



LEGAMBIENTE

LEGAMBIENTE CELEBRA IL TRENTENNALE DELLA RASSEGNA DEGUSTAZIONE DEI VINI BIOLOGICI E BIODINAMICI DELLO STIVALE: EDIZIONE RECORD CON PIÙ DI 200 BOTTIGLIE ISCRITTE PROVENIENTI DA OGNI REGIONE D'ITALIA

*Nell'ambito della cerimonia, consegnati anche i premi "Fedeltà", "Sostenibilità",
"Agricoltura eroica", "Innovazione tecnologica"*

*A precedere la cerimonia, la conferenza "Dall'approvazione della legge sul biologico
allo sviluppo della filiera sostenibile in agricoltura"*

La rassegna degustazione nazionale dei vini biologici e biodinamici di Legambiente spegne trenta candeline con numeri da record. **Sabato 11 giugno**, a Rispecchia (Gr), nella spettacolare location in cui ogni anno viene organizzata Festambiente, la manifestazione nazionale di Legambiente, verranno consegnati i riconoscimenti ai produttori dei vini che una commissione formata da tecnici ed esperti degustatori, tramite degustazione cieca, ha selezionato per le categorie: bianchi, rosati, rossi giovani, rossi affinati, da uve di vitigni autoctoni, spumanti, dolci, miglior abbinamento con piatti vegetariani e vegani, miglior rapporto qualità/prezzo. Realizzata in collaborazione con il **dipartimento di Scienze agrarie, alimentari e agro-ambientali dell'Università di Pisa**, con il **corso di laurea in Viticoltura ed enologia** e con la **media-partnership de La nuova ecologia**, l'iniziativa ha incassato un successo mai visto prima in termini di iscrizioni (più di 200 vini iscritti provenienti da tutte le Regioni d'Italia) e, come ogni anno, si è posta l'obiettivo di promuovere l'agricoltura di qualità del Paese, dimostrando che produrre in maniera sostenibile è davvero possibile.

A precedere la cerimonia di consegna delle targhe ai produttori dei vini selezionati, la conferenza **"Dall'approvazione della legge sul biologico allo sviluppo della filiera sostenibile in agricoltura"**, trasmessa in diretta sulla pagina Facebook *Legambiente Agricoltura*, a cui parteciperanno tra gli altri: **Leonardo Marras**, assessore al turismo

Regione Toscana; **Francesco Limatola**, presidente della Provincia di Grosseto; **Susanna Cenni**, vicepresidente della Commissione agricoltura della Camera dei deputati; **Mino Taricco**, componente della Commissione agricoltura del Senato della Repubblica; **Camilla Laureti**, componente della Commissione per l'agricoltura e lo sviluppo rurale del Parlamento Europeo; **Filippo Gallinella**, presidente della Commissione agricoltura del Senato della Repubblica; **Gianpaolo Vallardi**, Commissione agricoltura del Senato della Repubblica; **Maria Grazia Mammuccini**, presidente Federbio; **Carlo Triarico**, presidente Associazione per l'agricoltura biodinamica; **Giuseppe Ferroni**, docente dell'Università di Pisa e presidente della commissione esaminatrice; **Marco Santori**, Alce Nero; **Massimo Cenacchi**, COPROB; **Mariella Cerullo**, Oleificio Zucchi; **Andrea Di Stefano**, Novamont; **Angelo Gentili**, responsabile agricoltura di Legambiente. A concludere i lavori, il presidente nazionale di Legambiente, **Stefano Ciafani**.

