

Slow Sud aderisce a

Vinix.it
Wine & Food social network

SlowSud
il bello & il buono made in campania

I PROTAGONISTI

PAOLO COTRONEO



TONI DE CICCO



ANTONIO DONATO



LORENZO NIFO
SARRAPOCHIELLO



NICOLA VENDITTI



LA RASSEGNA

BIODIVINO IN CAMPANIA

L'EVENTO E' STATO PROMOSSO DA REGIONE CAMPANIA,
ASSOCIAZIONE CITTA' DEL BIO E ASSOCIAZIONE ITALIANA
AGRICOLTURA BIOLOGICA

Quello dei vini da uve biologiche è un settore che non conosce flessioni. Anzi, anno dopo anno la qualità organolettica dei vini biologici cresce e conquista i consumatori.

E' per questo che l'assessorato all'Agricoltura e alle Attività Produttive della Regione Campania, in collaborazione con l'associazione "Città del Bio" e l'Aiab, l'Associazione italiana agricoltura biologica, ha promosso la prima edizione di "Biodivino in Campania"

svoltasi il 15 giugno scorso a villa Signorini, ad Ercolano, nell'ambito della sesta edizione della rassegna nazionale dei vini da agricoltura biologica "Biodivino".

Un'occasione per far conoscere l'elevato

livello di qualità raggiunto in questa regione dai vini biologici e sui problemi da affrontare per dare opportunità di crescita a questo importante comparto produttivo. Un buon vino può infatti dare forte impulso all'economia, allo sviluppo ed al turismo di un piccolo comune.

E ciò è tanto più vero quanto più questo legame è esaltato dalla scelta di metodologie produttive come quelle dell'agricoltura biologica, improntate alla salvaguardia del territorio, del paesaggio agrario e della biodiversità.

"Tramite l'agricoltura biologica vogliamo parlare di territori, di vitigni, del lavoro dell'uomo - spiegano gli organizzatori -. Il vino è frutto del territorio che lo ha visto nascere ed esprime il sapore della terra. Con centinaia di vitigni noti e meno noti, decine di abitudini locali di coltivazione, l'Italia offre una straordinaria quantità e varietà di vini: ce n'è uno per ogni zona, uno per ogni tradizione ed uno per ogni piatto.



L'agricoltura biologica recupera l'identità della terra, la personalità del vitigno e valorizza la capacità dei produttori".

Sono 41 i vini prodotti da 19 aziende premiati nelle sei categorie: bianchi, rosati, rossi, spumanti, passiti e vini senza solfiti aggiunti.

La Campania si è classificata, con 11 medaglie d'oro e d'argento e 12 gran menzioni, al terzo posto tra le regioni in concorso (per la rassegna nazionale Biodivino) dopo la Toscana e il Piemonte.



TOUR ALLA SCOPERTA DEL VINO "BUONO, BIOLOGICO E SOLIDALE"

Il 16 giugno scorso, a conclusione della manifestazione Biodivino in Campania, è stato organizzato un press tour per scoprire le aziende premiate ed i territori in cui operano, al quale ha preso parte anche Slow Sud. Ad accogliere i giornalisti e raccontare loro storia e prodotti delle rispettive aziende sono stati (vedi le foto a pagina 1) **Antonio Donato** di Castello Ducale di Castel Campagnano (Ce), **Nicola Venditti**, dell'Antica Masseria Venditti di Castelvenere (Bn), **Lorenzo Nifo Sarrapochiello** della Nifo Sarrapochiello di Ponte (Bn), **Toni De Cicco** di Terra di Briganti di Casalduni (Bn) e **Paolo Cotroneo** della Fattoria La Rivolta di Torrecuso (Bn).

