



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PADOVA

Dip. di AGRONOMIA ANIMALI ALIMENTI RISORSE
NATURALI E AMBIENTE

Corso di laurea in Scienza e Cultura della Gastronomia

ANALISI DEL MERCATO ITALIANO DEL VINO
BIOLOGICO E BIODINAMICO.
CASO STUDIO DELL'AZIENDA MENTI.

Relatore
Prof. Antonio Vianello

Laureanda
Caterina Toffano

Matricola n. 2014244

ANNO ACCADEMICO 2022/2023

Questa tesi la dedico al mio più grande sostenitore, colui che è riuscito a vedere l'inizio dei miei studi, ma non ad arrivare alla loro fine.

Nonno Lucy <3

INDICE

INTRODUZIONE	1
CAPITOLO 1	3
1.1 METODO BIOLOGICO.....	3
1.2 METODO BIODINAMICO.....	4
CAPITOLO 2	7
2.1 MERCATO BIOLOGICO	12
2.2 MERCATO BIODINAMICO	14
CAPITOLO 3	19
3.1 ESPOSIZIONE DATI DELL'INDAGINE.....	19
3.2 CONSIDERAZIONI FINALI	24
CAPITOLO 4	27
4.1 STORIA DELL'AZIENDA	27
4.2 BIODINAMICA DALLA VIGNA ALLA BOTTIGLIA	28
4.3 CONSIDERAZIONI FINALI	29
CONCLUSIONI	31
APPENDICE A	34
APPENDICE B.....	39
SITOGRAFIA.....	41

INTRODUZIONE

Nel corso del presente secolo, il settore vitivinicolo è rimasto un argomento di crescente rilevanza, risulta essere un oggetto di interesse sia per coloro che ne hanno una conoscenza più approfondita che per coloro che hanno una comprensione più limitata. Tuttavia, molte delle peculiarità che compongono questo settore rimangono poco conosciute, inclusa la tematica centrale di questa tesi: il mercato del vino biologico e biodinamico.

Possedevo inizialmente una conoscenza a grandi linee di questo argomento, ma durante il mio tirocinio universitario ho avuto l'opportunità di esplorarlo in maniera più approfondita e soprattutto pratica. Quest'esperienza mi ha ispirato ad ampliare ulteriormente le mie conoscenze in questo campo; sto dedicando tempo alla lettura di libri, alla ricerca online e al dialogo diretto con i produttori di vino con anni di esperienza alle loro spalle, con lo scopo di raccogliere una varietà di punti di vista da diverse fonti. Ritengo che il segmento di mercato relativo al vino biologico e biodinamico sia sottovalutato, sia a causa della scarsa consapevolezza che gran parte delle persone ha in merito, sia a causa dei pregiudizi associati a queste metodologie di produzione vinicola, soprattutto quella biodinamica.

Nel corso di questa tesi, esaminerò in dettaglio le minime differenze che caratterizzano i produttori di vino biologico e biodinamico, proseguendo quindi con un'analisi completa del mercato vinicolo, suddividendo le produzioni in tre categorie principali: convenzionale, biologica e biodinamica.

Successivamente, verrà messa in luce l'azienda presso cui ho svolto il mio tirocinio, l'azienda Menti di Gambellara (VI), che è stata la fonte della mia profonda curiosità per questo settore. In particolare, fornirò una breve storia dell'azienda e dei metodi biodinamici utilizzati al suo interno.

Infine, condurrò un'analisi di mercato per valutare il posizionamento dell'azienda all'interno del settore vitivinicolo; utilizzerò i dati raccolti attraverso il questionario da me somministrato per condurre un'analisi dettagliata al fine di identificare il target di consumatori medio e determinare se quest'azienda è allineata alle preferenze del campione ottenuto dall'indagine eseguita.

CAPITOLO 1

In questo capitolo, verranno esaminate e messe a confronto due diverse metodologie di produzione del vino: il metodo biologico e il metodo biodinamico. Entrambi questi approcci verranno confrontati con il metodo tradizionale, chiamato anche metodo convenzionale.

Quest'ultimo è adottato da cantine che si affidano all'agricoltura convenzionale per i loro vigneti, questo implica l'uso di prodotti chimici come diserbanti e pesticidi, nonché l'impiego di additivi come l'anidride solforosa che svolge un ruolo di stabilizzante e disinfettante nel processo di vinificazione che avviene all'interno della cantina.

Quest'analisi consentirà, quindi, di acquisire una comprensione maggiormente approfondita delle principali differenze che distinguono queste tre tipologie di produzione vinicola.

1.1 Metodo biologico

Il vino biologico è prodotto utilizzando uve coltivate completamente in modo biologico, il che significa che nessuna sostanza chimica è utilizzata in campo; gli unici trattamenti sul terreno sono quelli a base di rame e zolfo, perché migliorano lo stato fisiologico e rafforzano la resistenza immunitaria delle piante nei confronti degli stress causati da vari funghi.

Prima della pubblicazione del Regolamento Europeo 203/2012, avvenuta l'8 marzo 2012, il termine "vino biologico" non esisteva. Si faceva riferimento semplicemente a un vino ottenuto da uve prodotte mediante l'agricoltura biologica.

A partire dal 2012, è stato permesso l'utilizzo della denominazione "vino biologico" sull'etichetta, accompagnato da un logo specifico (**Vedi figura 1**) costituito da una foglia composta da 12 stelle su sfondo verde. Tuttavia, l'applicazione di questo logo deve rispettare determinate regole, tra cui:

- Le dimensioni minime di 13,5 mm x 9 mm, ma in caso di confezioni più piccole in cui non sia possibile rispettare tali misure, è consentito utilizzare una versione del logo ridotta di 9 mm x 6 mm;
- Dev'essere presente lo schema cromatico standard di colore verde e bianco;

- Il logo non può essere oggetto di stilizzazione, ad esempio, non può avere un fondo trasparente o essere modificato con effetti tridimensionali¹;

Fig. 1. Logo biologico



Ottenere il logo biologico non è un processo semplice, poiché implica il rigoroso rispetto di molte regole relative alle pratiche enologiche e all'uso di sostanze coadiuvanti durante la vinificazione.

Per ottenere la designazione “biologico”, un produttore deve aderire a norme severe che richiedono l'uso di circa la metà delle sostanze coadiuvanti rispetto a un produttore convenzionale. Inoltre, ci sono limiti rigorosi per l'uso di anidride solforosa nei vini: ad esempio, per i vini rossi secchi è consentito un massimo di 100 mg/l, mentre per i vini bianchi secchi il limite è di 150 mg/l.

In sintesi, un vino può essere definito biologico quando:

- È prodotto da uve coltivate con il metodo biologico, senza l'uso di sostanze chimiche di sintesi come concimi, diserbanti, insetticidi, pesticidi e senza l'impiego di organismi geneticamente modificati (OGM);
- Viene vinificato utilizzando esclusivamente prodotti enologici e processi autorizzati dal regolamento menzionato in precedenza (Reg. 203/2012);

Infine, per ottenere il riconoscimento biologico, la cantina dovrà ottenere una certificazione di conformità da parte di un ente certificatore ufficialmente riconosciuto.

1.2 Metodo biodinamico

Il vino biodinamico è frutto di un approccio agricolo basato su pratiche biodinamiche che trattano l'azienda agricola o il vigneto come un organismo integrato. In questo sistema, l'intero ecosistema opera in armonia, dove ogni componente contribuisce al successo

¹ Sito della Commissione europea
https://agriculture.ec.europa.eu/farming/organic-farming/organic-logo_it

finale; l'obiettivo è quindi quello di creare un sistema autosufficiente in cui il vigneto si sostiene in autonomia. Nella coltivazione di vigneti biodinamici, si fanno ricorso esclusivamente a materiali ed elementi naturali, compreso il terreno e il compostaggio, per garantire la sostenibilità del processo.

Per produrre il vino utilizzando il metodo biodinamico, viene seguita una filosofia formulata negli anni '20 del secolo scorso da Rudolf Steiner.

Steiner nacque nel 1861 a Kraljevec, all'interno del territorio dell'ex impero Austro-Ungarico, e fu il fondatore dell'antroposofia, una disciplina che si occupa delle leggi alla base delle manifestazioni della vita, dell'anima e dello spirito sia nell'uomo che nella natura. La sua influenza si estese su diversi campi, tra cui quello delle pratiche agricole biodinamiche; infatti, negli ultimi anni della sua vita, Steiner si dedicò con passione all'agricoltura biodinamica, facendo da ponte tra la spiritualità antroposofica e la produzione alimentare. Questo coinvolse l'adozione di una serie di riti e pratiche, tra cui l'osservazione delle fasi lunari e il compostaggio, considerato un elemento essenziale per il rispetto dell'ecosistema.

Nell'agricoltura biodinamica, vengono impiegati i cosiddetti preparati biodinamici, composti da materiali naturali e biologici, al fine di promuovere una crescita sana delle piante preservandone le caratteristiche originali. Questi preparati possono essere suddivisi in due categorie:

- **Preparati da spruzzo:** tra questi rientrano il cornoletame 500 e il cornosilice 501. Per la loro produzione, un corno di vacca viene riempito con letame fresco (500) o cristalli di quarzo tritati in polvere (501). Successivamente, il corno viene seppellito nel terreno durante determinate stagioni dell'anno e lasciato maturare per dei mesi. Una volta arrivati a maturazione, i preparati vengono estratti dal terreno e conservati in contenitori adeguatamente ventilati (500) o esposti alla luce solare (501). Quando è giunto il momento di utilizzarli, il contenuto del corno viene mescolato con acqua tiepida e dinamizzato, ossia agitato manualmente o con dispositivi meccanici appositi per circa un'ora, dopodiché viene nebulizzato sulle piante.
- **Preparati da cumulo:** questi includono i preparati dal 502 al 507 e a differenza dei primi citati, richiedono un periodo di maturazione di circa un anno. Sono

chiamati “da cumulo” perché vengono incorporati nel compost, dove svolgono un ruolo chiave nel guidare il processo di compostaggio e nella trasformazione della sostanza organica nella giusta direzione. Ogni preparato viene creato a partire da una pianta specifica, tra cui l’Achillea (502), la Camomilla (503), l’Ortica (504), la corteccia di Quercia (505), il Tarassaco (506) e la Valeriana (507).

Nel contesto dell’agricoltura biodinamica, non esiste una legislazione specifica né un marchio ufficiale analogo a quello biologico. Possiamo però fidarci della certificazione rilasciata dall’associazione Demeter (**Vedi figura 2**), dopo rigorosi controlli, spesso più severi rispetto a quelli richiesti per la certificazione biologica.



Fig. 2 Esempi loghi certificazione Demeter

Demeter è un’associazione di produttori, trasformatori e distributori ed un ente certificatore per prodotti alimentari, cosmetici e tessili da agricoltura biodinamica²; questo tipo di certificazione si può ottenere solo se l’azienda in questione presenta già precedentemente una certificazione biologica e si può applicare solo a prodotti biologici o che derivano da un’agricoltura biodinamica.

