiale, è cresciuta del 6,7% dal 2014 al 2015 ed è triplicata dal 2006.

In Italia il vigneto biologico nel 2015 copriva 83.643 ettari (+15.6% sul 2014); aumentano non solo le superfici, ma anche i consumi interni e l'export, non una sola cantina prevede un mercato con andamenti non positivi.

L'intero comparto vitivinicolo è chiamato ad approfondire il fenomeno della produzione biologica, che con la costante crescita dell'apprezzamento del consumatore italiano e globale, con i risultati

¹ Delmas, Magali A. and Gergaud, Olivier and Lim, Jinghui (2016), Does Organic Wine Taste Better? An Analysis of Experts' Ratings. *Journal of Wine Economics*, 11 (3), 329–365

qualitativi e il forte background ambientale costituisce sempre più un'alternativa possibile in chiave di sostenibilità, reputazione del marchio, diversificazione e opportunità commerciali.

Il convegno intende contribuire alle riflessioni affrontando il tema della qualità dei vini biologici e del conseguente andamento delle cantine italiane su alcuni dei principali mercati internazionali.

Programma

14.45 Registrazione dei partecipanti

15.00 – **Saluti e introduzione i lavori**

Veronafiere

Maria Ines Aronadio - Dirigente Ufficio Agroalimentare e Vini - ICE

Roberto Pinton - consigliere delegato - FederBio

15.20 - **Aspetti tecnici della vinificazione biologica e ricadute sul profilo organolettico**

Gestione biologica del vigneto e ricadute su qualità e sanità delle uve

Enzo Mescalchin - Fondazione Mach

La fase di Cantina e l'esperienza di Barone Pizzini in Franciacorta

Leonardo Valenti - Università degli Studi di Milano

16.00 - **Gran Bretagna, Germania, Italia: numeri e tendenze del vino biologico sul mercato**

Europa

Silvia Zucconi - Nomisma

16.20 - **Il mercato del vino biologico in USA**

Salvo Bonanno - Vice Segretario Generale - Italian-American Chamber of Commerce of Midwest

16.35 - **Il mercato del vino biologico in Giappone**

Marco Colosi - Junior Analyst - The Italian Chamber of Commerce in Japan

16.50 - **Discussione con i partecipanti e Conclusioni**

Moderatore: Lorenzo Tosi - giornalista VVQ Edagricole



Progetto BiOrganic LifeStyle

The "BiOrganic LifeStyle" project promoted by FederBio, provides some informational and promotional actions in Germany, Italy and Belgium; its aim is to valorize the certification of organic products, their qualitative characteristics, the awareness about the EU labelling and the organic logo guarantees.



CAMPIGN FINANCED
BY THE EUROPEAN UNION
AND THE ITALIAN
GOVERNMENT



THE SUCCESS OF ORGANIC WINE IN EUROPE AND IN THE WORLD

Verona, 51ST Vinitaly – International wine & spirits exhibition

Monday april 10 2017 h. 15.00 17.30

Puccini Hall - Centrocongressi Arena

Researchers from the University of California² trawled through the expert reviews for more than 74,000 wines of different vintages, varieties and production regions which appeared in **the Wine Advocate**, **Wine Enthusiast** and **Wine Spectator**.

They discovered that organic wines - scored an average of 4.1 points higher than their non-organic counterparts, out of a score of 100: "Our results indicate that eco-certification is associated with a statistically significant increase in wine quality rating".

The researchers speculate that the adoption of organic practices with the banning of synthetic pesticides favor the vigor of microorganisms representing the living component of soil organic matter, which enhance the grape flavor, giving a more authentic representation of the *terroir* and the natural environment of the vine. A role concerning the best organoleptic performance in wine is also attributed to the refusal of synthetic fertilizers, so reducing the yield in the vineyard, resulting in better quality of the grapes.

The world organic vineyard area now covers 335,000 hectares (293,000 in Europe), 4.7% of world vine surface, with a +6.7% increase from 2014 to 2015 (and it has tripled since 2006). In 2015 the Italian organic vineyard covered 83,643 hectares (+ 15.6% on 2014); not only surface is increasing, but also home consumption and export: not a single wine-maker is expecting a market with negative trends.

The entire wine sector is called to deepen the organic wine phenomenon: with the constant growth in the appreciation of the Italian and global consumer, with its quality results and its strong environmental background it plays the role of an increasingly viable alternative for sustainability,

² Delmas, Magali A. and Gergaud, Olivier and Lim, Jinghui (2016), Does Organic Wine Taste Better? An Analysis of Experts' Ratings. *Journal of Wine Economics*, 11 (3), 329–365

brand reputation, diversification and business opportunities.

The conference aims to contribute to the discussions addressing the issue of quality of organic wines and the consequent trend of Italian organic wine industry of some in the major international markets.

Program

14:45 Registration of Participants

15:00 - **Welcome and introduction**

Veronafiore

Maria Ines Aronadio - Manager Office Agribusiness and Wine - ICE

Roberto Pinton - Managing Director -FederBio

15:20 - **Technical Aspects of Organic Wine-making and Impact on the Organoleptic Profile**

Organic Vineyard Management and Impact on the Quality and Health of the Grapes

Enzo Mescalchin Mach Foundation

The Winery Phase, the Experience of Barone Pizzini in Franciacorta

Leonardo Valenti – University of Milan

16:00 - **UK, Germany, Italy: Data and Trends of Organic Wine in the European Market.**

Silvia Zucconi - Nomisma

16:20 - **The Organic Wine Market in USA**

Salvo Bonanno - Deputy Secretary General - Italian-American Chamber of Commerce of Midwest

16:35 - **The Organic Wine Market in Japan**

Marco Colosi - Junior Analyst - The Italian Chamber of Commerce in Japan

16.50 - **Discussion with the Participants and Conclusions**

Moderator: Lorenzo Tosi - Journalist VVQ Edagricole