

Corso di vinificazione biologica

di **C. S.**

Con la pubblicazione del Decreto Ministeriale n. 15992 relativo alle disposizioni applicative del Reg. UE 203/2012 sulla vinificazione biologica (pubblicato su G.U. n. 177 del 31 luglio 2012) entrato in vigore il 1 agosto 2012, inizia una nuova era per il settore vitivinicolo.

La possibilità di una certificazione chiara, sancita da un regolamento europeo al pari degli altri prodotti alimentari, e basata su un disciplinare non particolarmente restrittivo, offre una concreta nuova opportunità alle aziende, per qualificare una loro linea di produzione, entrando in un settore commerciale che, unico in questi anni, non dà segni di calo dei consumi; un mercato non solo Nazionale ma che trova anche all'estero ampio riconoscimento.

Ma quali sono i dati reali di un potenziale mercato del vino biologico? E quali i canali che è opportuno percorrere?

E ancora. Come si affronta una vinificazione rispettosa dei limiti imposti dalla normativa biologica ma finalizzata alla produzione di vini di qualità che possano competere con quelli convenzionali?

A queste domande vuole rispondere il corso proposto, che dunque supera i limiti consueti di un corso di formazione e si pone l'obiettivo di indagare nuovi mercati e soddisfare aspettative di nuovi sbocchi commerciali.

Un'occasione importante, dunque, per un confronto con esperti della normativa biologica, del mercato e con enologi specializzati nella vinificazione biologica.

Il corso, della durata di due giornate, si svolgerà a Bologna presso la sede di FederBio in Piazza dei Martiri, 1

www.bioqualita.eu

di **C. S.**

pubblicato in **Tracce > Formazione**
il **16 Ottobre 2012** TN n. 42 Anno 10