“La nostra associazione - ha dichiarato **Stefano Ciafani, presidente nazionale di Legambiente** - è fortemente impegnata sul fronte della valorizzazione dell'agricoltura sostenibile e bio e in questi anni si è adoperata per raggiungere risultati strategici come la **legge sul biologico**, un traguardo importante al quale brinderemo simbolicamente durante la cerimonia per il trentennale della rassegna degustazione nazionale. Per promuovere una vera transizione ecologica in agricoltura - ha proseguito - serve lavorare con determinazione su sicurezza alimentare, contrasto alla crisi climatica e perdita della biodiversità, garantendo la sostenibilità economica nel medio e lungo termine di migliaia di piccole e medie aziende agricole del Paese, tra cui quelle vitivinicole. L'attuale crisi alimentare dimostra plasticamente che il modello produttivo contemporaneo non è più sostenibile. Per raggiungere gli obiettivi stabiliti dalla Ue con le strategie *Farm to fork* e *Biodiversità 2030* serve un sostegno concreto e stabile alle attività produttive che scelgono la sostenibilità come elemento prioritario. La riduzione degli input chimici, idrici ed energetici è un obiettivo non più rimandabile. Il settore vitivinicolo, già fortemente indirizzato verso il biologico, rappresenta la filiera più sostenibile. I vigneti bio in Italia raggiungono quota 19% della superficie vitata totale, con la percentuale più alta in Europa e nel mondo. Adesso, serve una nuova spinta sia in questo ambito che nell'intero comparto agricolo, per fare in modo che questo virtuosismo made in Italy possa continuare.”

“È per noi motivo di grande orgoglio – ha aggiunto **Angelo Gentili, responsabile agricoltura di Legambiente** - premiare e valorizzare i migliori vini biologici e biodinamici del Paese, che rappresentano preziose eccellenze per tutto il settore vitivinicolo italiano. La nostra rassegna, negli anni, è cresciuta enormemente, sia in termini di partecipazione che rispetto alla qualità dei vini iscritti. Ciò dimostra che quella che stiamo percorrendo è davvero la strada giusta e che dobbiamo proseguire con determinazione in questa direzione, incoraggiando le aziende più virtuose, che uniscono la sensibilità ambientale e l'innovazione all'eccellenza agroalimentare, a fare sempre di più e meglio. La nostra vicinanza alle azioni di moral suasion degli agricoltori biologici e biodinamici italiani, presidi di sostenibilità e valorizzazione dell'identità dei territori, non è mai venuta meno e, considerando i numeri che l'Italia oggi registra in questo settore, possiamo dirci soddisfatti dell'azione di sensibilizzazione nei confronti dei cittadini consumatori messa a segno. Negli ultimi anni, complice anche la pandemia, il consumo dei prodotti bio è aumentato in maniera sensibile. La crescente richiesta di prodotti sani e sostenibili ha indubbiamente accelerato anche la legiferazione in materia. È importante non mollare proprio adesso e proseguire nella

battaglia per far crescere ulteriormente il settore del bio e promuovere la sostenibilità di tutto il comparto alimentare dal campo alla tavola.”

Nell’ambito dell’iniziativa, l’associazione ha consegnato anche quattro riconoscimenti speciali (*Fedeltà, Sostenibilità, Agricoltura eroica, Innovazione tecnologica*) per valorizzare le buone pratiche italiane in fatto di viticoltura bio. Il premio **Fedeltà**, riconosciuto alle aziende che hanno partecipato con successo a più di 15 edizioni della rassegna, è stato assegnato a: **La Cappuccina**, Monteforte d'Alpone (VR); **Perlage Srl**, Farra di Soligo (TV); **Saladini Pilastrini Srl**, Spinetoli (AP). Il premio **Sostenibilità** è andato alla **Società Olearia Vinicola Orsogna**, Orsogna (CH) che si è distinta per la sostenibilità ambientale nell’ambito del processo produttivo dal campo alla tavola. Il premio **Agricoltura eroica** è andato invece all’azienda agricola **Fontuccia**, Isola del Giglio (GR). Il premio **Innovazione tecnologica**, infine, è stato assegnato a **Salcheto Srl**, Montepulciano (SI) che si è distinta per aver intrapreso percorsi innovativi in campo ambientale.