GLI INTERVENTI

VINO BIOLOGICO. OPPORTUNITA' E RISORSA PER LA CAMPANIA SI AVVICINA IL TRAGUARDO DI UN DISCIPLINARE EUROPEO. NECESSARIA UNA MAGGIORE INFORMAZIONE AL CONSUMATORE

Nel 2006, l'Italia, con i circa 34mila ettari coltivati ad uva da agricoltura biologica, ha coperto circa la metà della superficie europea investita a tale coltura. Mentre le bottiglie di vino da uva coltivata con metodo biologico vendute nel nostro paese, attraverso il canale dei supermercati, sono state 325mila, per un valore complessivo di 1,23 milioni di euro (in media 3,8 euro a bottiglia).

Sono alcuni dei dati emersi nel corso del convegno dal titolo "Vino biologico: dalla passione di pochi a realtà di mercato - normative, tecnica e marketing", tenutosi in occasione della premiazione del concorso Biodivino in Campania.

"Benché i numeri non siano particolarmente rilevanti, bisogna notare che negli ultimi anni, mentre a livello di consumi agroalimentari si è osservata una contrazione nei valori, il consumo di prodotti biologici, compreso il vino, ha conosciuto un trend crescente - spiega Giovanni Cicia, docente presso la facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli Federico II -. Allo stesso tempo, le aziende che imbottigliano vino da agricoltura biologica risultano anche particolarmente dinamiche. Infatti, la metà di queste vende una quota rilevante della propria produzione sui mercati internazionali, con prevalenza della Germania".

Il mercato soffre però di alcuni limiti. Contrariamente ad altri

prodotti da agricoltura bio, nei negozi specializzati è scarsa la presenza di vino da agricoltura biologica (meno del 5%): i consumatori di prodotti bio, per ragioni filosofico-salutistiche, consumano bevande alcoliche in modeste quantità. Per cui, il principale segmento di potenziali consumatori assume rilevanza molto modesta.

"Gli amanti del vino in generale reputano l'origine biologica delle uve una caratteristica apprezzabile, ma non tra le più rilevanti - aggiunge Cicia - Il gusto viene prima di ogni altra considerazione. Come già per altri prodotti bio, inoltre, è molto scarsa la conoscenza sulla precisa definizione di prodotto bio. E la mancanza di un disciplinare europeo sulla fase di trasformazione gioca un ruolo molto importante. Tutto ciò dà un'immagine del prodotto contrastante, e le aspettative di un vino fortemente legato alla

tradizione di un territorio non sempre sono soddisfatte". Ma qualcosa sembra muoversi. Avere sul mercato un "vino biologico" e non più un "vino prodotto da uve da agricoltura biologica", è oggi previsto nelle premesse del regolamento

(continua a pag.3)



(segue da pag.2)

europeo numero 834/07.

"A tale scopo, e per meglio affrontare questo importante obiettivo, la Commissione ha inteso dotarsi di opportuni strumenti conoscitivi scientifici e di mercato promuovendo il progetto di ricerca Orwine - dichiara Giusi Iamarino del ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali -.

E' auspicabile che già per la fine di questo anno la Commissione, sulla base dei risultati del progetto, proponga uno schema di regolamentazione da avviare alla consultazione dei Paesi europei. L'Italia si sta muovendo in maniera decisiva rispetto all'argomento al fine di non arrivare impreparata in sede di definizione del Regolamento, anche in considerazione della posizione leader in campo vitivinicolo all'interno della Ue.

La volontà nazionale è, in particolare, quella di sostenere un Regolamento che valorizzi la qualità del vino biologico italiano, in quanto risultato di una forte vocazione dei territori di provenienza, e tuteli i notevoli investimenti effettuati nel settore".

In particolare, va ricordato che la gamma dei prodotti realizzati con metodo biologico, in Campania, è fortemente aumentata negli ultimi anni. Oltre al vino, i classici prodotti della trasformazione agroindustriale quali olio (di oliva e di semi), le paste alimentari, i succhi di frutta, i derivati del pomodoro (polpa, pelati, passate), sono ormai commercializzati ampiamente in Italia e in Europa.

"Il vino biologico è maggiorenni - interviene Nicola Venditti, enologo, titolare dell'Antica Masseria Venditti di Castelvenere (Bn) -. Sono passati infatti 18 anni dal primo Regolamento Cee 2092. Ed entro fine anno cambierà sostanzialmente quasi tutto, alla luce del nuovo regolamento per il bio che è entrato in vigore il primo gennaio di quest'anno.

