

Siena, 11 febbraio 2009

I risultati del sondaggio di Enoteca Italiana sui consumatori. Oltre 50mila accessi su Bio360.it

## Vini da uve “bio”: software a difesa delle viti Solo il 15% vorrebbe soluzioni “zero-input”

*Tra i 900 produttori consultati nel progetto “Orwine”. I consumatori: “Costano di più? Giusto”*

I vini prodotti da uve biologiche sono il risultato di tecniche di coltura, che promuovono e potenziano la “salute” dell’agro-ecosistema e ne tutelano le bio-diversità, migliorando i cicli naturali, ha sottolineato Matteo Balderacchi, dell’Università del Sacro Cuore di Piacenza, al convegno “Il vino biologico italiano all’arrivo del regolamento europeo sulla vinificazione biologica” che si è svolto il 6 febbraio a Siena, su iniziativa di Enoteca Italiana, in collaborazione con Aiab e Arsia.

I ricercatori del progetto “Orwine” dell’Unione Europea hanno elaborato, a supporto delle rilevazioni in cantina, modelli software in grado di proporre strategie di gestione del vigneto a minore impatto ambientale oltreché strategie di difesa dei suoli, privilegiando tecniche di “sovescio” e monitorando l’uso di concimi di sintesi.

L’Italia, leader europeo delle superfici agricole vitate biologiche (34mila ettari coltivati a vigneti di uve “bio”) è seguita in graduatoria dalla Francia (190mila ettari), quindi, molto staccata, dalla Spagna (16mila ettari), e poi dalla Germania (2.800 ettari) e dall’Austria (2.500 ettari), fanalini di coda dell’Unione Europea per quanto riguarda i filari coltivati con metodi naturali.

Dal sondaggio su pratiche di cantina e additivi che “Orwine” ha effettuato presso 900 produttori di vino “bio” del continente, al fine di indirizzare gli orientamenti del nuovo regolamento del biologico europeo, è emerso che solo il 10-15% opterebbe per la soluzione cosiddetta a “zero input”, ovvero che il vino biologico escluda in maniera assoluta l’impiego gli additivi.

A proposito di “arricchimento”, ad esempio, cioè di utilizzo di zucchero e mosto concentrato, l’opinione generale è di ammetterne l’impiego, in percentuale inferiore al “convenzionale”, purché venga effettuato con zucchero “bio” e mosto concentrato da uve biologiche. In quest’ultima ipotesi, però, bisognerà discutere se il ricorso a resine a scambio ionico, tecnica vietata nella disciplina “bio” europea, possa essere previsto nel nuovo regolamento o meno.

Dal sondaggio sui consumatori, realizzato nell’ambito del progetto “Bio 360°” su vino e olio da agricoltura biologica di Enoteca Italiana è emerso che il 29% degli intervistati acquista “bio”, dopo avere letto le etichette, che il 71% pensa sia “giusto” che i prodotti biologici costino di più, perché dietro c’è più lavoro, che solo il 5% considera il biologico “una moda”.

Il 43% del campione (sul sito [www.bio360.it](http://www.bio360.it) sono stati registrati 50.661 accessi da aprile a dicembre 2008, con una media di 7 pagine consultate) ha detto che acquista direttamente dal produttore, mentre soltanto l’1% compra su Internet; in seconda battuta ci si reca in enoteca (34%), quindi, al supermercato (22%).

E ancora. Il 49% si aspetta dai prodotti “bio”, maggiore garanzia di controlli, e più “sintonia con il proprio corpo e con l’ambiente” (28%), il 23% cerca nuovo “benessere”. Il 39% sceglie i prodotti “bio” pensando alla propria salute. Tornando agli acquisti, infine, il

# ENOTECA ITALIANA

Ente Mostra Mercato Nazionale dei Vini a D.O. e di Pregio

22% dichiara di comprare “sempre” vini “bio”, il 38%, invece, di concederselo soltanto “qualche volta”.

ENTE AUTONOMO, D.P.R. 5 Aprile 1950 n. 296

Direzione: Via Camollia, 72 – 53100 SIENA – Tel. +39 0577 228811 – Fax +39 0577 228888

Sede Enoteca: Fortezza Medicea – 53100 SIENA – Tel. +39 0577 228843 – Fax +39 0577 270717 – C.F. e P.I. 00064510522

Sito Internet: <http://www.enoteca-italiana.it> - E-mail: [info@enoteca-italiana.it](mailto:info@enoteca-italiana.it)