Qui l’elenco dei vini selezionati:

Spumanti

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Spumante Rosato DOP Extra dry “Noi due” - La Piana Winery, Castelvetro di Modena (MO)
Valdobbiadene Prosecco Sup. DOP Brut “Canah” - Perlage Srl, Farra di Soligo (TV)
Piemonte Brachetto DOP 2021 - Fratelli Rovero, Asti (AT)

Vini bianchi

Offida Pecorino DOP 2021 - Saladini Pilastrini Srl, Spinetoli (AP)
Riviera Ligure di Ponente Pigato DOP “Marenè” 2021 - Bio Vio di Az. Agr. Vio Giobatta, Albenga (SV)
Sicilia Sauvignon DOP “Kaid” 2021 - Alessandro di Camporeale S.c.a., Camporeale (PA)
Venezia Giulia Ribolla Gialla IGT frizzante - Mister Bio Wine Srl, Latisana (UD)
Vermentino Colli di Luni DOP “Tziveta” 2020 - Az. Agr. La Quinta Terra, Fosdinovo (MS)

Vini rosati

Marche Sangiovese IGP 2021 - Villa Imperium di G. Cocci Grifoni & C., Ripatransone (AP)

Rossi giovani

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Amabile DOP 2021 “Magia nera” - La Piana Winery, Castelvetro di Modena (MO)
Noto Nero d'Avola DOP 2020 “Note nere” - Ramaddini Soc. Agr. Pacos, Pachino (SR)
Trentino Pinot Nero DOP 2020 - Cantina Aldeno S.c.a., Aldeno (TN)

Rossi affinati

Costa d'Amalfi DOP “Ragis” 2019 - Az. Agr. Biologica Le vigne di Raito, Vietri sul Mare (SA)
Monferrato Nebbiolo DOP “Nebbiaia” 2019 - Fratelli Rovero, Asti (AT)
Serrapetrona DOP 2019 - Alberto Quacquarelli, Serrapetrona (MC)
Toscana IGT “Prima Pietra” 2019 - Tenuta Prima Pietra, Riparbella (PI)
Cerasuolo di Vittoria Classico DOP “Melovivo” 2018 - Tenuta Bonincontro, Vittoria (RG)
Lazio IGT “Letizia” 2016 - Società Agricola Villa Caviciana, Grotte di Castro (VT)
Romagna Sangiovese Riserva Bertinoro DOP “P.Honorii” 2018 - Tenuta La Viola, Bertinoro (FC)

Vini dolci

Recioto di Soave DOP “Arzimo” 2016 - La Cappuccina, Monteforte d'Alpone (VR)

Vini da uve di vitigni autoctoni

Pecorino Spumante Brut "Lunaria Ancestrale" 2021 - Società Olearia Vinicola Orsogna, Orsogna (CH)

Lazio Malvasia Puntinata IGP 2021 - Az. Agr. Biologica Lotti, Cellere (VT)

Susumaniello Puglia IGP "Morso rosso" 2021 - Tenuta Viglione, Santeramo in Colle (BA)

Lacrima di Morro d'Alba DOC "Bluviolet" 2019 - Marconi Vini, San Marcello (AN)

Vini selezionati come miglior abbinamento con piatti vegetariani e vegani

Trentino Moscato Giallo DOC 2021 - Cantina Aldeno S.c.a., Aldeno (TN)

Vini selezionati per il miglior rapporto Qualità/Prezzo

Bardolino DOC 2021 - Az. Agr. Ronca, Sommacampagna (VR)

Cannonau di Sardegna DOP 2021 - Fattorie Isola di Luigi Cuccaru, Sassari (SS)

Primitivo Salento IGP "Vigne Salve" 2019 - Feudi di Guagnano, Guagnano (LE)

Sicilia Grillo Catarratto Sup. DOC "Giato" 2021 - Centopassi Libera, San Giuseppe Jato (PA)

Valdobbiadene DOCG Brut 2021 - Az. Agr. Stramaret, Valdobbiadene (TV)