Meraviglioso risultato ottenuto grazie alle insistenze di tanti produttori più attenti, di consumatori più esigenti, di giornalisti più informati, di alcuni politici più vicini alle esigenze di quei produttori, di associazioni di certificazione più avanti con le proprie idee".

Prima del 1991, ha aggiunto Venditti, non c'era nessun riferimento legislativo e ci si autocertificava biologico in base alla propria filosofia di vita, allo stile produttivo scelto.

Era un settore certamente piccolissimo, poco presente sul mercato visibile, molto di nicchia, poco credibile.

"Con il regolamento 2092/91 si è cominciato a fare un po' di chiarezza sulla produzione, tracciando tutta la filiera produttiva fino ad autorizzare la

certificazione in etichetta - ha illustrato Venditti -. Se dal punto di vista normativo ci si è più o meno messi



in linea secondo il regolamento comunitario, la comunicazione di questi nuovi prodotti non ha seguito un percorso parallelo, o almeno non per tutti i settori. Beni di consumo alimentari necessari come

il latte, yogurt, frutta, ecc. hanno trovato l'apprezzamento del consumatore, disponibile anche a pagare in più per il bene da consumare. Molto spesso questi prodotti sono richiesti dall'alimentazione infantile, e a quel punto la genuinità pretesa non ha termini di paragone e si è disposti a remunerare lo stesso alimento molto più del convenzionale.

Molti scandali di generi alimentari hanno consentito al grande pubblico di conoscere le produzioni biologiche. Diverso è stato il corso degli eventi per il vino".

Sin dall'inizio si è infatti associato vino biologico come il vino fatto dal contadino, a volte imbevibile, ma esente da prodotti chimici. Il detto "l'ho fatto io con le mie mani" a volte indicava vini ossidati, a volte al limite della legalità.

"Ma erano biologici - conclude Venditti -. Mettiamoci anche che i mass-media non hanno mai approfondito veramente la questione fermandosi molto spesso al primo approccio.

(continua a pag.4)



Quindi vini certamente senza prodotti chimici, ma il più delle volte privi di qualsiasi caratteristica qualitativa e di pregio.
E poi anche il detto portato avanti da alcuni miei



colleghi che tutto il vino è biologico perché ottenuto dalla fermentazione biologica ad opera di lieviti, quindi "naturalmente biologico" non ha contribuito alla corretta conoscenza del bio-vino.

Anche comportamenti strani di alcuni esperti consumatori che durante degustazioni ufficiali molto spesso schivavano i vini che si presentavano con la certificazione biologica ha contribuito all'opera. Il vino biologico non è un handicap, ma una grande opportunità per il produttore e per il consumatore".

SLOW SUD

il bello e il buono made in Campania

numero speciale 22/06/09

Supplemento periodico a Il Magazine (www.ilmagazine.info)

Direttore Responsabile: Luigi D'Alise (www.luigidalise.it)

Registro della Stampa: Aut. Trib. Torre Annunziata (NA) n. 8 del 15/11/06

Sede legale, Direzione e Redazione: Via S.Nicola 36 - 80067 Sorrento (NA) - P.O. Box 151 - Tel.: 081 807 42 54 / 335 18 51 384

E-mail: slowsud@agopress.it

Consulenza editoriale: AGO PRESS

Iscrizione R.O.C. Registro degli Operatori di Comunicazione n.11903 del 22/10/05

I contenuti di Slow Sud sono realizzati dalla redazione anche sulla base di ricerche bibliografiche su pubblicazioni cartacee e telematiche e di materiali forniti da terzi.

Testi, foto, grafica, materiali audio e video inseriti non potranno essere pubblicati, riscritti, commercializzati, distribuiti, radio o videotrasmessi, da parte degli utenti e dei terzi in genere, senza autorizzazione scritta dell'editore.

