



L'evento - Nel pomeriggio degustazione dei vini premiati con la foglia d'oro presso gli spazi della Stazione Marittima

# Vino biologico: la purezza nel calice

**E' il week-end della Guida Bio 2024 che sarà presentata nella mattinata di sabato alla Sala Pasolini**

Di Olga Chieffi

Il biologico è una vera e propria filosofia di vita, e non soltanto la messa in opera di rigidi protocolli nella produzione agricola: "Bio" è uno status che fino a poco tempo fa era considerato di nicchia, mentre ad oggi rappresenta una scelta sia etica che imprenditoriale sempre più seguita: il vivere e il produrre bio, infatti, è un concetto in continua espansione nel mondo e la realtà vitivinicola è entrata a far parte appieno di questo tipo di produzione. L'Italia si conferma, anno dopo anno, tra i maggiori leader mondiali nella produzione di vino biologico, produzione che è triplicata solamente negli ultimi 5 anni e il trend è in continua crescita. Ma cosa significa realmente vino biologico?

e di non utilizzare varietà OGM; la vinificazione deve avvenire inoltre con l'utilizzo il più limitato possibile di solfiti, così come il mosto, il saccarosio e i lieviti che devono risultare tutti biologici. La viticoltura biologica implica altresì la selezione di specie di uve che siano adatte al clima e alle condizioni agricole locali; vengono scelte varietà autoctone che offrono una maggior resistenza agli agenti patogeni presenti nell'area di coltivazione, così che le uve prodotte risultino equilibrate ed esprimano tutte le caratteristiche tipiche del territorio nel quale vengono coltivate. Il vino biologico diviene così un prodotto sano sotto tutti gli aspetti: gustoso, naturale e genuino, rispettoso dell'ambiente e dell'ecosistema in cui nasce e al tempo stesso tutelante anche la salute di chi lo consuma, essendo privo di componenti chimiche. Prendendo ad esempio i così tanto dibattuti solfiti, basti pensare che la coltivazione e la vinificazione biologica si traducono in una riduzione degli SO2 del 33% nei vini rossi e del 25% nei bianchi. Nei vini bio la minor percentuale di solfiti dona alla bevanda anche proprietà digestive nonché la peculiarità di

indurre meno effetti collaterali quali il mal di testa; sono state evidenziate le proprietà benefiche per l'organismo del resveratrolo, che è un protettore cardiovascolare, e la riduzione del 20% dell'ossidazione del colesterolo nocivo (LDL). Una scelta dettata dal gusto e dalla salute dunque. Saranno oltre 300 le etichette che il prossimo sabato alle ore 11 alla Sala Teatro Pasolini di Salerno saranno insignite della prestigiosa Foglia d'Oro 2024, il massimo riconoscimento di Guida Bio Selezione Vini 2024 (Rubbettino Editore) a cura di Antonio Stanzone. Circa 2.500 vini degustati e recensiti e 550 aziende vitivinicole provenienti da tutta Italia si ritrovano nella nuova edizione di Guida Bio 2024, l'unico format nel panorama nazionale ad occuparsi solo ed esclusivamente di vini derivanti da agricoltura biologica certificata o in conversione, giunta alla sua quinta edizione. Il volume, a breve disponibile in tutte le librerie e sui maggiori bookstore digitali, sarà presentato ufficialmente a Salerno con un doppio evento: la premiazione di mattina alle ore 11 alla Sala Pasolini, con l'assegnazione dell'ambita Foglia d'Oro 2024 e, di pomeriggio, dalle ore 15 alle 21, il salone di degustazione "Un Mare di Foglie" con tutte i vini più esclusivi in assaggio nella suggestiva location fronte mare della Stazione Marittima "Zaha Hadid". Salerno si conferma, così, capitale del biologico, favorendo il networking e il confronto di esperienze dei vari produttori provenienti da tutta Italia, con un forte impatto sul marketing territoriale. La Guida si caratterizza come uno strumento



indispensabile per orientarsi in un mondo articolato e complesso come quello del vino. Traccia un itinerario d'eccellenza che si snoda da Nord a Sud, dalla Valle d'Aosta alla Sicilia, attraverso tutte le regioni d'Italia, con aperture anche internazionali con l'inclusione dell'Istria. Un volume che viene così a configurarsi come una preziosa mappatura per tutti gli appassionati e i "wine-lover" alla ricerca di prodotti di qualità, garantiti: interessati, quindi, a "sfogliare" una guida capace di condurlo in massima sicurezza nella scelta di prodotti biologici. I vini presenti nella guida sono degustati e recensiti tutti rigorosamente alla cieca dalle varie commissioni regionali. La valutazione prevede un punteggio da 2 a 5 foglie e assegnata la Foglia d'Oro, una menzione speciale per i vini che si sono distinti per eleganza, qualità e specificità. L'edizione 2024 inoltre, prevede una serie di Premi Speciali che, però, saranno svelati soltanto durante la premiazione alla Sala Pasolini. Questi si andranno ad aggiungere al Premio Packaging, con

la premiazione dell'etichetta più accattivante per eleganza, design e innovazione. Guida Bio è l'unico atlante del vino biologico in Italia. Non solo profumi, caratteristiche sensoriali organolettiche, perchè la Guida permette al lettore di entrare nell'esperienza delle aziende, di penetrare nel loro vissuto, immedesimandosi nel loro mondo fatto di scelte molto coraggiose, di valorizzazione del territorio, di tradizioni legate alla sostenibilità ambientale e alla continua ricerca dell'eccellenza, decidendo di aderire a rigidi disciplinari di certificazione. Un progetto di divulgazione e promozione della viticoltura biologica e sostenibile, concepita con l'idea di preservare la natura e rispettare la salute del consumatore. A seguire, dalle ore 15 il Salone dei Vini Bio "Un Mare di Foglie", per immergersi nell'incanto dei sapori e dei metodi di produzione di vini, alcuni dei quali provenienti da Patrimoni Unesco, presenti alla Stazione Marittima di Salerno. Un'esperienza sensoriale indimenticabile.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



006833