Vinissage 2014, il salone dei vini Biologici, Biodinamici e Naturali. Una terminologia ai più non ancora chiara.

Dal 24 al 26 Maggio, al Palazzo Enofila di Asti, si è svolta **Vinissage**, tre giorni di degustazioni e conoscenza per la promozione del vino come espressione dell'uomo che lo produce e del territorio in cui nasce.

Una manifestazione organizzata dall'**Assessorato al Turismo e Promozione del Territorio del comune di Asti**, in collaborazione con **Officina Enoica**, un'associazione no-profit con sede a Milano che sostiene i vignaioli rispettosi dell'ambiente e della biodiversità.

Ben trecento vini in assaggio raccontati dai vignaioli per far conoscere il vino, il territorio e le sue problematiche. Un'anteprima degli eventi che ci condurranno alla fatidica data del 1' Maggio 2015, inizio dell'**Esposizione Universale** ospitata da Milano.

Venti milioni i turisti stimati che visiteranno il nostro paese e che avranno occasione di conoscere il nostro territorio e le nostre produzioni. Un'occasione imperdibile per instaurare rapporti di scambio utili per risollevarci dalla crisi che ci attanaglia, e che blocca la nostra economia.

Chiacchierando tra gli stand, oltre a salutare amici ritrovati, ascoltando le persone intervenute alla manifestazione mi sono resa conto di quanta poca chiarezza ci sia ancora con la terminologia legata al vino (e non solo). Mi

riferisco alle definizioni di Biologico, Biodinamico e Naturale da alcuni considerati una moda, mentre da altri reputati un vero e proprio stile di vita.

Forse troppe suddivisioni creano solo confusione al consumatore che, non essendo educato alle terminologie, è confuso nella scelta finale. Chi ama il vino vorrebbe solo che fosse prodotto da persone legate al territorio e per questo rispettose dell'ambiente e dei cicli della natura. Un vino schietto e pulito.

Detto questo, qui di seguito faccio un breve ripasso.

- Con il termine di **vino biologico** si intende un prodotto senza sostanze chimiche e con solfiti ridotti al minimo. La certificazione a livello comunitario del Regolamento Europeo 203 entrato in vigore il 1' Agosto del 2012, permette di venderlo come biologico e non solo di definirlo 'prodotto da uve biologiche'.
- Quando invece si parla di **vino biodinamico** ci si rifà agli insegnamenti dell'austriaco **Rudolph Steiner**. I suoi rudimenti si basano su un'agricoltura che punta a mantenere la fertilità della terra, che non prevede l'uso della chimica, che segue l'influenza delle fasi lunari, e che riferita ai vini, limita l'uso di anidride solforosa e prevede l'utilizzo di lieviti indigeni presenti sulle uve. Un'agricoltura severa e attenta all'ambiente e alla biodiversità.
- Infine, parlando di **vini naturali**, ci si riferisce ad una filosofia di vita sostenibile ma non regolamentata da disciplinari e normative come le due categorie precedenti. Sicuramente meno estrema di quella biodinamica, ma parallela nei pilastri da seguire per una viticoltura attenta alla natura e al territorio.

Alcuni momenti di Vinissage.

Vigneti Vallorani – Colli del Tronto (AP)

Fonte: Elisabetta Rossi – Tesi di Laurea magistrale in Economia e Direzione delle Imprese