Nel caso di contenuti realizzati da una fonte diversa, lì dove specificati, l'autorizzazione deve essere richiesta ai diretti interessati.

Segnalazioni di eventuali testi e foto protetti da copyright e/o diritto d'autore, vanno indirizzate alla redazione.

La redazione non è inoltre responsabile della provenienza, della qualità e del contenuto delle inserzioni pubblicate e neppure per le conseguenze dirette ed indirette che possano derivare dalla non rispondenza di tali dati con la realtà.

P.IVA 03423881212
©AGO PRESS®



questo periodico è associato all'Unione Stampa Periodica Italiana



BIOLOGICO. QUALITA' CERTIFICATA

Com'è noto la dicitura "agricoltura biologica" racchiude in sé il primo esperimento di qualità "certificata" delle produzioni agricole. Infatti, in ogni Stato Membro della Comunità europea, il Regolamento CEE 2092 /91 impone le stesse regole caratterizzate da:

- sistemi di controllo equivalenti istituiti negli Stati Membri controllato dalle autorità pubbliche;
- numerose limitazioni nei processi produttivi quali: uso di materiale di riproduzione vegetativa rigorosamente non modificato geneticamente ed ottenuto anch'esso con metodo di produzione biologico e divieto di usare principi attivi di sintesi per la difesa fitosanitaria delle coltivazioni e per la concimazione e l'ammendamento;
- un uso ridottissimo di additivi alimentari, aromi, ausiliari di fabbricazione, eccipienti nelle preparazioni alimentari.



IL PUNTO

AGRICOLTURA BIOLOGICA. IL QUADRO REGIONALE IN CAMPANIA SONO 1184 LE AZIENDE DI PRODUZIONE BIO

Da anni le politiche regionali di sostegno agli operatori agricoli che adottassero metodi di produzione biologica hanno contribuito al formarsi ed al consolidarsi di un segmento produttivo che seppur ridotto nel numero di operatori coinvolti, esprime ormai produttori ben posizionati a livello delle specifiche filiere di produzione e vendita. Il numero delle aziende di produzione dal 2002 al 2003 ha subito una flessione livello nazionale. Dal 2004 l'intero settore nazionale ha ripreso a crescere ed anche in Campania. Nel 2005 il numero degli operatori è cominciato a risalire, anche grazie all'attivazione della Misura F azione 2 del Programma di Sviluppo Rurale, diversamente da quello che è successo per i preparatori puri il cui numero è diminuito ma che resta comunque rappresentativo. I dati pubblicati nell'Elenco regionale degli Operatori dell'Agricoltura Biologica (ERAB) censiscono un totale di 1370 operatori attivi di cui 186 preparatori e 1184 produttori agricoli.

Tra le 1184 aziende di produzione biologiche in Campania ancora poche certificano le proprie produzioni aziendali (ne risultano 80 tra i licenziatari autorizzati). Tutto questo avviene ragionevolmente per differenti motivi, legati spesso alle ridotte dimensioni economiche ed aziendali che impediscono di frequente l'inserimento nelle filiere di vendita specializzate e alle difficoltà per organizzarsi nella vendita diretta o mercatale. Seppure diminuita nel numero, ancora consistente infine è la presenza dell'agroindustria nel comparto regionale, grazie anche alle quote di mercato conquistate negli anni scorsi. Ad oggi sono 186 gli operatori costituiti da

agroindustriali in prevalenza che producono una vasta gamma di prodotti che spesso sono distribuiti anche all'estero. Una gran parte di queste produzioni è diretta al settore della ristorazione collettiva in cui l'inserimento di prodotti biologici è cresciuto sensibilmente negli ultimi anni.

In Campania l'esempio maggiormente significativo di introduzione di alimenti biologici nella ristorazione scolastica è stato dato dal Comune di Napoli che ha inserito alcuni alimenti "biologici" tra gli alimenti delle diete: pasta, olio, legumi, derivati del pomodoro e nettari di frutta biologici sono stati consumati dai bambini. Ma in Italia le aziende Campane riforniscono anche altri Comuni anche loro impegnati nell'inserimento delle produzioni "biologiche" nella ristorazione collettiva. Tra questi ricordiamo i Comuni di Roma, Matera, Firenze in cui anche aziende campane sono diventate fornitrici.