² www.demeter.it

CAPITOLO 2

L'Italia è universalmente riconosciuta come una delle principali nazioni produttrici di vino, grazie al profondo legame con la sua ricca storia e tradizione agricola, oltre alla sua favorevole posizione geografica, caratterizzata da temperature miti e terreni fertili. Nel 2021, l'Italia ha segnato un totale di 636.000 ettari di superficie vitata, rappresentando un notevole incremento di quasi 4.000 ettari rispetto ai dati rilevati nel 2010.³

Un'analisi più dettagliata dei dati rivela una netta distinzione nella distribuzione degli ettari dedicati alla viticoltura tra il Nord e il Centro-Sud dell'Italia (**Vedi grafico 1**). È evidente come nel corso degli anni la concentrazione di vigneti si sia spostata principalmente verso la fascia settentrionale del paese, in particolare nella parte Nord-est, in risposta all'incremento significativo della produzione di vini spumanti.

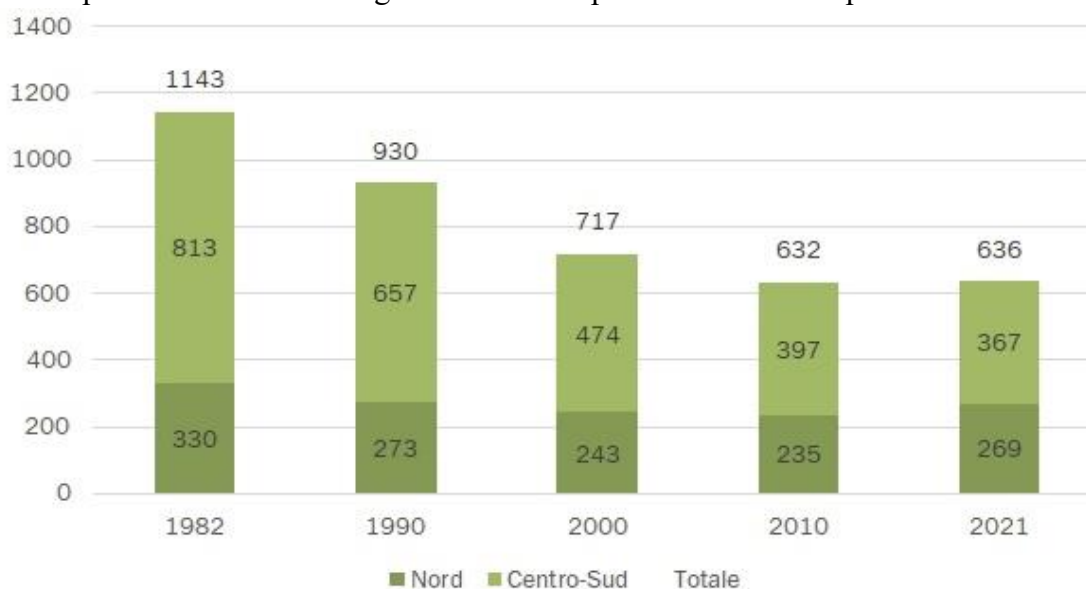


Grafico 1: evoluzione della superficie vitata in Italia (censimenti ISTAT, ha)

Nell'ultimo decennio, abbiamo assistito ad un aumento significativo di circa 35.000 ettari di vigneti nel Nord dell'Italia, portando la superficie totale a 269.000 ettari, e contemporaneamente a una diminuzione di 30.000 ettari nel Centro-Sud, che ha ridotto la superficie a 367.000 ettari.

³ La superficie vitata in Italia- aggiornamento 2021- censimento ISTAT, 4 settembre 2022, i numeri del vino
<https://www.inumeridelvino.it/2022/09/la-superficie-vitata-in-italia-aggiornamento-2021-censimento-istat.html#:~:text=Oggi%20ci%20occupiamo%20dei%20dati,di%20quelli%20rilevati%20nel%202010.>

Nel 2021, è possibile distinguere ulteriormente la superficie vitata, poiché dei 636.000 ettari destinati alla viticoltura, 539.000 ettari sono destinati alla produzione di uva da vino, mentre i restanti 97.000 ettari sono destinati alla produzione di uva da tavola; tra gli ettari dedicati alla produzione di vini, 253.000 ettari sono utilizzati per la produrre vini con denominazione di origine controllata (DOC) e con indicazione geografica tipica (IGT), mentre gli altri 137.000 ettari sono dedicati ad altri tipi di vino.

Il Veneto si conferma come la principale regione italiana, con 100.000 ettari destinati alla viticoltura, coprendo praticamente l'intera sua superficie, a seguirlo troviamo la Sicilia con i suoi 78.000 ettari di vigneti.

Nel corso dell'anno 2022, nonostante le temperature molto calde che hanno interessato diverse regioni del mondo, la produzione globale di vino ha mantenuto volumi simili a quelli del 2021. Tuttavia, questa tendenza non si applica all'Europa, come confermato dalle stime dell'OIV (Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino) pubblicate nel "World Wine Production Outlook" del 2022.

In Europa, la produzione di vino è in linea con la media storica, grazie alle performance eccezionali dell'Italia, Francia e Germania, che hanno compensato le flessioni registrate in Spagna e Grecia, particolarmente colpite da ondate di calore estremo.

Concentrandoci sull'Italia, possiamo affermare che il paese si conferma come il primo produttore mondiale, con una produzione di 50,3 milioni di ettolitri di vino nel 2022, ed insieme ai 44,2 milioni di ettolitri prodotti dalla Francia, rappresentano il 60% della produzione dell'Unione Europea e il 36% della produzione mondiale.

L'Istat ha recentemente pubblicato, nei primi mesi dell'estate, i dati relativi al valore della produzione di vino per il 2022. Da tali dati emerge che il mercato vitivinicolo italiano non ha registrato una crescita significativa quest'anno, ma è rimasto stabile rispetto al 2021, con un valore totale di 3,75 miliardi di euro.

Riassumendo, i valori di produzione dell'anno 2022 sono i seguenti:

Volume prodotto (hl) → 50,3 milioni di ettolitri

Valore prodotto (€) → 3,75 miliardi di euro

Valore €/l → 0,74 €/l

Inoltre, è interessante notare che, confrontando i dati della produzione di vino con quelli dell'agricoltura in generale, si osserva che dal 2019 il valore della produzione vinicola cresce a un ritmo inferiore rispetto a quello dell'agricoltura complessiva. In altre parole, negli ultimi quattro anni la percentuale di produzione del vino è gradualmente diminuita fino a rappresentare il 12,4% del totale prodotto dal settore agricolo, questo dato suggerisce che il settore del vino sta mantenendo buone performance, ma senza raggiungere il massimo potenziale di crescita.

Nel **grafico 2**, è possibile osservare le regioni più rilevanti nella produzione di vino nel 2022.

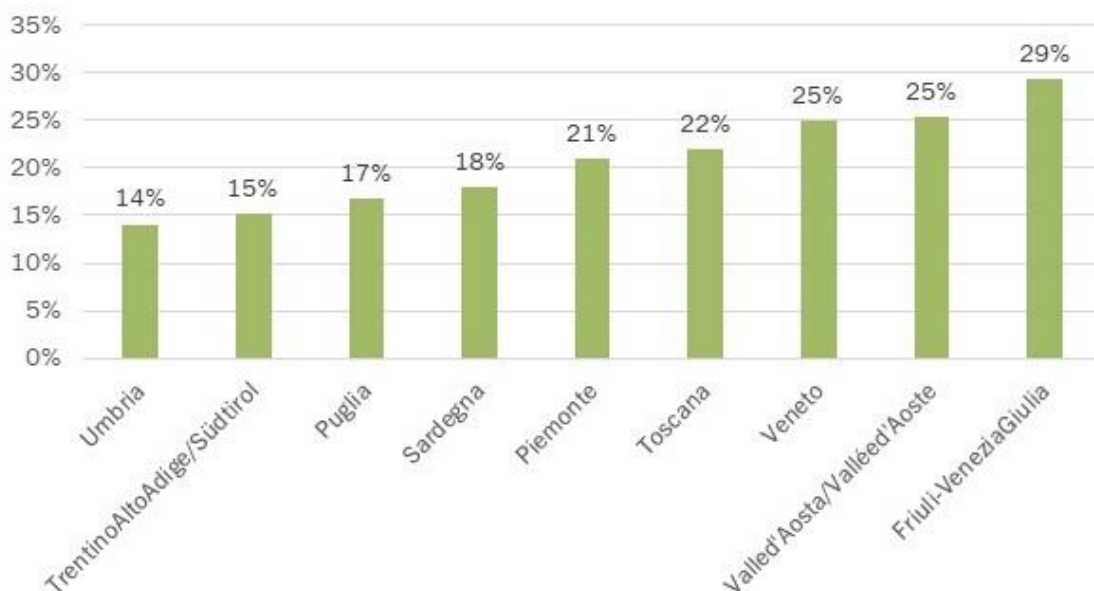


Grafico 2: valore della produzione di vino sulla produzione agricola (%) (dati ISTAT 2022)

Nel corso degli ultimi dieci anni, si è registrato un aumento del 5%, con le regioni del Nord-Est e del Mezzogiorno in testa rispetto alle zone del Nord-Ovest e del Centro.

Da una prospettiva regionale, prendendo in considerazione un periodo di dieci anni su base annua, si nota che Sardegna, Puglia, Liguria, Abruzzo, Veneto e Friuli-Venezia Giulia sono le regioni in cui il valore della produzione è cresciuto costantemente nel tempo. Le regioni del Nord-Ovest, come Lombardia, Piemonte e Valle d'Aosta, insieme al Lazio hanno registrato una crescita inferiore, mentre la Basilicata è l'unica regione in cui si è verificato un dato negativo (**vedi grafico 3**).



Grafico 3: crescita annua 2012.2022 del valore della produzione di vino (dati ISTAT)

Per il 2022, il settore del vino in Italia per l'export aveva inizialmente registrato stime ottimistiche, elaborate dall'analisi congiunta dell'Osservatorio Uiv, Ismea e Vinitaly, basate sui dati dell'Istat, che indicavano un valore totale del mercato vitivinicolo italiano vicino agli 8 miliardi di euro alla fine dell'anno. Tuttavia, alla chiusura dell'anno 2022, l'Italia ha raggiunto un totale di 7,87 miliardi di euro, leggermente al di sotto delle previsioni iniziali.

I dati dell'Istat hanno evidenziato che nell'anno 2022 le esportazioni hanno registrato un aumento del 9,8%, sebbene questo incremento sia inferiore rispetto agli anni precedenti. Gli effetti dell'inflazione nella seconda metà del 2022 si sono fatti sentire, portando ad una contrazione dei consumi in tutti i mercati e in tutte le categorie mercantili, compreso il vino.

La goccia che ha fatto traboccare il vaso è stata l'invasione russa dell'Ucraina a febbraio, che ha riportato l'Europa in una drammatica situazione di guerra. Questo ha avuto conseguenze economiche evidenti, poiché la Russia rappresenta un mercato importante per l'Italia anche nel settore vinicolo.

La Francia continua ad essere il nostro principale concorrente e si conferma anche nel 2022 come il leader mondiale con un valore di 12,3 miliardi di euro, mentre l'Italia mantiene saldamente la sua posizione di primo fornitore in termini di qualità e si colloca al secondo posto in termini di valore (7,87 miliardi di euro), superando la Spagna (2,98

miliardi di euro). Gli Stati Uniti rappresentano il principale mercato di esportazione dell'Italia, con una quota di mercato del 23%, seguiti dalla Germania, il Regno Unito, il Canada e la Svizzera.

