Vinissage, Asti ospita la festa del vino "alternativo"

Più di 100 produttori di vini italiani "alternativi" si danno **appuntamento ad Asti, il 6 e il 7 maggio, per Vinissage, la mostra mercato dei vini biologici, biodinamici e naturali.** L'undicesima edizione cambia sede e si svolge a Palazzo Ottolenghi, nel cuore storico della cittadina capitale del Monferrato. Quello della viticultura biologica e biodinamica è un settore in costante crescita. In dieci anni, dal 2004 al 2014, si è registrato un aumento del +259% in Europa e +261% a livello globale. I dati emergono dall'analisi Wine Monitor-Nomisma su dati Fibl, elaborata in occasione di Vinitaly. La viticoltura biologica dell'Unione Europea rappresenta l'84% della superficie bio del mondo.
Nel mondo il 4,5% della superficie vitata è bio; nella Ue l'incidenza sale al 7,8%. Per superfici vitate bio, l'Italia, con 72.361 ettari, è al secondo posto in Europa, dopo la Spagna (84.381 ettari). A livello regionale, in Italia guida la Sicilia (27.105 ettari nel 2014, 38% sul totale italiano e +43% rispetto al 2011); seguono Puglia (10.269 ettari, +22%) e Toscana (9.243 ettari, +46%). Nel 2015 le vendite di vino bio hanno raggiunto complessivamente 205 milioni di euro. Il giro d'affari è realizzato per un terzo sul mercato interno e per la restante parte sui mercati internazionali.
E a crescere è anche la consumer base: negli ultimi 12 mesi il 21% della popolazione italiana over 18, ovvero 10,6 milioni di persone, ha bevuto in almeno una occasione, a casa o fuori casa, vino certificato biologico. Vinissage, organizzata dalla Città di Asti in collaborazione con l'Associazione delle Città del Bio (che curerà in particolare il mercato dei produttori naturali e biologici) e Officina Enoica, nasce nel 2005 proprio per promuovere e avvicinare appassionati e neofiti al mondo del vino biologico attraverso l'incontro e il dialogo diretto con i produttori. La due giorni astigiana, infatti, permette al pubblico non solo di degustare e acquistare il meglio della produzione italiana in questo settore, ma è soprattutto occasione per conoscere, dialogare e confrontarsi con chi produce e segue personalmente la preparazione del vino dal filare alla cantina. Quest'anno uno dei protagonisti sarà il vermouth con un viaggio sensoriale alla scoperta dei suoi ingredienti bio. A Vinissage ci sarà la possibilità di acquistare anche altri prodotti biologici, così come di partecipare a degustazioni guidate e ad un ricco programma di appuntamenti dentro e fuori il salone.