I PREMIATI

Medaglia d'Oro

Castello Ducale di CASTEL CAMPAGNANO (CE)
per il vino: CONTESSA FERRARA - Terre del
Vulturno IGT
Vendemmia: 2004
Gradi: 14
Categoria: "rossi"

Fattoria La Rivolta - Ciurica snc di TORRECUSO
(BN)
per il vino: FIANO SANNIO 2008 - Sannio Fiano DOC
Vendemmia: 2008
Gradi: 13,5
Categoria: "bianchi"

Terra di Vento di PONTECAGNANO FAIANO (SA)
per il vino: TECLAMADRE - Colli di Salerno IGT
Vendemmia: 2008
Gradi: 14,5
Categoria: "rosati"

Attestato di Merito

Az. Agr. Boccella di CASTELFRANCI (AV)
per il vino: TAURASI - Taurasi DOCG
Vendemmia: 2005
Gradi: 13,5
Categoria: "rossi"

per il vino: RASOTT - Irpinia campi taurasini DOC
Vendemmia: 2006
Gradi: 14,5
Categoria: "rossi"

Castello Ducale di CASTEL CAMPAGNANO (CE)
per il vino: PALLAGRELLO DEL VENTAGLIO - Terre
del Vulturno IGT
Vendemmia: 2008
Gradi: 14
Categoria: "bianchi"

Nifo Sarrapochiello di PONTE (BN)
per il vino: D'ERASMO 2004 RISERVA - Aglianico
del Taburno DOC
Vendemmia: 2004
Gradi: 14
Categoria: "rossi"

per il vino: ALENTA - Sannio Falanghina DOC
Vendemmia: 2008
Gradi: 14
Categoria: "bianchi"

Casa di Baal di MONTECORVINO ROVELLA (SA)
per il vino: ROSSO DI BAAL - Colli di Salerno IGT
Vendemmia: 2007
Gradi: 13
Categoria: "rossi"

per il vino: FIANI DI BAAL - Colli di Salerno IGT
Vendemmia: 2008
Gradi: 14
Categoria: "bianchi"

Az. Agr. Masseria vigne vecchie di SOLOPACA
(BN)
per il vino: 5 GRANI - Solopaca DOC
Vendemmia: 2007
Gradi: 13
Categoria: "rossi"

per il vino: PAMPANELLA - Solopaca DOC
Vendemmia: 2008
Gradi: 13
Categoria: "bianchi"

Masseria Venditti di CASTELVENERE (BN)
per il vino: VANDARI FALANGHINA - Sannio
Falanghina DOC
Vendemmia: 2008
Gradi: 13,5
Categoria: "bianchi"

per il vino: BARBETTA BARBERA - Sannio Barbera
DOC
Vendemmia: 2007
Gradi: 14
Categoria: "rossi"

Agr. Terra di Briganti di CASALDUNI (BN)
per il vino: MARTUMME' 2007 - Sannio DOC
Vendemmia: 2007
Gradi: 13,5
Categoria: "rossi"

per il vino: SANNIO FALANGHINA 2008 - Sannio
DOC
Vendemmia: 2008
Gradi: 13
Categoria: "bianchi"

per il vino: SANNIO AGLIANICO 2007 - Sannio DOC
Vendemmia: 2007
Gradi: 13
Categoria: "rossi"

Terra di Vento di PONTECAGNANO FAIANO (SA)
per il vino: PETRALE - AGLIANICO 2007 - Colli di
Salerno IGT
Vendemmia: 2007
Gradi: 13,5
Categoria: "rossi"

per il vino: FAIANO - FIANO 2008 - Colli di Salerno
IGT
Vendemmia: 2008
Gradi: 13,5
Categoria: "bianchi"