Per quanto concerne le preferenze nei tipi di vino richiesti, gli spumanti hanno registrato un notevole aumento del 19% in valore, con il Prosecco in evidenza con un incremento del 22%; i vini fermi hanno registrato una diminuzione del 3% in volume, in particolare con i vini rossi che hanno avuto un calo del 4% in volume, ma un aumento del 4% in valore; i vini bianchi, al contrario, hanno registrato un aumento del 12%. Si è verificata una diminuzione dei volumi di vino rosso nelle fasce di prezzo più basse (inferiori ai 3€), mentre i vini premium, in particolare quelli piemontesi (+9%), veneti (+4%) e toscani (+6%), hanno registrato una crescita. Infine, i vini frizzanti subiscono una diminuzione del 7% di volume, ma registrano un aumento del 6% in valore.

Preferenze tipologie di vino richieste		
	Valore	Volume
Spumanti	+19%	/
di cui Prosecco	+22%	/
Vini fermi	-3%	/
di cui rossi	-4%	+4%
di cui bianchi	+12%	/
Vini premium	+12%	/
di cui piemontesi	/	+9%
di cui veneti	/	+4%
di cui toscani	/	+6%
Vini frizzanti	+6%	-7%

Rispetto alle regioni italiane, il Veneto è in testa con oltre 2,8 miliardi di euro di fatturato all'estero e una crescita annuale del 13,4%; il Piemonte si classifica al secondo posto con un aumento del 4,6% (1,28 miliardi di euro), seguito dalla Toscana che registra una crescita del 10,4% (1,25 miliardi di euro), in linea con i risultati nazionali; le altre regioni che seguono sono il Trentino-Alto Adige (-1,1%) e l'Emilia-Romagna (+8,9%)

Per concludere, in termini di performance spiccano gli aumenti significativi di Friuli-Venezia Giulia (+49,7%), Marche (+25,9%) e Sicilia (+21%).

Regioni italiane	
1 ^a Veneto	+13,4%
2 ^a Piemonte	+4,6%
3 ^a Toscana	+10,4%
4 ^a Trentino-Alto Adige	-1,1%
5 ^a Emilia-Romagna	+8,9%
6 ^a Friuli-Venezia Giulia	+49,7%
7 ^a Marche	+25,9%
8 ^a Sicilia	+21%

2.1 Mercato biologico

I dati più recenti che ho reperito in merito al mercato biologico risalgono al 2021, benché siano comunque dati recenti, sono meno aggiornati rispetto alle informazioni descritte precedentemente sul mercato generale, che coprono l'anno 2022 o talvolta l'anno corrente.

Fino a dieci anni fa, il vino biologico era considerato un prodotto di nicchia destinato ad un mercato ristretto, tuttavia oggi sta vivendo una crescita straordinaria e il motivo di questa ascesa come spiegato nel report Wine Monitor Nomisma per Valoritalia è che il 59% dei consumatori percepisce i vini biologici con una qualità superiore rispetto a quelli convenzionali e per il 75% degli intervistati c'è il valore aggiunto del rispetto ambientale⁴.

Nel 2021, è stato registrato un totale di 126.000 ettari di terreno destinati alla produzione di uva da vino biologica, di cui 101.000 erano già convertiti al biologico e 24.000 in fase di conversione; ciò ha comportato una penetrazione del biologico pari al 21% dell'intera superficie vitata⁵.

⁴ Report Wine Monitor Nomisma per Valoritalia: il valore delle certificazioni nel percepito di produttori e consumatori, 3 novembre 2021, Nomisma

<https://www.nomisma.it/report-wine-monitor-per-valoritalia-il-valore-delle-certificazioni/>

⁵ I numeri della viticoltura biologica in Italia – aggiornamento 2021, 5 febbraio 2023, i numeri del vino <https://www.inumeridelvino.it/2023/02/i-numeri-della-viticoltura-biologica-in-italia-aggiornamento-2021.html>

Rispetto all'anno precedente, il 2020, si osserva che la crescita dell'agricoltura biologica continua senza sosta in alcune regioni (**vedi grafico 4**) come la Toscana, che detiene la seconda maggiore superficie, dietro la Sicilia, con la maggiore penetrazione sul totale vitato (44%). Tuttavia, in altre regioni, come la Sardegna e il Trentino-Alto Adige, la crescita è più limitata, con una penetrazione nel totale delle viti del 7% e dell'11% rispettivamente.

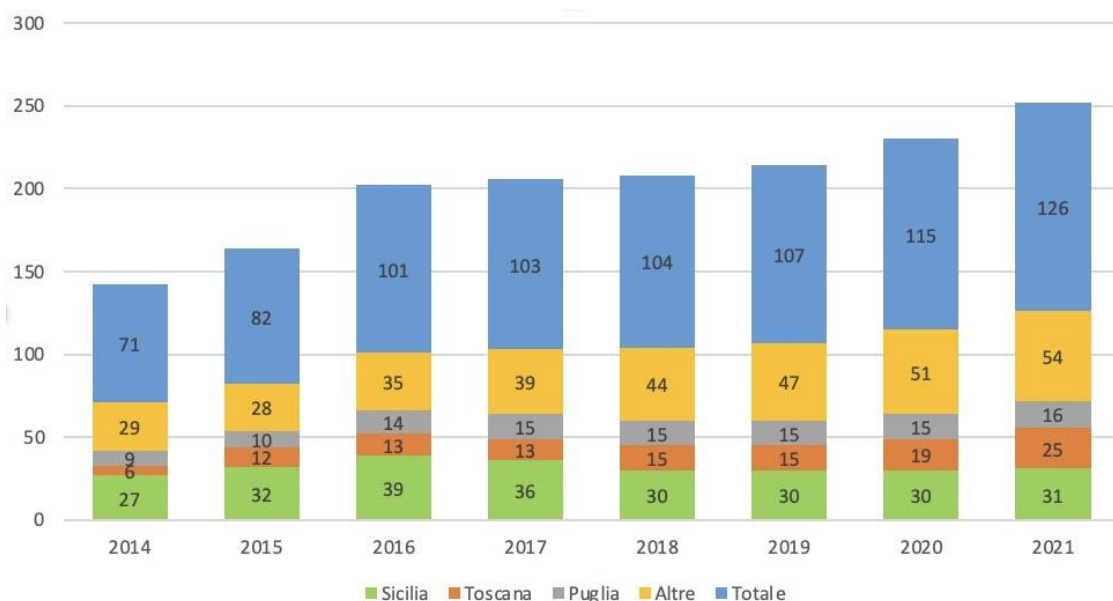


Grafico 4: evoluzione superficie vitata bio (incl. conversioni) per regione- ha/1000

Il ruolo del vino biologico italiano sui mercati internazionali è notevole: secondo le stime di Nomisma, nel 2022 il valore delle esportazioni di vino biologico italiano è ammontato a 626 milioni di euro, registrando un aumento del 18% rispetto al 2021. Questo settore rappresenta l'8% del totale delle esportazioni di vino italiano.

I mercati principali per il vino biologico italiano sono la Germania, seguita dai Paesi Scandinavi, mentre al di fuori dell'Unione Europea tra i principali acquirenti troviamo Svizzera, Stati Uniti, Regno Unito, Canada e Giappone. La domanda dei consumatori per i vini a marchio biologico è in costante crescita, coinvolgendo i principali mercati mondiali, questo è evidenziato dai risultati di due indagini⁶ sui comportamenti di consumo di vino e le potenzialità del settore biologico e del binomio bio/made in Italy soprattutto nei mercati scandinavi e giapponesi.

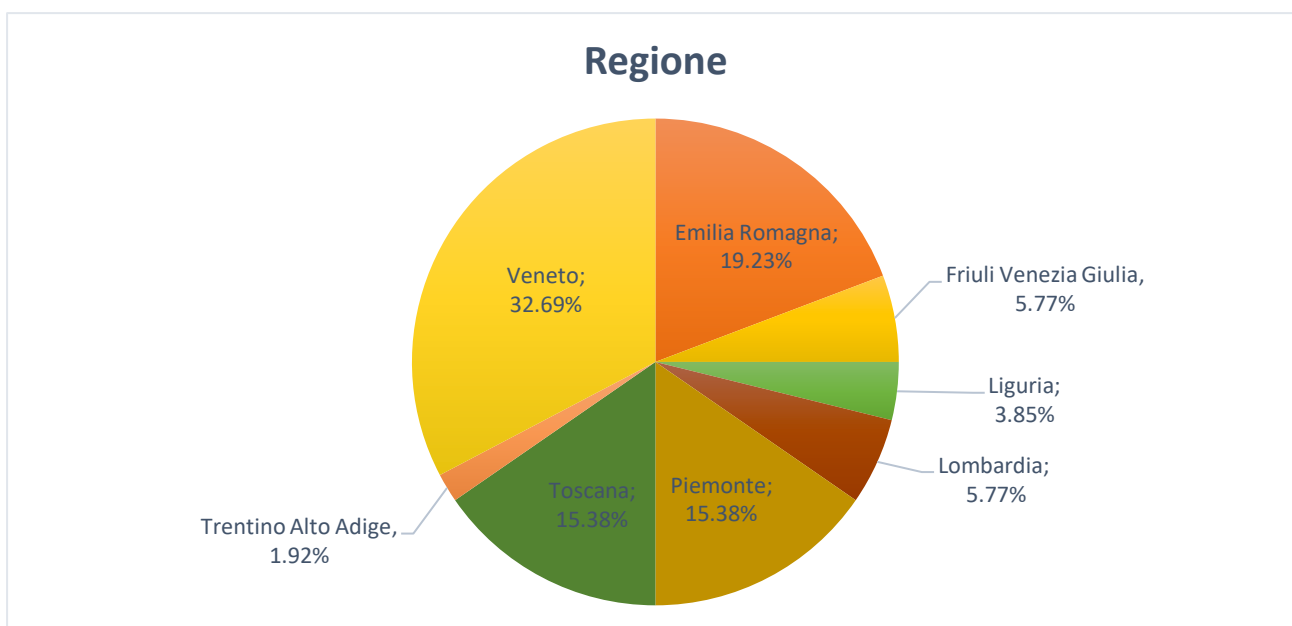
⁶ Condotte da Nomisma

2.2 Mercato biodinamico

Per analizzare il mercato biodinamico, ho riscontrato delle difficoltà nel reperire dati dalle banche dati esistenti, di conseguenza, ho optato per la creazione di un questionario da inviare alle cantine biodinamiche italiane al fine di raccogliere informazioni da un campione, anche se non statisticamente rappresentativo.

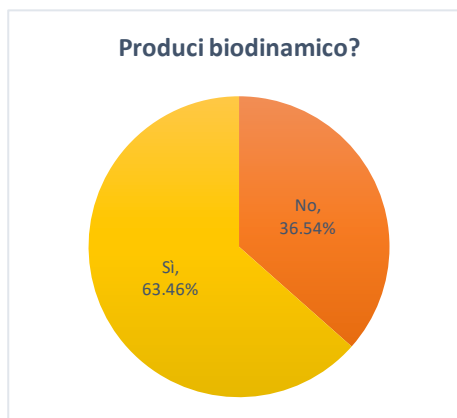
Nel totale, 52 cantine hanno partecipato al questionario, ma è importante notare che tutte queste siano localizzate nelle regioni del centro-nord Italia, il che significa che la mia analisi si concentrerà principalmente su questa parte del paese.

Nel dettaglio, il campione intervistato proviene principalmente dalle regioni del Veneto (32,69%), dell'Emilia-Romagna (19,23%), del Piemonte (15,38%) e della Toscana (15,38%). Dall'insieme delle cantine coinvolte nel questionario, è emerso che il 63,46% produce vino biodinamico, mentre il restante 36,54% si dedica alla produzione di vino biologico; questa distribuzione è il risultato dell'approccio adottato nella ricerca delle cantine, che ha coinvolto produttori affiliati e non alle organizzazioni come Demeter, Vinnatur e Vignaioli Indipendenti, che rappresentano sia produttori biodinamici che biologici, il che spiega la diversità tra le risposte del campione.



