

## Guida Bio 2025: SOMMERSA DA UN MARE DI FOGLIE!

Un Mare di Foglie 2025: Salerno Capitale del Vino Bio Salerno, avvolta in un'atmosfera quasi primaverile ha ospitato un evento eccezionale dedicato al mondo del vino biologico: Un Mare di Foglie 2025 (<https://www.guidabio.it/>) La presentazione della sesta edizione di Guida Bio (la Terza cartacea), la prima e unica guida italiana interamente dedicata ai vini biologici certificati e in conversione, si è trasformata in una due giorni di degustazioni, incontri e scoperte, in una cornice davvero unica. Proprio su WineTales Magazine qui era stato preannunciato questo evento imperdibile e la promessa di un'esperienza memorabile è stata ampiamente mantenuta. La Stazione Marittima di Salerno: un luogo davvero iconico! Opera architettonica firmata da Zaha Hadid, il 18 e 19 gennaio 2025 ha fatto da sfondo a questo appuntamento tanto atteso dagli appassionati del settore, aggiungendo un tocco di modernità ed eleganza all'evento. Guida Bio, curata da Antonio Stanzione ed edita da Rubbettino mira a valorizzare il lavoro dei produttori di vino biologico e a promuovere la sostenibilità nel settore enologico. Sono circa 2500 i vini recensiti e degustati, tutti rigorosamente alla cieca, dalle varie commissioni regionali che hanno permesso di individuare i migliori: e sono circa 350 i produttori racchiusi nel volume cartaceo della Guida Bio 2025. I visitatori hanno così goduto di un'ampia panoramica sulla qualità e la diversità dei vini biologici prodotti in Italia. Un'occasione unica per assaporare i profumi e i sapori di territori vocati alla viticoltura sostenibile, e per conoscere le storie appassionate dei produttori che ogni giorno si impegnano per un'agricoltura rispettosa dell'ambiente. Personalmente, ho avuto il piacere di immergermi nell'atmosfera magica di Un Mare di Foglie. Salerno, ancora illuminata dalle luminarie natalizie che sarebbero state rimosse per la Candelora, offriva uno scenario suggestivo, soprattutto al calar della sera. Le luci creavano un'atmosfera calda e accogliente, che si sposava perfettamente con la convivialità e la passione che si respiravano tra gli stand dei produttori. Il taglio del nastro e iniziano le danze! Il taglio del nastro è avvenuto sabato 18 alle ore 16 e ha dato ufficialmente il via a una due giorni che ha messo in luce il connubio tra qualità, sostenibilità e territorio. A inaugurare l'evento, insieme al direttore di Guida Bio Antonio Stanzione, sono state personalità istituzionali quali Alessandro Ferrara, Assessore al Turismo del Comune di Salerno, Pasquale Santoriello, Comandante dei Carabinieri, Orazio De Nigris, Chief Operator Officer della Stazione Marittima e Silvano Brescianini, Presidente del Consorzio Franciacorta. Proprio con Silvano Brescianini, dopo il taglio del nastro, ho dato inizio alle degustazioni con un assaggio inaugurale d'eccezione: una riserva di Bagnadore 2016. Un'apertura che ha subito impresso un marchio di eleganza disarmante e una complessità ammaliante all'evento. Avrei desiderato dedicare più tempo a esplorare appieno i profumi, gli aromi e il gusto di questo vino straordinario, ma la ricchezza dell'offerta mi chiamava ad altre scoperte. Il mio personale viaggio tra i sapori è proseguito con un piacevole incontro con Seby Costanzo (nessuna parentela, ma orgogliosamente conterranei!) di Cantine di Nessuno. Il suo Etna Bianco MILICE 2020 ha anche ottenuto la menzione speciale! Sapido ed elegante, racconta di vigne a piede franco e di viti secolari che crescono nella Contrada Monte Ilice. Una mineralità che nasce dal suolo vulcanico e una sapidità che arriva dal mare: un connubio davvero sorprendente! Altri assaggi Siciliani con Sofia Ponzini. Il mio viaggio sensoriale tra i sapori della Sicilia è proseguito con la scoperta di altre due realtà vitivinicole d'eccellenza dell'Etna. Ho avuto il piacere di assaggiare i vini di Tenute Bosco, accompagnata da Sofia Ponzini. La DOC Etna, una delle più antiche d'Italia, trova in Tenute Bosco un'espressione autentica e affascinante. I loro quattro vini, Etna Bianco DOC Piano dei Daini, Etna Rosso DOC Piano dei Daini, Etna Rosato DOC Piano dei Daini e il gioiello della corona, l'Etna Rosso DOC Vico Prephylloxera, raccontano la storia di una terra unica. Il rosso, in particolare, mi ha ammaliata con la sua eleganza e complessità. Tenute Bosco nasce dalla passione di Sofia per la sua terra, con l'obiettivo di creare vini di alta qualità, ispirati alla tradizione dell'Etna. L'azienda si trova a Castiglione di Sicilia, sul versante nord dell'Etna e le uve autoctone, coltivate ad alberello (alcune con oltre 120 anni di età), crescono su terreni vulcanici ricchi di minerali, dando vita a vini eleganti e territoriali. Tenute dei Ciclopi con Giordano e l'Etna Bianco 2022. Frutto di vecchie vigne abbarbicate tra i crateri spenti del vulcano e le sciare di pietra lavica, mi ha conquistata con la sua sapidità e piacevolezza. Insieme a Giordano, ho apprezzato la tipicità di questo vino, ottenuto da uve di Carricante e altri autoctoni. Grande la sua bevibilità, grazie al moderato contenuto alcolico. Affascinante la storia a cui si ispirano i tre soci dell'azienda: un connubio tra mito e realtà, che narra la cultura millenaria dell'Etna. Il Nerello Mascalese e il Carricante, vitigni di montagna che vibrano al profumo del mare, raccontano la leggenda dei Ciclopi, figli del dio Efesto, che abitavano le terre nere dell'Etna e