Fattoria La Rivolta - Ciurica snc di TORRECUSO
(BN)
per il vino: TERRA DI RIVOLTA RISERVA 2006 -
Aglianico del Taburno DOC
Vendemmia: 2006
Gradi: 14,5
Categoria: "rossi"

(continua a pag.7)

I PREMIATI

(segue da pag.6)

per il vino: TABURNO FALANGHINA 2008 - Taburno Falanghina DOC
Vendemmia: 2008
Gradi: 13
Categoria: "bianchi"

Reale Andrea di TRAMONTI (SA)
per il vino: BORGO DI GETE - Colli di Salerno IGT
Vendemmia: 2006
Gradi: 13,5
Categoria: "rossi"

per il vino: ALISEO - Colli di Salerno IGT
Vendemmia: 2008
Gradi: 13
Categoria: "bianchi"

Agr. Fontana Reale di BENEVENTO (BN)
per il vino: FALANGHINA SANNIO - Sannio Falanghina DOC
Vendemmia: 2007
Gradi: 13
Categoria: "bianchi"

per il vino: AGLIANICO SANNIO - Sannio DOC
Vendemmia: 2007
Gradi: 13
Categoria: "rossi"

Agr. Cautiero di FRASSO TELESINO (BN)
per il vino: FOIS - SANNIO FALANGHINA - Sannio Falanghina DOC
Vendemmia: 2008
Gradi: 13,5
Categoria: "bianchi"

per il vino: TROIS - SANNIO GRECO - Sannio Greco DOC
Vendemmia: 2008
Gradi: 13
Categoria: "bianchi"

Agricola del Monte di PONTE (BN)
per il vino: OCONE AGLIANICO 2004 - Aglianico del Taburno DOC
Vendemmia: 2004
Gradi: 12,5
Categoria: "rossi"

per il vino: OCONE FALANGHINA 2008 - Taburno Falanghina DOC
Vendemmia: 2008
Gradi: 12,5
Categoria: "bianchi"

Sentiero del riccio di SICIGNANO DEGLI ALBURNI (SA)
per il vino: PANORMO ROSSO - Paestum IGT
Vendemmia: 2007
Gradi: 13
Categoria: "rossi"

Casebianche di TORCHIARA (SA)
per il vino: DELLEMORE - Paestum rosso IGT
Vendemmia: 2008
Gradi: 13,5
Categoria: "rossi"

per il vino: ISCADORO - Paestum bianco IGT
Vendemmia: 2008
Gradi: 13,5
Categoria: "bianchi"

per il vino: CUMAL - Cumalè Paestum fiano IGT
Vendemmia: 2008
Gradi: 13,5
Categoria: "bianchi"

Scorziello Ianniello di ROCCADASPIDE (SA)
per il vino: CASEL SAN LORENZO BARBERA - Castel San Lorenzo Barbera DOC
Vendemmia: 2007
Gradi: 14
Categoria: "rossi"

Monte di Grazia di TRAMONTI (SA)
per il vino: BIANCO CAMPANIA 2008 - Campania IGT
Vendemmia: 2008
Gradi: 12,5
Categoria: "bianchi"