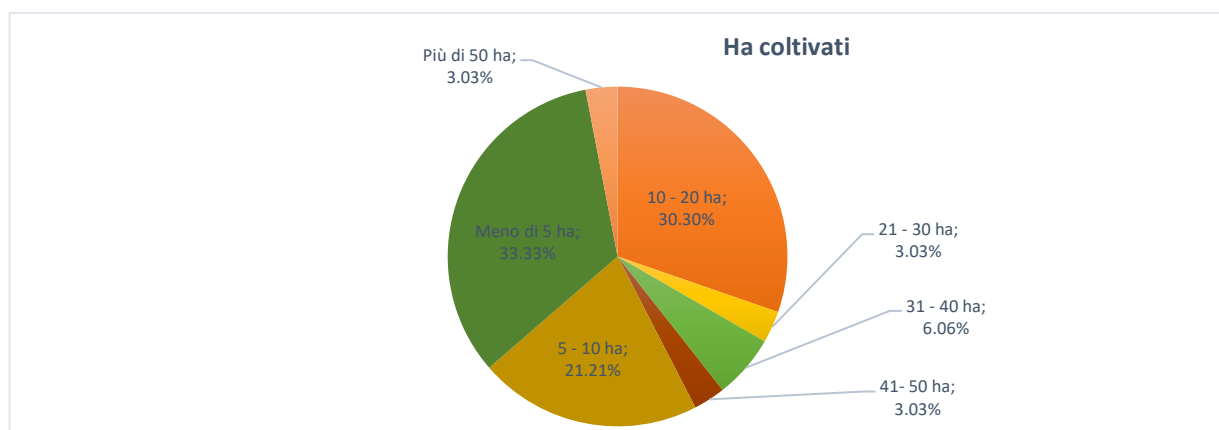
Successivamente alla domanda sulla produzione di vino biodinamico, ho intrapreso due percorsi distinti basati sulle risposte fornite dai produttori. Coloro che non producevano vino biodinamico hanno condiviso le loro opinioni su questo settore, offrendo diverse prospettive; alcuni produttori biologici nel campione hanno elogiato il metodo

biodinamico come un approccio valido per la salvaguardia dell'ambiente (26,32%), altri, meno familiarizzanti con la pratica hanno mostrato un interesse nel sapere di più (15,79%) e, infine, alcuni hanno sottolineato il rispetto per la filosofia di vita che sta alla base della biodinamica (31,58%).

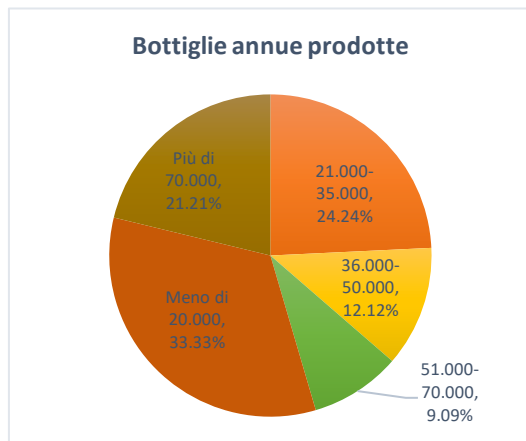


Tuttavia, c'è stata anche una parte del campione che ha espresso opinioni contrastanti; alcuni ritengono che la biodinamica sia troppo dottrinale e che considerarla uno step oltre il biologico sia fuorviante, altri, addirittura la considerano una pratica associata a credenze poco scientifiche (26,32%). Nonostante queste divergenze, la maggior parte delle risposte ha riflettuto un atteggiamento positivo nei confronti della biodinamica, con un rispetto per coloro che la praticano, anche se non tutti sono disposti o in grado di attuarla.

Passando all'esaminazione delle risposte delle cantine che producono vino biodinamico, ho notato che la maggior parte di esse possiede una superficie vitata compresa tra meno di 5 ettari e i 20 ettari; questa dimensione limitata è in linea con le pratiche biodinamiche, dato che spesso richiedono lavorazioni manuali e una gestione molto attenta del terreno, di conseguenza, le cantine biodinamiche tendono ad avere una superficie più ridotta, poiché sarebbe difficoltoso estendere questa pratica ad una superficie molto più ampia.

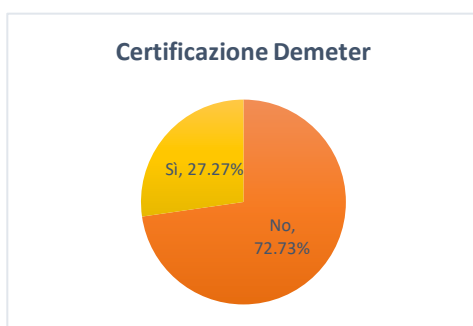
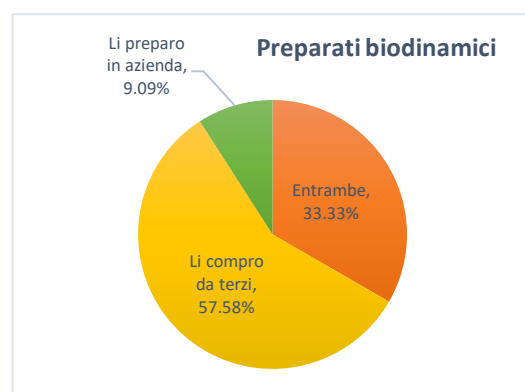


Interessante notare che la maggior parte delle cantine che praticano biodinamica ha una produzione annuale che va da meno di 20.000 a 35.000 bottiglie. Tuttavia, c'è anche una buona percentuale (21,21%) di cantine che produce più di 70.000 bottiglie l'anno,



nonostante abbia una superficie vitata relativamente piccola, compresa tra i 10 e i 20 ettari, questo potrebbe suggerire che queste cantine stiano ottenendo un elevato rendimento della loro superficie vitata limitata sempre da pratiche biodinamiche.

La maggior parte delle cantine biodinamiche (57,58%) acquista i preparati biodinamici da terzi anziché produrli internamente, un altro gruppo significativo (33,33%) produce una parte dei preparati in azienda e acquista l'altra parte da terzi; solo una piccola percentuale (9,09%) di cantine è completamente autosufficiente nella preparazione di preparati biodinamici, realizzandoli internamente. Questi dati evidenziano la varietà di approcci utilizzati dalle cantine biodinamiche nella reperibilità dei loro preparati.



Infine, la maggior parte delle cantine non è certificata Demeter (72,73%). Le ragioni di questa scelta variano, con alcune cantine che ritengono la certificazione come costo e burocrazia aggiuntivi, altri credono che la certificazione non sia necessaria, poiché la produzione biodinamica si basa principalmente

sulla relazione tra l'agricoltore e la terra e altre ancora sono certificate con altri enti diversi da Demeter.

Per concludere, la principale sfida quotidiana per gli agricoltori biodinamici riguarda la reperibilità di manodopera competente nel settore della biodinamica, inoltre, affrontano costi elevati per produrre e preservare l'ambiente in maniera adeguata, il tutto insieme

all'incertezza legata alle condizioni metereologiche e ai fattori naturali. Tuttavia, la sfida più comune e discussa riguarda la diffidenza dei consumatori dovuta alla mancanza di informazioni adeguate sulla biodinamica, questo problema si riflette nella necessità di una maggiore educazione e divulgazione sulla biodinamica, specialmente nelle scuole, dove l'argomento viene spesso trascurato. Gli agricoltori biodinamici cercano comunque di colmare alcune lacune attraverso corsi specializzati e gruppi di discussione con altri esperti del settore.

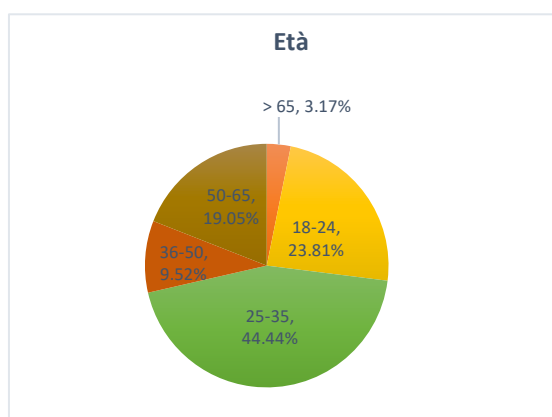
CAPITOLO 3

In seguito ad un'analisi approfondita del mercato vitivinicolo, ho optato per la realizzazione di un questionario rivolto ai consumatori, con l'obiettivo principale di valutare il loro livello di conoscenza del settore vinicolo, in particolare riguardo alle categorie biologiche e biodinamiche, e identificare i requisiti che cercano o si aspettano dai produttori di vino.

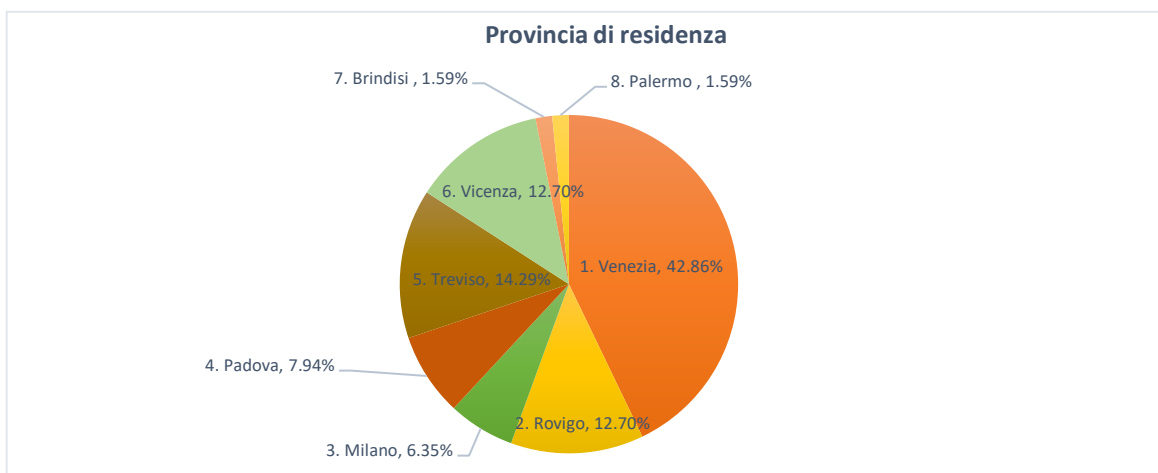
Quest'indagine sarà utile per valutare se la cantina esaminata successivamente è in sintonia con le aspettative del consumatore medio.

