

tempolibero **W**Weekend

# Più estero e più Bio Ecco Vinitaly n. 48

**Claudio De Min**

Internazionalizzazione, buyer, export, bio e formazione: eccole le parole chiave del 48° Vinitaly (www.vinitaly.com) che si apre domenica (fino a mercoledì) a Veronafiere. Il più grande salone mondiale dedicato al vino e ai distillati (ma anche all'olio d'oliva e al food) porterà a Verona 50mila operatori esteri da 120 Paesi e un esercito di 150 mila visitatori nei 100 mila metri quadrati della Fiera. E, come sempre, anche quest'anno, **Veneto e Friuli V.G.** saranno autentiche corazzate, sia in quantità (509 e 107 aziende) sia in qualità.

**Vininternational** rende per la prima volta organica la presenza degli espositori esteri all'interno di un padiglione che ne ospita più 70 dai principali Paesi produttori. Passo inevitabile, dal momento che la salute (in genere ottima) del comparto vino italiano, deve dire grazie più alle esportazioni (+37 per cento negli ultimi 5 anni) che al mercato locale (anche quest'anno in flessione, sia-

mo ormai ai 40 litri di consumo procapite, quasi 1/3 rispetto a 50 anni fa).

Ma anche **Vinitalybio**, in collaborazione di **FederBio**, il nuovo salone riservato ai vini biologici certificati, nell'intento di valorizzare le produzioni enologiche che seguono le norme del regolamento UE, nasce per rispondere ad una precisa domanda del mercato (solo il tempo dirà se trattasi di moda o vero e proprio cambio di direzione per una importante fetta di consumatori), in particolare nei Paesi del Nord Europa, dell'America del Nord e dell'Estremo Oriente.

E, per soddisfare le richieste di una nicchia di mercato sempre più interessante - e forse per rispondere alla crescita dei vari **VinNatur** di Fara di Montebello e **Viniveri** di Cerea (per non parlare di **Summa** di Alois Lageder a Magrè di Bolzano), ci sarà anche un'enoteca con in degustazione tutti i vini biologici presenti a Vinitaly, per coinvolgere anche le aziende espositrici presenti in

altri padiglioni che, oltre ai vini prodotti con metodi convenzionali, propongono una loro linea bio.

Del resto, la scelta di una viticoltura sostenibile e l'applicazione dei principi del biologico e

## NORDEST

Le corazzate  
Veneto e Friuli  
schierano oltre  
600 aziende

del biodinamico è spesso in grado di competere anche dal punto di vista dell'apprezzamento dei degustatori con le etichette "tradizionali", come dimostra **Perlage Wines**, storica azienda a certificazione biologica di Farra di Soligo (Tv), che con il suo "Col di Manza" 2012 (primo Prosecco Superiore Biodinamico dell'area Docg) ha ottenuto la Gran Menzione al Concorso Enologico Internazionale nella categoria "vini spumanti a denominazione d'origine con fermentazione in autoclave".

© riproduzione riservata