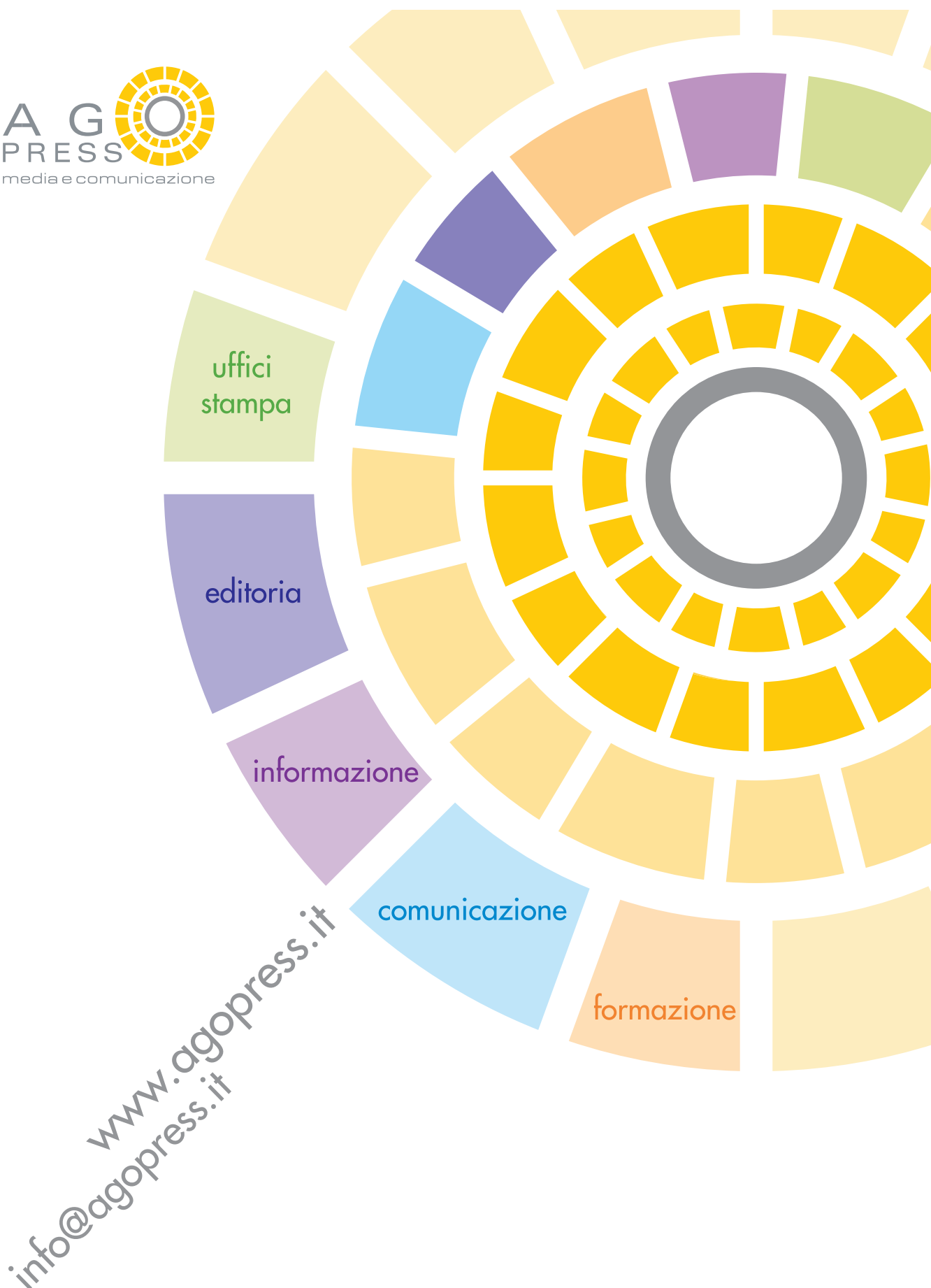
per il vino: ROSSO CAMPANIA 2006 - Campania IGT
Vendemmia: 2006
Gradi: 14
Categoria: "rossi"

per il vino: ROSATO CAMPANIA 2008 - Campania IGT
Vendemmia: 2008
Gradi: 13
Categoria: "rosati"

Vesevus di RIO IN BOSCORECASE (NA)
per il vino: FALANGHINA - Pompeiano IGT
Vendemmia: 2008
Gradi: 12,5
Categoria: "bianchi"

per il vino: PIEDIROSSO - Pompeiano IGT
Vendemmia: 2008
Gradi: 12,5
Categoria: "rossi"

Az.Agr. De Mezza Nicola di CAMPOLI DEL MONTE TABURNO (BN)
per il vino: AGLIANICO BENEVENTANO - Aglianico Beneventano IGT
Vendemmia: 2008
Gradi: 13,5
Categoria: "rossi"



Via San Nicola, 36 - 80067 Sorrento (NA) - tel. 0818074254/3351851384 - P.O. Box 151