3.1 Esposizione dati dell'indagine

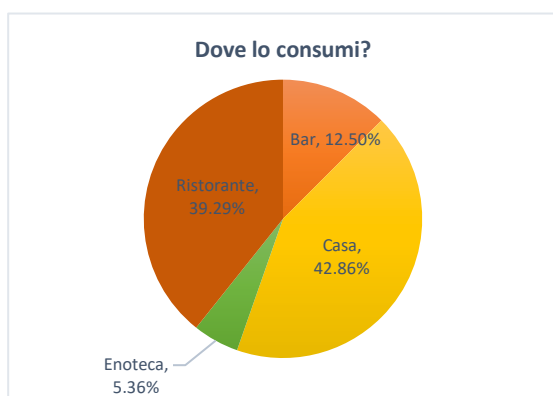
Il campione analizzato include un totale di 63 partecipanti, di cui l'88,89% sono consumatori di vino, tra questi è uscito che solo il 35,71% degli intervistati conosce la differenza tra un vino biologico e uno biodinamico. Il profilo predominante tra i partecipanti è il seguente:



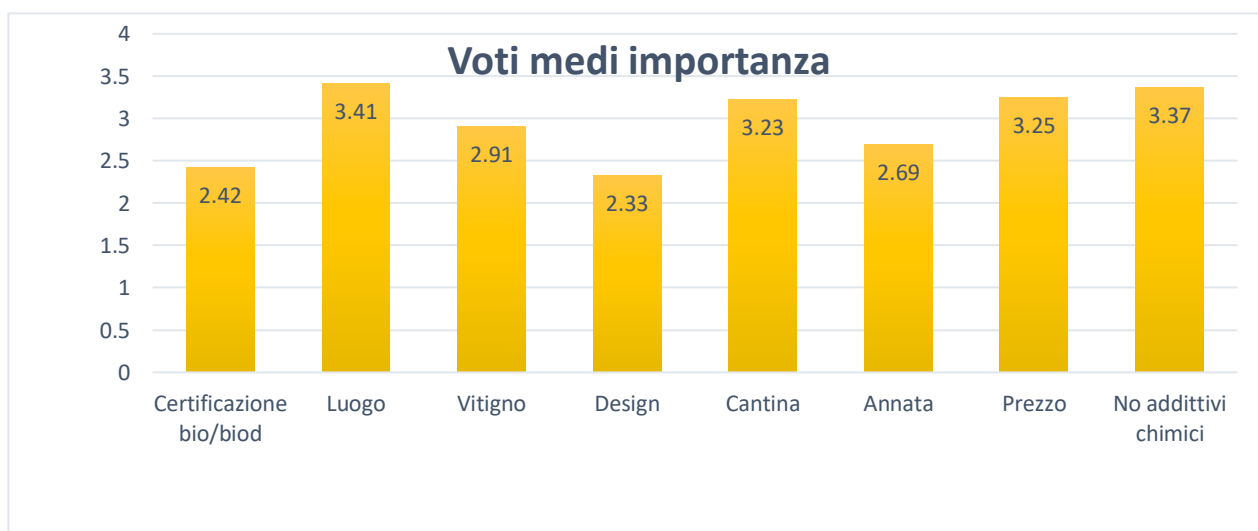
- Età compresa tra i 25 e i 35 anni (44,44%);
- Sesso maschile (53,97%);
- Residente principalmente nella regione Veneto (90,48%), con una maggiore concentrazione nelle provincie di Venezia (42,86%) e Treviso (14,29%);



Dai dati emerge che i partecipanti consumano più frequentemente il vino a casa (42,86%) e al ristorante (39,29%); i luoghi di acquisto più comuni sono il supermercato (42,86%) e i luoghi specializzati (41,07%), come enoteche o wine shop. La fascia di prezzo preferita varia notevolmente, con il 33,93% che predilige vini tra i 7,50€ e i 14€, mentre la maggioranza relativa (37,50%) spende tra i 14,50€ e i 50€ per una bottiglia di vino, solo il 27,79% rientra nella fascia di prezzo tra i 3€ e i 7€.

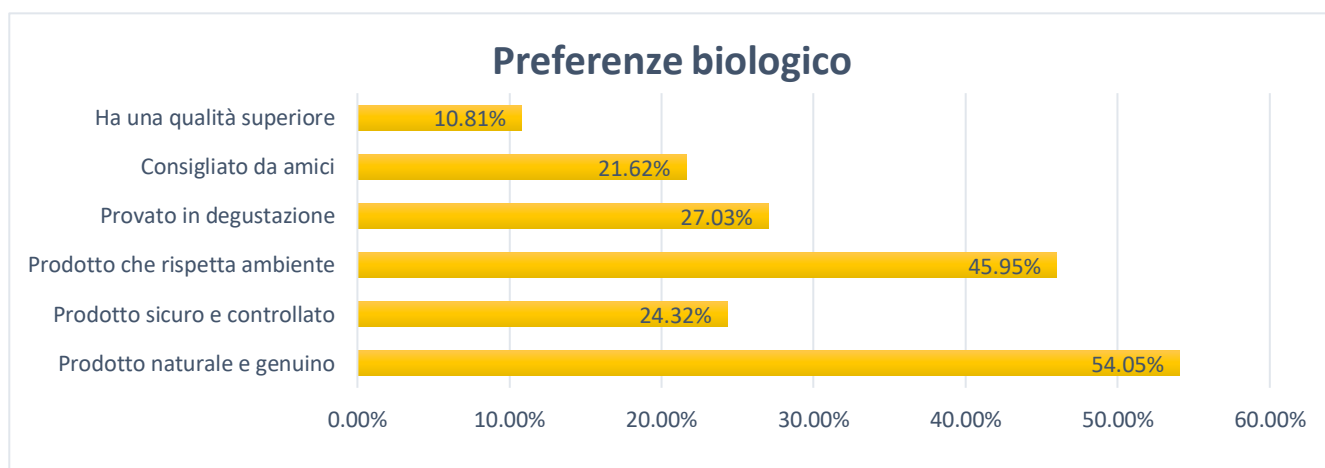
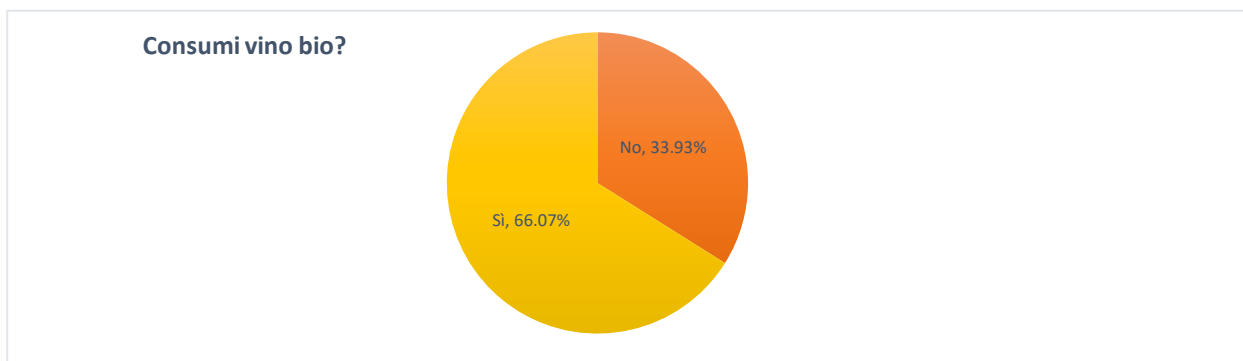


Successivamente, è stata posta una domanda nella quale gli intervistati dovevano attribuire un valore di importanza da 1 (per nulla) a 5 (tantissimo) a diverse categorie. I risultati mostrano che la maggior parte ritiene importanti, in ordine d'importanza, il luogo di provenienza del vino, l'assenza di additivi chimici, il prezzo della bottiglia e la cantina di provenienza, mentre pochi partecipanti hanno indicato che ritengono importante la presenza di certificazioni biologiche e biodinamiche.



Nella sezione relativa al vino biologico e biodinamico, ho condotto domande separate, ognuna delle quali ha prodotto risultati distinti.

Nel caso del vino biologico, il 66,07% degli intervistati ha affermato di consumarlo. Successivamente a coloro che lo consumano è stata posta una domanda⁷ per esprimere il proprio pensiero in merito e la maggioranza di questi ha condiviso l'opinione che il vino biologico sia sinonimo di un prodotto naturale e genuino che rispetta l'ambiente.



Per chi ha risposto negativamente alla domanda “consumi vino biologico?”, il questionario ha posto un quesito diverso, ossia se sarebbero interessati a consumarlo e il 76,92% di coloro che non lo consumano ha risposto positivamente, indicando il loro interesse.

⁷ Questa specifica domanda permetteva risposte multiple, quindi le percentuali presenti nel grafico non ricoprono il 100% del campione, ma il 184% perché appunto ogni intervistato ha potuto scegliere più di una risposta per esprimere la propria opinione sul vino biologico.



Successivamente, chi non era interessato a consumarlo è stato indirizzato a contestualizzare la sua risposta⁸, la maggioranza di questi ha specificato che non lo consumerebbe perché ritiene che il vino biologico non offra una qualità superiore rispetto ad un vino convenzionale (56,25%).

Infine, è stata posta una domanda sull'eventuale disponibilità a pagare un prezzo più alto per una bottiglia di vino biologico e il 76,92% di coloro che lo consumano o che lo consumerebbero ha indicato che sarebbe disposto a pagare di più, con il 57,50% che sarebbe disposto a pagare un aumento di prezzo compreso tra i 2,50€ e i 5€.

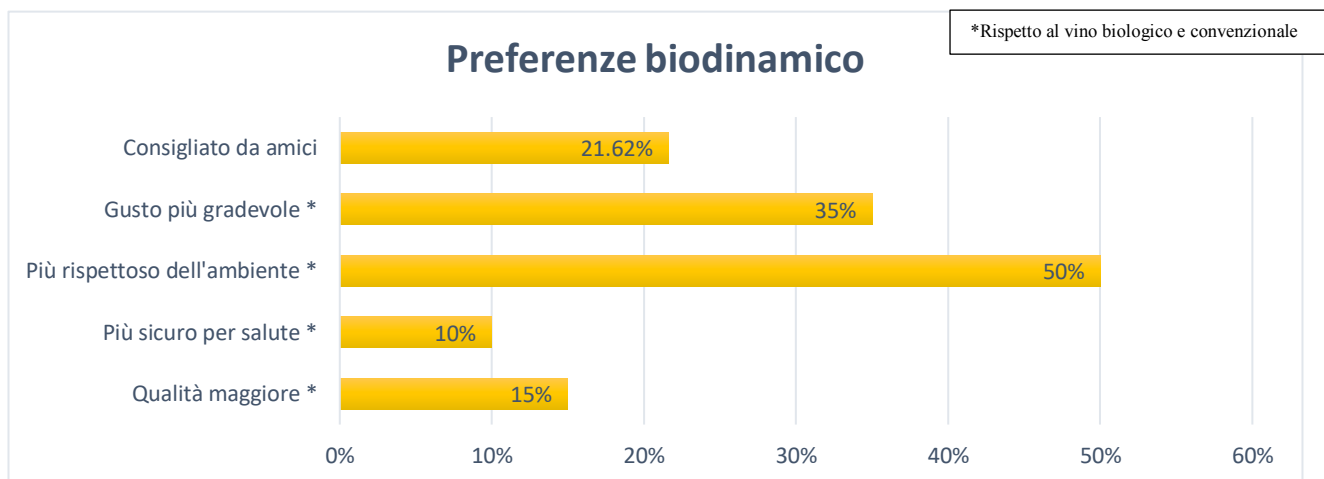


Per quanto riguarda il vino biodinamico, solo il 35,71% del campione ha dichiarato di consumarlo.

Anche in questo caso, a coloro che lo consumano è stata posta una domanda⁹ per esprimere il proprio pensiero in merito al biodinamico e la maggioranza ha condiviso l'opinione che il vino biodinamico sia più rispettoso dell'ambiente e abbia un gusto più gradevole rispetto a quello biologico e convenzionale.

