



COMUNICATO STAMPA

GUIDA ALLA SCOPERTA DEI VINI BIODINAMICI E BIOLOGICI VINITALY: NATURASI E DOCTORWINE PRESENTANO UN VIAGGIO UNICO TRA AZIENDE ATTENTE ALL'AMBIENTE, OLTRE CHE AL GUSTO

LUNEDÌ 11 APRILE ALLE 12 PRESSO LO STAND DI DOCTORWINE (PADIGLIONE 10, A4, B4), VINITALY, VERONA

8 aprile 2022. Un viaggio tra 180 aziende agricole e cantine per conoscere e apprezzare quasi 500 vini biologici e biodinamici che valorizzano l'Italia delle eccellenze, da Nord a Sud, passando per tutte le Regioni. Stampata su carta riciclata e con inchiostri ecosostenibili, la guida **“Alla scoperta dei vini biodinamici e biologici”** è stata realizzata da DoctorWine con NaturaSi per conoscere alcune tra le più virtuose realtà vitivinicole del nostro Paese oltre a negozi, enoteche, ristoranti, agriturismi e strutture ricettive del circuito Ospitalità Natura selezionate per il loro impegno eco e bio.

La guida, infatti, che sarà presentata alla stampa in occasione di Vinitaly, la fiera italiana più grande del vino, **lunedì 11 aprile alle 12 presso lo stand di DoctorWine (padiglione 10, A4, B4), alla presenza di Fausto Jori, Amministratore delegato di NaturaSi, e Daniele Cernilli, direttore di DoctorWine**, nasce con l'obiettivo di “presentare dei vini ottenuti con metodi produttivi virtuosi che mantengono un equilibrio tra Terra e uomo. Un'accurata scelta di realtà agricole e cantine caratterizzate dalla certificazione biologica e biodinamica, dall'alta qualità organolettica dei prodotti e dalla presenza di altre produzioni oltre alla vite, come olivo, orticole, alberi da frutto oppure di ampia biodiversità, ad esempio siepi, aree umide, boschi”, commenta Fausto Jori, Ad della realtà del bio più grande in Italia.

Regione dopo regione, sono realtà che raccontano un modo diverso di fare agricoltura, prestando attenzione all'ambiente, alla fertilità del suolo e alla salvaguardia della biodiversità, ospitando talvolta anche progetti di carattere sociale. Alcune aziende vitivinicole presenti nella guida hanno reintrodotta la zootecnia, altre sono impegnate nel recupero di vitigni autoctoni resistenti oltre che in pratiche di risparmio energetico. Tra queste, alcune eccellenze che fanno parte dell'ecosistema di aziende agricole NaturaSi, come La Raia, La Decima, Fattoria Di Vaira. La guida si lascia sfogliare tra esplosioni di sapori e profumi che sono inseriti all'interno di un contesto “eco” a 360 gradi. I viticoltori selezionati, infatti, pongono al centro della loro attenzione la Terra e contribuiscono alla sua vitalità, come del resto prevede l'approccio biologico e biodinamico. Sono aziende che hanno un ruolo attivo nella valorizzazione del territorio: il loro scopo è creare un ambiente autosufficiente, anche in condizioni estreme dovute alla crisi climatica. E di non gravare sull'ecosistema. Anzi, di essere parte della sua cura.

EcorNaturaSi S.p.A. società benefit
prodotti biodinamici e biologici



Sede Legale:

via Palù, 23 z. a. Zoppè - 31020 S. Vendemiano (TV) Italia
tel. +39 0438 477411 - fax +39 0438 477447 - www.naturasi.it

Partita Iva - Codice Fiscale - Iscr. Reg. Impr. TV 02010550263 REA TV 182516
Capitale Sociale € 2.025.932 i.v.



Da non tralasciare l'aspetto etico. "Le realtà selezionate mettono al primo posto il rispetto per le persone, a partire da una corretta retribuzione e da pratiche che abbiano un ruolo sociale nelle comunità. Questo è quanto si è impegnata a fare NaturaSi fin dalla sua nascita. Non deve stupire, quindi, se all'interno della guida, nella descrizione dell'azienda selezionata, si trova la voce 'Anima', ad indicare come l'azienda stessa si inserisca nella realtà produttiva italiana, rispettando uomo e Natura", conclude Jori.

Accanto ai grandi classici del prezioso patrimonio enologico italiano, non mancano le eccellenze. Come la Vernaccia di San Gimignano DOCG, antico vitigno riscoperto negli anni Sessanta del secolo scorso e diventato il primo vino a Denominazione di Origine Controllata d'Italia. Oppure il Pigato della Riviera Ligure di Ponente DOC giunto da una delle colonie genovesi nell'Egeo durante il Medioevo e il Violone Tuscia DOP, dove Violone è il nome che assume il vitigno Montepulciano nell'area Teverina, un elemento dell'identità biologica e socio-culturale di questa zona della provincia di Viterbo depositaria di antiche tradizioni, anche enogastronomiche.

Ufficio stampa NaturaSi

Silverback - greening the communication

naturasi@silverback.it

+39 06 20976191

+39 339 7135003

EcorNaturaSi S.p.A. società benefit
prodotti biodinamici e biologici



Sede Legale:

via Palù, 23 z. a. Zoppè - 31020 S. Vendemiano (TV) Italia
tel. +39 0438 477411 - fax +39 0438 477447 - www.naturasi.it

Partita Iva - Codice Fiscale - Iscr. Reg. Impr. TV 02010550263 REA TV 182516
Capitale Sociale € 2.025.932 i.v.