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

006833



forgiavano i fulmini per Zeus. E dalla mia terra natia (la Sicilia), eccomi passare alla regione che mi ha adottata, la Toscana! Qui ho avuto il piacere di degustare diverse chicche, presentate con passione e competenza dalle mie amiche e colleghe sommelier Alessandra Ferrati e Sorana Brocchi della Strada del Vino Terre di Arezzo. Un vero e proprio viaggio sensoriale tra le eccellenze del territorio aretino. Ho iniziato con il maestoso Caberlot, di Podere il Carnasciale, un vino che non smette mai di stupire per la sua eleganza e complessità, seguito dal Galatrona di Petrolo. E poi dal Il Mammolo in purezza di Marco Cincinelli con i suoi profumi floreali e la sua delicatezza questa volta anche in versione rosata, i famosi vini di Cortona, in particolare il Syrah, hanno confermato ancora una volta la loro fama, dimostrando come questo vitigno possa raggiungere livelli di eccellenza in questa zona. Un assaggio dopo l'altro, ho ritrovato nei vini della Strada del Vino Terre di Arezzo la passione e la dedizione dei produttori, l'amore per la terra e la ricerca della qualità, possibile in un territorio vocato. E ritrovare le etichette che mia hanno fatto amare la Toscana! In particolare è stato un vero privilegio poter degustare i vini di Mannucci Droandi direttamente con il produttore, una persona che stimo profondamente. L'azienda, con la sua lunga storia e il suo impegno per la valorizzazione dei vitigni autoctoni, rappresenta un'eccellenza del territorio toscano. Il Foja Tonda, un vitigno autoctono che esprime tutta la sua unicità nel calice è uno dei miei preferiti! E poi c'è Maria Grazia Mammuccini, un vulcano di energia e una figura di spicco nel mondo del biologico. La sua competenza e passione sono state evidenti durante la premiazione delle Foglie, tenutasi il giorno successivo a teatro. Il giro Toscano lo concludo con la mitica Villa Trasqua. Quale modo migliore per congedarsi dalla Toscana se non con una visita a Villa Trasqua? Ritrovare Andrea è sempre un piacere, un'occasione per immergersi nella passione che anima questa storica cantina biologica nel cuore del Chianti Classico. Assaggiare la loro variegata produzione, spaziando tra diverse annate, permette di cogliere appieno l'evoluzione e la complessità dei loro vini. E poi, immancabilmente, ritornare ad inebriarsi con Nerento, il mio preferito, un'espressione autentica e vibrante del Sangiovese che incanta ad ogni sorso. Grazie! Domenica 19 gennaio premiazione a Teatro! Domenica 19 gennaio è stata una splendida giornata primaverile e, prima di recarmi al Teatro Verdi, sede della premiazione, mi sono concessa una piacevole passeggiata, godendomi il sole tiepido in questo insolito giorno di gennaio: un vero regalo della natura. Giunta a teatro, ho avuto il piacere di salutare molti dei produttori premiati, alcuni arrivati in mattinata. Volti familiari con cui condivido da anni la passione per il vino biologico come Mauro Sirri dell'azienda Celli di Bertinoro e Ciro Giordano di Cantine Olivella e presidente del Consorzio Tutela Vini Vesuvio solo per citarne alcuni. Per scoprire tutti i premiati con la foglia d'oro eccovi il link (<https://www.guidabio.it/i-migliori-vini-bio-premiati-con-la-foglia-doro-2025/>). Tanti ospiti di rilievo. La cerimonia di premiazione, tenutasi a Teatro Verdi di Salerno, presso la Sala Pier Paolo Pasolini, è stata un'emozionante