⁸ Nel grafico e nei risultati sono incluse anche le risposte di coloro che hanno indicato di non essere disposti a pagare una maggiorazione di prezzo per un vino biologico.

⁹ Come per la sezione sul vino biologico, questa specifica domanda permetteva risposte multiple, quindi le percentuali presenti nel grafico non ricoprono il 100% del campione, ma il 132% perché appunto ogni intervistato ha potuto scegliere più di una risposta per esprimere la propria opinione sul vino biodinamico.



Per chi ha risposto negativamente alla domanda “consumi vino biodinamico?”, il questionario ha posto una domanda diversa, ossia se sarebbero interessati a consumarlo e l’80,56% di coloro che non lo consumano ha risposto positivamente, indicando il loro interesse.

Chi non era interessato a consumarlo è stato successivamente indirizzato a contestualizzare la sua risposta¹⁰ e il 42,86% degli intervistati ha specificato che non crede che il vino biodinamico abbia una qualità superiore, mentre la stessa percentuale ha dichiarato di non credere che abbia un impatto ambientale o sulla propria salute inferiore.

Infine, è stata posta una domanda sull’eventuale disponibilità a pagare un prezzo più alto per un vino biodinamico e il 73,47% ha risposto positivamente, di questi il 47,22% sarebbe disposto a pagare un aumento compreso tra i 2,50€ e i 5€.



¹⁰Come per la sezione sul vino biologico, nel grafico e nei risultati sono incluse anche le risposte di coloro che hanno indicato di non essere disposti a pagare una maggiorazione di prezzo per un vino biodinamico.

3.2 Considerazioni finali

Dopo aver creato il questionario e diffuso il passaparola tra parenti, amici e sui miei profili social, ho ottenuto un campione eterogeneo, composto da individui con vari livelli di conoscenza del settore vitivinicolo.

Ho notato che la maggior parte dei partecipanti rientra nelle fasce d'età comprese tra i 18 e i 35 anni, principalmente a causa della mia cerchia sociale e di coloro che mi seguono sui social media, il che spiega anche la predominanza dei partecipanti provenienti dalla regione Veneto; pertanto, i risultati ottenuti da quest'indagine sono utili ed indicativi, ma rappresentano un campione che non è statisticamente rappresentativo della realtà.

Riguardo ai luoghi di acquisto preferiti, emerge chiaramente che il supermercato è il luogo principale dove le persone acquistano il vino, questo indica una preferenza per la comodità di acquistare una bottiglia facilmente reperibile, spesso a scapito della consapevolezza ambientale legata al trasporto delle bottiglie nei supermercati rispetto all'acquisto diretto in cantina.

È stato sorprendentemente basso il numero di partecipanti che conosce la differenza tra vino biologico e vino biodinamico, questo dato suggerisce che molti pregiudizi in questo settore possano derivare dalla mancanza di familiarità con queste pratiche agricole. È interessante notare che, quando è stato chiesto loro di valutare l'importanza di alcune caratteristiche del vino, l'assenza di additivi chimici è stata classificata tra le prime tre caratteristiche più importanti dalla maggioranza, mentre la presenza di una certificazione biologica o biodinamica è stata valutata molto più bassa in termini di importanza. Questo solleva la questione di come sia possibile ritenere importante evitare additivi chimici, ma allo stesso tempo non attribuire molta importanza alle certificazioni biologiche o biodinamiche, nonostante il vino convenzionale possa contenere una serie di additivi chimici.

Un altro dato rilevante riguarda la percentuale di persone che consumano vino biologico rispetto a quelle che consumano vino biodinamico, il 66,07% degli intervistati ha dichiarato di consumare vino biologico, mentre solo il 35,71% ha dichiarato di consumare vino biodinamico. Questa notevole differenza solleva l'interrogativo sul perché esista un tale pregiudizio verso la produzione biodinamica, nonostante le differenze tra le due siano minime. Successivamente, ho osservato che le percentuali di quanti sarebbero disposti a spendere di più per una bottiglia di vino biologico o biodinamico variano di poco il

27,78% degli intervistati spenderebbe oltre 5€ in più per una bottiglia biodinamica, rispetto al 25% per quella biologica.

Per concludere, l'ultimo punto che ha attirato la mia attenzione riguarda le risposte al quesito "Perché consumi vino biodinamico?", è interessante che i consumatori tendono a preferire il gusto del vino biodinamico rispetto a quello del vino biologico e convenzionale. Personalmente, ho assaggiato tutte e tre le tipologie di vino e posso confermare che il gusto del vino biodinamico risulta essere meno standard rispetto agli altri due, ciò è dovuto al fatto che nel processo di produzione biodinamica non vengono utilizzati lieviti selezionati o altre sostanze chimiche che possono standardizzare il sapore del vino come nel caso di quello convenzionale; di conseguenza, il vino biodinamico tende ad essere più vario e caratteristico, risultando molto beverino e con una percezione dell'alcol sul corpo minore rispetto ad esempio al vino convenzionale.

CAPITOLO 4

In questo capitolo, mi concentrerò sull'analisi dell'azienda selezionata come caso studio per questa tesi, l'azienda Menti. Prima di esaminare nel dettaglio l'azienda, fornirò una panoramica sulla sua storia e sulle sue metodologie impiegate nella produzione dei vini biodinamici, questo permetterà di contestualizzare meglio l'analisi successiva, mirando a determinare se l'azienda soddisfa i criteri e le preferenze dei consumatori identificati attraverso il precedente questionario.

4.1 Storia¹¹ dell'azienda

L'azienda Menti è una piccola realtà a conduzione familiare che si trova nel paesino di Gambellara, in provincia di Vicenza. Fondata ben quattro generazioni fa, l'azienda ha una lunga tradizione nella produzione di vini naturali. Attualmente conta un totale di nove dipendenti, impegnati nella coltivazione dei 5,5 ettari di vigneti e nelle operazioni generali di produzione e commercializzazione dei prodotti, comprese anche le parti di amministrazione, logistica e marketing. Nonostante le sue dimensioni contenute, l'azienda possiede un commercio estremamente vasto e globale, esportando i propri prodotti in ben 40 paesi diversi; dimostrando così il livello di competenza e dedizione che viene manifestato da ogni componente del team nella gestione di questo grande flusso di attività, mantenendo alti gli standard di qualità e soddisfacendo le esigenze dei propri clienti in tutto il mondo.

Fin dall'inizio, l'azienda Menti ha dimostrato un forte impegno nella produzione biologica, ma dagli inizi degli anni 2000, quando Stefano prese in mano l'attività di famiglia, ci fu un grande avvicinamento all'agricoltura biodinamica, seguendo i principi della filosofia dello studioso austriaco Rudolf Steiner. La filosofia aziendale, infatti, si basa fermamente sull'importanza del rispetto del ciclo naturale di piante ed animali e non vengono utilizzati pesticidi o prodotti chimici dannosi per l'ambiente, per poi ottenere prodotti di alta qualità che appunto rispettino l'ambiente circostante; l'attenzione che viene posta sull'ambiente si riflette anche nei materiali che vengono utilizzati durante tutta la filiera produttiva del vino.

¹¹ <https://menti.wine/storia/>

I vitigni dell'azienda sono situati in un'area geografica particolarmente adatta alla coltivazione della vite, grazie alla presenza di suoli vulcanici e ad un clima favorevole; la varietà d'uva che viene prediletta a Gambellara e coltivata dall'azienda è la Garganega, cioè un vigneto autoctono ottimo per la produzione di vini bianchi secchi e minerali, e in anni più recenti è stata presa la decisione di affiancarla ad un'altra varietà d'uva, anch'essa nativa del luogo, cioè la Durella.

La peculiarità di questa cantina è la presenza del “picaio vicentino” (vedi figura 3), che si trova nella torre di appassimento presente in azienda e risalente al 1700, è



Figura 3 Picaio vicentino situato nella torre di appassimento dell'azienda Menti

una struttura costruita da una serie di travi, sulle quali vengono appesi i grappoli intrecciati a mano con l'ausilio di una gavetta. Questo metodo consente di garantire un adeguato spazio per la circolazione dell'aria e favorire il drenaggio dell'umidità verso l'esterno, agevolando così il processo d'asciugatura dell'uva.

4.2 Biodinamica dalla vigna alla bottiglia

L'azienda Menti implementa pratiche biodinamiche lungo tutta la catena di produzione del vino, dal vigneto alla cantina. Di seguito, esaminerò alcune tecniche biodinamiche utilizzate nel processo di produzione dei vini Menti.

Iniziamo con l'attenzione rivolta al terreno, un elemento cruciale per aumentare la produttività delle vigne; nell'ambito dell'agricoltura biodinamica, si evita l'uso di sostanze chimiche sintetiche e si preferiscono soluzioni naturali ed ecologiche per migliorare il terreno. Queste pratiche includono la rotazione delle colture, l'uso di coltivazioni da sovescio come trifoglio e leguminose per proteggere il suolo e il compostaggio per fertilizzare in modo naturale. Inoltre, vengono utilizzati preparati biodinamici come catalizzatori per stimolare i processi vitali naturali.

Un'altra pratica interessante è l'*agroforestry* (vedi figura 4), che si basa sulla sinergia tra alberi, colture e animali, creando un ecosistema agricolo diversificato e sostenibile. Nell'azienda Menti, questa pratica consente alle pecore di pascolare tra i vigneti, portando diversi vantaggi ambientali e agronomici, questo pascolo controllato migliora la fertilità

del suolo grazie al letame prodotto dagli animali, riducendo così la necessità di fertilizzanti chimici e contribuendo alla gestione delle piante infestanti senza l'uso di prodotti fitosanitari.

Passando alla vendemmia, l'azienda pratica la potatura manuale, che viene eseguita in due fasi durante l'anno per sfoltire le foglie e favorire l'esposizione dei grappoli al sole. La vendemmia avviene in base alla maturazione naturale dell'uva per preservare la qualità del frutto; una volta raccolta, l'uva viene portata in cantina per essere vinificata seguendo pratiche orientate al rispetto dei processi naturali e questo include l'uso esclusivo di lieviti indigeni naturalmente presenti sulle bucce dell'uva e in cantina, evitando i lieviti selezionati ottenuti da trasformazioni biotecnologiche.

Infine, si arriva al periodo dell'imbottigliamento dove viene seguito il calendario lunare, infatti, imbottigliare il vino in base alle fasi lunari è considerato vantaggioso in quanto può andare ad influenzare positivamente il sapore, l'aroma, l'equilibrio e persino la longevità del vino imbottigliato.

Per concludere, l'azienda Menti utilizza pratiche biodinamiche che rappresentano un impegno verso la produzione di vini di alta qualità nel rispetto dell'ambiente e dei processi naturali.



Figura 4 Tecnica dell'*agroforestry* nei vigneti dell'azienda Menti

4.3 Considerazioni finali

Analizzando i dati presenti nel capitolo 3, possiamo trarre alcune conclusioni significative sull'azienda Menti. Dal questionario emerge che solo il 20,63% dei partecipanti conosceva già l'azienda Menti, mentre la stragrande maggioranza, ovvero il 79,37%, non

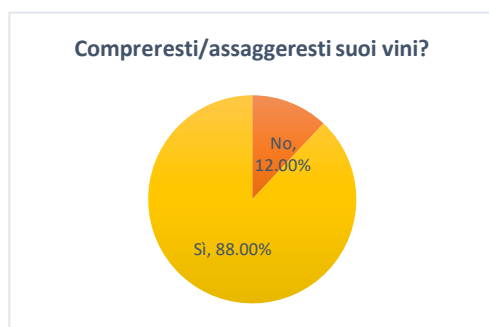


Grafico 5 risposte intervistati che non conoscevano la cantina Menti

ne aveva sentito parlare ma si mostrava interessata per la maggior parte ad assaggiare o comprare i suoi vini (**vedi grafico 5**).

