

A Bologna corso sul vino biologico

Inserito il 21 ottobre, 2012 - 12:57

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 vinicole, per qualificare una loro linea di produzione biologica, 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 a Federbio da Bioqualità SG srl, nell'ambito della propria attività svolta per la Federazione, dal titolo 'Vinificazione biologica: come tradurre una possibilità normativa in un'opportunità di mercato'. Un corso che 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, nella sede di FederBio in Piazza dei Martiri 1 il venerdì 26 e sabato 27 ottobre. Per ulteriori notizie andare al sito di Federbio.



PRESENTANO IL CORSO DI FORMAZIONE

**IL VINO BIOLOGICO
COME TRADURRE
UNA POSSIBILITÀ NORMATIVA IN
UN'OPPORTUNITÀ DI MERCATO
VIN-16**

CORSO DELLA DURATA DI DUE GIORNATE

Il corso si svolgerà nei giorni
26 e 27 ottobre 2012
a **BOLOGNA**