sfilata di produttori, un tributo alla dedizione e alla qualità. Il dibattito, moderato con garbo e competenza dalla mia amica e collega sommelier Maria Talesa, ha visto alternarsi sul palco ospiti di rilievo come Florindo Rubbettino, CEO di Rubbettino Editore Alessandro D'Elia, Direttore Generale di Suolo e Salute Maria Grazia Mammuccini, Presidente di FederBio Vincenzo Mercurio, acclamato enologo; Marco Tonni, Gruppo Sata; Nicola Caputo, Assessore all'Agricoltura della Regione Campania, ed Ettore Bellelli, Presidente di Coldiretti Campania. Maria Grazia Mammuccini. In particolare, l'intervento di Maria Grazia Mammuccini ha acceso i riflettori sul tema della sostenibilità in agricoltura, sottolineando l'importanza del biologico per la tutela dell'ambiente e la produzione di vini di eccellenza. La sua voce autorevole e appassionata ha catturato l'attenzione del pubblico, confermando il suo ruolo di leader nel settore. Gli interventi degli altri ospiti hanno arricchito il dibattito, offrendo spunti di riflessione sul futuro del vino biologico in Italia e sulle sfide che il settore dovrà affrontare. La premiazione delle Foglie, i riconoscimenti assegnati dalla Guida Bio ai migliori vini biologici d'Italia, ha rappresentato il culmine della cerimonia, celebrando l'impegno e la passione dei produttori. Un momento di grande significato per tutto il mondo del vino biologico italiano. Infine un riconoscimento speciale è stato assegnato alla Masserie che con Tre Frigidie, ha ricevuto il Premio Packaging 2025. Questa piccola e giovane azienda, nata nel 2007 e situata a Bellona, un piccolo comune dell'alto casertano, ha saputo distinguersi per la sua attenzione alla qualità e alla sostenibilità. La Masserie crede fermamente nei vitigni autoctoni meno conosciuti, come il Casavecchia e il Pallagrello, e fa del biologico un suo punto di forza. L'etichetta del loro vino, un vero e proprio capolavoro, è stata creata dal Maestro Donzelli, un artista molto quotato in Campania, che ha saputo tradurre in immagini l'anima e l'essenza di questa azienda. Questo premio rappresenta un importante riconoscimento per il loro lavoro e la loro dedizione alla valorizzazione del territorio e dei suoi vitigni. In conclusione. Con il cuore colmo di emozioni e la mente piena di ricordi, sono dovuta ripartire subito dopo la premiazione per prendere il treno che mi avrebbe riportato a casa. Mentre mi allontanavo, sapevo che l'evento sarebbe proseguito alla Stazione Marittima con la riapertura dei banchi d'assaggio, offrendo agli appassionati l'opportunità di approfondire la conoscenza dei vini premiati e di scoprire nuove eccellenze. L'evento salernitano ha lasciato il segno, confermando Un Mare di Foglie come un appuntamento imperdibile per gli





RUBBETTINO

26-04-2025

Pagina

Foglio

3 / 3

WINETALESMAGAZINE.COM



www.ecostampa.it

amanti del vino e della natura. Consiglio vivamente di segnare in agenda l'edizione 2026: io ci sarò! Per informazioni più precise e aggiornate, e per chi fosse interessato all'acquisto della Guida Bio, è possibile consultare il sito web ufficiale ( <https://www.guidabio.it/> ) o i canali social collegati. Cin cin e alla prossima avventura enologica! Benedetta Costanzo [benedetta.costanzo@winetalesmagazine.com](mailto:benedetta.costanzo@winetalesmagazine.com) Mi trovi su Instagram come @benedetta.costanzo

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

006833