Per coloro che conoscevano già la cantina, la maggior parte aveva comprato o assaggiato i suoi vini (**vedi grafico 6**) e aveva espresso

opinioni positive. Questi giudizi spaziavano dall'apprezzamento per il gusto dei vini all'adesione alla filosofia ed etica dell'azienda.

Da un punto di vista commerciale, l'azienda Menti sembra adattarsi bene alle preferenze del consumatore medio, i suoi prezzi medi attorno ai 30€ a bottiglia, rientrano nella fascia di prezzo maggiormente desiderata dai consumatori, che oscilla tra i 14,50€ e i 50€.

Le caratteristiche che influenzano maggiormente le scelte dei consumatori sono l'assenza di additivi chimici e il prezzo, aspetti che l'azienda Menti riesce tranquillamente a soddisfare; d'altra parte, le caratteristiche legate alla provenienza del vino (luogo di produzione e cantina), l'annata e il vitigno sono fattori soggettivi e possono variare da persona a persona, ma cantina Menti offre comunque una

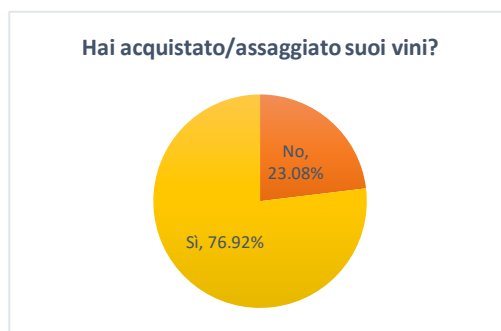


Grafico 6 risposte intervistati che già conoscevano la cantina Menti

gamma diversificata di vini per soddisfare una varietà di gusti. La disponibilità di una certificazione biodinamica che questa cantina non possiede, potrebbe rappresentare un valore aggiunto per il consumatore, che sarebbe disposto a pagare un sovrapprezzo, generalmente compreso tra i 2,50€ fino oltre i 5€.

Unica nota negativa che posso trovare con questi dati a disposizione è l'assenza dei prodotti dell'azienda Menti nei supermercati, il luogo preferito dai consumatori per l'acquisto di vino. Tuttavia, grazie alla diffusione in ristoranti ed enoteche, l'azienda è comunque facilmente accessibile ai consumatori interessati.

Per concludere, l'azienda Menti sembra ben posizionata per soddisfare le preferenze dei consumatori e rientra nel target di mercato delineato dal questionario.

CONCLUSIONI

La mia tesi è nata dalla mia personale curiosità nei confronti del settore biologico e biodinamico, che è maturata durante il mio tirocinio in un'azienda vitivinicola biodinamica. Ho notato come questi argomenti spesso siano trascurati e soggetti a opinioni contrastanti, quindi il mio obiettivo con questa tesi è stato di ampliare la comprensione di questi settori nell'ambito vitivinicolo e, contemporaneamente, cercare di sfatare i pregiudizi comunemente associati a queste pratiche, in particolare a quella biodinamica. Spero che il mio lavoro possa fornire una spiegazione dettagliata di queste metodologie sostenibili e promuovere una loro integrazione armoniosa nella quotidianità. Nel corso della mia ricerca di mercato, ho inizialmente analizzato il mercato del vino italiano convenzionale, che è predominante nel campo vinicolo. Ho scoperto che questo settore è di dimensioni notevoli, con un totale di 636.000 ettari vitati in Italia che producono 50,3 milioni di ettolitri di vino, al costo medio di 0,74 €/l; il convenzionale ha un valore di 3,75 miliardi di euro in Italia e 7,87 miliardi di euro in esportazioni, molto ravvicinato alla Francia.

Nel contesto del mercato biologico, pur essendo un mercato di nicchia, si registrano numeri più consistenti rispetto al settore biodinamico. In Italia, vi sono 126.000 ettari vitati, di cui 101.000 ettari già convertiti al biologico e gli altri 24.000 sono in fase di conversione. Il settore biologico vanta anche un valore significativo attraverso le esportazioni di vino, che ammonta a 626 milioni di euro, anche se questo valore risulta essere inferiore rispetto a quello convenzionale, rappresenta comunque una cifra considerevole.

Per quanto riguarda il mercato biodinamico, la raccolta dei dati ha presentato diverse sfide, motivo per cui ho intrapreso contatti diretti con le cantine e inviato un questionario al fine di ottenere il maggior numero possibile di informazioni. Dai dati raccolti, è emerso che la produzione di vino biodinamico è caratterizzata da un approccio manuale, e di conseguenza, in media, ogni produttore possiede un appezzamento di terreno vitato che va dai 5 ai 20 ettari; questo è dovuto al considerevole dispendio di tempo ed energie richiesto per ogni ettaro di vigneto. Inoltre, ho osservato che ogni agricoltore biodinamico produce in media una quantità di bottiglie annue compresa tra meno di 20.000 e 35.000 bottiglie.

Pertanto, posso confermare che i dati relativi alla produzione convenzionale non possono essere paragonati ai dati dei metodi biologico e biodinamico, nemmeno sommando quest'ultimi tra loro; ciò è dovuto al fatto che il metodo convenzionale si avvale di aiuti esterni, come pesticidi e metodi di raccolta meccanica, che lo rendono più efficiente in termini di tempo e risorse. Al contrario, i metodi biologico e biodinamico sono più sostenibili e attenti all'ambiente, e richiedono un maggiore dispendio di tempo e risorse. In questo contesto, emerge chiaramente che i volumi di produzione variano in modo significativo in base alla metodologia di produzione del vino. Inoltre, si può convalidare che nonostante la diversità del mondo del vino, la produzione convenzionale continua a dominare in termini di dimensioni e volumi.

Le mie aspettative iniziali comprendevano già la possibilità che i numeri del settore convenzionale fossero superiori a quelli del biologico e del biodinamico. Tuttavia, confido che quest'ultimi settori guadagnino terreno negli ultimi anni, e spero che un maggior interesse e consapevolezza su queste pratiche possano portare ad un aumento significativo della loro presenza ed influenza nel settore.

Ho anche riflettuto sull'eventualità che in futuro il settore biologico e biodinamico possano competere con quello convenzionale. Sono giunta alla conclusione che, pur essendo entrambi più sostenibili e *green*, il settore biologico e biodinamico rappresentino un'ottima alternativa, ma probabilmente non raggiungeranno mai i livelli del settore convenzionale. Presi separatamente, nel caso del biologico, potrebbe avvicinarsi, data la presenza di una regolamentazione e di una certificazione ufficiale che potrebbe favorirne la diffusione in Italia; tuttavia, per quanto riguarda il biodinamico, ritengo che possa aumentare la sua quota di mercato, ma continuerà a rimanere su numeri inferiori rispetto ai due metodi di produzione più diffusi e questo è dovuto al considerevole dispendio di tempo e risorse necessario per sostenere il biodinamico.

Credo, comunque, fermamente che i dati raccolti non solo siano di valore per la mia ricerca, ma anche che possano risultare preziosi per le cantine stesse. In più, spero che possano anche servire come punto di partenza per ulteriori ricerche e approfondimenti in questo settore ancora relativamente poco conosciuto.

Per concludere, ritengo che i settori biologico e biodinamico siano ancora considerati di nicchia, in gran parte a causa della loro limitata presenza nei programmi d'istruzione. La mancanza di formazione adeguata di queste pratiche nei programmi scolastici nel settore

agricolo contribuisce alla limitata conoscenza e consapevolezza di tali approcci. Un maggiore spazio dedicato a questi settori nelle scuole e nelle università potrebbe contribuire notevolmente a diffondere una maggiore comprensione e apprezzamento per le pratiche sostenibili, aiutando così a preservare il nostro ambiente.

APPENDICE A

Indagine sul consumo di vino biologico e biodinamico

Ciao! Sono Caterina Toffano studentessa e laureanda del corso di Scienza e cultura della gastronomia presso l'università di Padova.

Sto svolgendo un'indagine sul consumo di vino biologico e biodinamico, utile per strutturare la mia tesi di laurea, il questionario è rivolto sia a chi ha già delle conoscenze di base sul tema e sia a chi non ne ha mai sentito parlare.

Mi farebbe molto piacere se partecipassi e rispondessi alle domande del questionario, il quale sarà totalmente anonimo.

Grazie mille!

Questionario:

Profilo dell'intervistato

1. Sesso

- M
- F

2. Età

- 18-24
- 25-35
- 36-50
- 50-65
- >65

3. Regione di residenza

4. Provincia di residenza

Consumo di vino

5. Consumi vino?

- Sì
- No (Passa a “Azienda Menti”)

6. Dove lo consumi con più frequenza?

- Casa
- Bar
- Ristorante
- Enoteca

7. Con che frequenza lo consumi?

- < 3€
- 3€ - 7€
- 7,50€ - 14€
- 14,50€ - 50€
- > 50€

8. In che luogo acquisti solitamente vino?

- Supermercato
- Negozi specializzati (es. enoteca, wine shop)
- Cantina

9. Nel momento in cui acquisti il vino, quanto sono importanti i seguenti attributi?

	Per nulla	Poco	Abbastanza	Tanto	Tantissimo
Certificazione biologica/biodinamica					
Luogo di produzione					
Vitigno					
Design della bottiglia/etichetta					
Cantina di produzione					
Annata					
Prezzo					
Assenza di additivi chimici					

10. Conosci la differenza tra vino biologico e biodinamico?

- Sì (Passa a “Vino biologico”)
- No (Passa a “Le differenze”)

Le differenze

1. Vino biologico: questa denominazione è ammessa per legge, tramite il Regolamento Europeo 203/2012, e identifica un vino che si ricava da uve coltivate secondo i metodi dell'agricoltura biologica.

Nello specifico, in vigna non vengono utilizzati prodotti chimici (es. pesticidi, diserbanti), ma si ricorre unicamente a metodi naturali. In più, in cantina viene ridotto al minimo l'utilizzo di solfiti, cioè additivi chimici con funzione conservante.

Infine, per poter immettere sul mercato "vini bio", il produttore dovrà ottenere un'apposita certificazione da un ente specializzato.

2. Vino biodinamico: questo vino è ottenuto seguendo le norme dell'agricoltura biodinamica e pur non essendoci una legislazione in merito, a differenza del vino biologico, questa produzione è regolamentata dall'associazione Demeter. La logica di fondo dell'agricoltura biodinamica è quella di rispettare quanto più possibile la Natura, stando al passo dei suoi cicli e sfruttando spesso alcuni concetti legati alle fasi lunari ed altri elementi naturali. La produzione biodinamica non si ferma soltanto in vigna, ma prosegue ovviamente anche in cantina, cioè limitando al minimo la quantità di anidride solforosa che è possibile utilizzare, risultando essere più ridotta rispetto ai vini biologici.

Vino biologico

11. Consumi vino biologico?

- Sì
- No (Passa alla domanda 13)

12. Per quale motivo? (Sono possibili più risposte)

- È un prodotto naturale e genuino
- È un prodotto sicuro e controllato
- È un prodotto che rispetta l'ambiente
- L'ho provato in una degustazione
- Mi è stato consigliato
- È un prodotto con una qualità superiore
- Altro ____

13. Saresti interessato a consumarlo?

- Sì
- No (Passa alla domanda 16)

14. Saresti disposto a spendere di più per un vino biologico?

- Sì
- No (Passa alla domanda 16)

15. Quanto di più?

- 0,50€ - 2€
- 2,50€ - 5€
- > 5€

(Passa a "Vino biodinamico")

16. Perché?

- Non credo che il prodotto sia diverso da quello convenzionale
- Costa troppo
- Non credo che abbia una qualità maggiore
- Altro ____

Vino biodinamico

17. Consumi vino biodinamico?

- Sì
- No (Passa alla domanda 19)

18. Per quale motivo? (Sono possibili più risposte)

- Ha una qualità maggiore rispetto a quello convenzionale e biologico
- È un prodotto più sicuro per la mia salute
- È un prodotto che rispetta maggiormente l'ambiente
- Ha un gusto più gradevole
- Me l'hanno consigliato e mi è piaciuto
- Altro ____

19. Saresti interessato a consumarlo?

- Sì
- No (Passa alla domanda 22)

20. Saresti disposto a spendere di più per un vino biodinamico, rispetto ad uno convenzionale o biologico?

- Sì
- No (Passa alla domanda 22)

21. Quanto di più?

- 0,50€ - 2€
- 2,50€ - 5€
- > 5€

(Passa a "Azienda Menti")

22. Perché?

- Non credo che il prodotto sia diverso da un vino convenzionale e biologico
- Non credo che abbia un impatto rilevante sull'ambiente o sulla mia salute
- Non credo che abbia una qualità maggiore
- Altro ____

Azienda Menti

Questa cantina è situata nel paese di Gambellara (VI), è una piccola realtà tramandata da 4 generazioni, che produce vini bianchi naturali; inizialmente utilizzando un metodo biologico, per poi successivamente avvicinarsi ad un'agricoltura biodinamica.

23. Conosci l'azienda Menti?

- Sì
- No (Passa alla domanda 26)

24. Hai già comprato/assaggiato i suoi vini?

- Sì
- No (Passa a "Il questionario si è concluso")

25. Cosa ne pensi?

(Passa a “Il questionario si è concluso”)

26. Compreresti/assaggeresti i suoi vini?

- Sì
- No

(Passa a “Il questionario si è concluso”)

Il questionario è concluso

Ti ringrazio per il tuo aiuto!

APPENDICE B

Raccolta dati mercato biodinamico attraverso cantine italiane

Buongiorno,

sono Caterina Toffano, studentessa del corso di Scienza e cultura della gastronomia all'università di Padova, sto svolgendo un'indagine di mercato sul settore vitivinicolo italiano biodinamico per la mia tesi di laurea.

Avendo trovato pochi dati inerenti a questo ambito, volevo porre alcune domande a chi pratica direttamente questa tecnica di viticoltura quotidianamente, così da poter raggiungere un campione sufficiente per trattare questo argomento più approfonditamente.

Si tratta di un questionario molto veloce con meno di 10 domande al suo interno.

Ringrazio in anticipo per l'aiuto!

Questionario:

1. Nome della cantina

2. Regione di provenienza

- Veneto
- Friuli-Venezia Giulia
- Trentino-Alto Adige
- Lombardia
- Valle d'Aosta
- Piemonte
- Liguria
- Emilia-Romagna
- Toscana
- Marche
- Umbria
- Lazio
- Molise
- Sardegna
- Abruzzo
- Puglia
- Campania
- Basilicata
- Calabria
- Sicilia

3. Produci vino biodinamico?

- Sì (Passa alla domanda 5)
- No

4. Cosa pensi del biodinamico?

(Passa a “Il questionario è concluso”)

5. Quanti ettaro di terreno coltivati?

- Meno di 5 ha
- 5 – 10 ha
- 10 – 20 ha
- 21 – 30 ha
- 31 – 40 ha
- 41 – 50 ha
- Più di 50 ha

6. Quante bottiglie annue produci?

- Meno di 20.000
- 21.000 – 35.000
- 36.000 – 50.000
- 51.000 – 70.000
- Più di 70.000

7. Come ottieni i preparati biodinamici che usi?

- Li preparo in azienda
- Li compro da terzi
- Entrambi

8. Possiedi la certificazione Demeter?

- Sì (Passa alla domanda 10)
- No

9. Perché no?

10. Quali sono le problematiche che maggiormente riscontri producendo biodinamico?

Il questionario è concluso

Ti ringrazio per aver contribuito all'acquisizione di dati per la mia tesi

SITOGRAFIA

Quattro calici

<https://www.quattrocalici.it/conoscere-il-vino/vini-biologici/>

Commissione Europea

https://agriculture.ec.europa.eu/farming/organic-farming/organic-logo_it

Regolamento UE, regole esecuzione 203/2012 dell'8 marzo 2012, 14 dicembre 2017, Wine point

<https://www.winepoint.it/blog/regolamento-ue-regole-esecuzione-203-2012-dell8-marzo-2012->

[L645.htm#:~:text=Il%20giorno%208%20marzo%202012,vino%20biologico%20sulle%20proprie%20etichette.](https://www.winepoint.it/blog/regolamento-ue-regole-esecuzione-203-2012-dell8-marzo-2012-L645.htm#:~:text=Il%20giorno%208%20marzo%202012,vino%20biologico%20sulle%20proprie%20etichette.)

Degustibus

<https://www.degustibuss.it/vino-biodinamico-cosa-vuol-dire/>

Demeter

<https://www.demeter.it/archivio-generale/modulistica/nuovo-iter-di-accesso-al-sistema-di-certificazione-demeter/#:~:text=Condizione%20necessaria%20per%20poter%20avere,%20è%20obbligatorio%20essere%20certificati%20biologici.>

Fondazione le madri

<https://www.fondazionelemadri.it/wp/archivio-dati-2/>

OIV:la produzione globale di vino 2022 a quota 259,9 milioni di ettoltri. Italia al top, 21 settembre 2023, Wine news

<https://winenews.it/it/oiv-la-produzione-globale-di-vino-2022-a-quota-2599-milioni-di-ettoltri-italia-al->

[top_481846/#:~:text=L%27Italia%20si%20conferma%20primo,il%2036%25%20della%20produzione%20mondiale.](https://winenews.it/it/oiv-la-produzione-globale-di-vino-2022-a-quota-2599-milioni-di-ettoltri-italia-al-top_481846/#:~:text=L%27Italia%20si%20conferma%20primo,il%2036%25%20della%20produzione%20mondiale.)

La superficie vitata in Italia- aggiornamento 2021- censimento ISTAT, 4 settembre 2022, i numeri del vino

<https://www.inumeridelvino.it/2022/09/la-superficie-vitata-in-italia-aggiornamento-2021-censimento->

[istat.html#:~:text=Oggi%20ci%20occupiamo%20dei%20dati,di%20quelli%20rilevati%20nel%202010](https://www.inumeridelvino.it/2022/09/la-superficie-vitata-in-italia-aggiornamento-2021-censimento-istat.html#:~:text=Oggi%20ci%20occupiamo%20dei%20dati,di%20quelli%20rilevati%20nel%202010)

Il valore della produzione di vino in Italia- dati ISTAT 2022 per regione, 27 agosto 2023, i numeri del vino

<https://www.inumeridelvino.it/2023/08/il-valore-della-produzione-di-vino-in-italia-dati-istat-2022-per-regione.html>

Export vino italiano 2022, 23 marzo 2023, Mglobale

[https://mglobale.promositalia.camcom.it/analisi-di-mercato/tutte-le-news/export-vino-italiano-2022.kl#:~:text=Lo%20scorso%20anno%201%27export,invariati%20\(%2D0%2C6%25\)](https://mglobale.promositalia.camcom.it/analisi-di-mercato/tutte-le-news/export-vino-italiano-2022.kl#:~:text=Lo%20scorso%20anno%201%27export,invariati%20(%2D0%2C6%25))

Le esportazioni di vino in Italia nel 2022, 14 marzo 2023, Wine news

https://winenews.it/it/le-esportazioni-di-vino-italiano-nel-2022-si-fermano-a-787-miliardi-di-euro-98_492066/

I numeri della viticoltura biologica in Italia – aggiornamento 2021, 5 febbraio 2023, i numeri del vino

<https://www.inumeridelvino.it/2023/02/i-numeri-della-viticultura-biologica-in-italia-aggiornamento-2021.html>

Report Wine Monitor Nomisma per Valoritalia: il valore delle certificazioni nel percepito di produttori e consumatori, 3 novembre 2021, Nomisma

<https://www.nomisma.it/report-wine-monitor-per-valoritalia-il-valore-delle-certificazioni/>

Vino certificato e biologico made in Italy, 27 gennaio 2021, Mglobale

<https://mglobale.promositalia.camcom.it/analisi-di-mercato/tutte-le-news/vino-certificato-e-biologico-made-in-italy.kl>

Il mercato del vino biologico italiano sui mercati internazionali raggiunge i 626 milioni di euro, 14 settembre 2023, Wine news

https://winenews.it/it/il-valore-del-vino-biologico-italiano-sui-mercati-internazionali-raggiunge-i-626-milioni-di-euro_496503/

Azienda Menti

<https://menti.wine>

Demeter

<https://www.demeter.it/operatori/>

Vinnatur

<https://www.vinnatur.org/produttori/>

RINGRAZIAMENTI

Ecco arrivati ai faticosi ringraziamenti, volevo innanzitutto ringraziare tutti coloro che mi sono stati accanto durante il mio percorso di studio, tra cui in particolare la mia famiglia che mi ha sempre sostenuto dall'inizio dei miei studi anche quando la partenza è risultata un po' travagliata.

Ci tengo anche a ringraziare i miei amichetti dell'università, Giada e Simone, i quali mi hanno fatto vivere quest'esperienza con più leggerezza e con una quantità di gossip che non si può contare, o meglio raccontare.

Un altro ringraziamento che non può mancare è a Stefano ed ai Barbaboyz che mi hanno accolto in azienda calorosamente e che hanno reso la mia esperienza di tirocinio appagante ed unica.

Un'altra persona che mi è sempre stata accanto con le sue frasi poco motivazionali è il mio patatone Lulu, che ha sempre creduto in me anche quando io non lo facevo, mi ha sempre fatto vedere il lato positivo della situazione anche quando i lati positivi non erano presenti e soprattutto ha sopportato le mie crisi d'ira quotidiane.

Un ringraziamento un po' da gattara lo devo fare, dato che le mie micette, Frida e Thelma, hanno sempre vegliato sul mio studio indipendentemente dalla stagione, mi hanno scaldato le gambe in inverno e lasciato una quantità di peli addosso micidiale in estate, ma comunque le fusa erano sempre presenti e anche i loro culi pelosi sopra dove stavo esattamente scrivendo.

Infine, un auto-ringraziamento non può mancare dato che questa fottuta tesi l'ho scritta io, sono riuscita in questi tre anni a superare molte delle mie paure e ad affrontare alcune delle mie insicurezze, ogni volta che ho trovato un ostacolo sono riuscita sempre prima o dopo a superarlo in autonomia, post crisi isterica obbligatoria, vedi ad esempio i miei incubi peggiori: l'ofa di matematica e l'esame di alimenti e ambiente.

Bene, ora che tutti sono stati ringraziati a dovere, aperitivo?