Vinitalybio è

I NUMERI

La prima edizione sarà realizzata nell'ambito del 48° Vinitaly, la piattaforma mondiale per il business del vino. 1000 mq di superficie, oltre 100 espositori certificati

L'ENOTECA

Oltre agli stand, all'interno dello spazio dedicato è allestita un'enoteca che mette in degustazione una selezione dei vini biologici presenti a Vinitaly

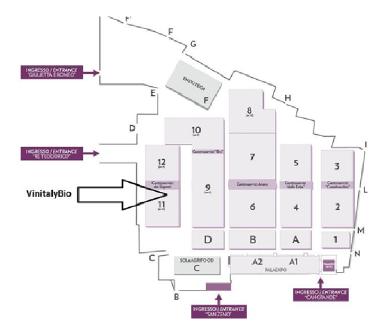
EVENTI DI DEGUSTAZIONI

In calendario una serie di eventi di degustazione organizzati da FederBio e rivolti ai buyer e giornalisti che vogliono approfondire la conoscenza dei vini biologici

II CONVEGNO

"Il vino biologico italiano alla sfida dei mercati", un confronto sulle potenzialità del mercato del vino biologico in Italia e all'estero e sulle opportunità commerciali della certificazione biologica per la filiera vitivinicola

Vinitalybio La mappa



ORGANZZATO DA

IN COLLABORZIONE CON





PARTNER SCIENTIFICO

TOP SPONSOR





FederBio - Federazione Italiana Agricoltura Biologica e Biodinamica
Piazza dei Martiri, 1 / 40121 Bologna / Tel. 051.4210272 / Fax 051.4228880
Via Livenza, 6 / 00198 Roma / Tel. 06.88980879
vino@federbio.it - info@federbio.it - www.federbio.it

06/09 APRILE VERONA



Salone internazionale dei vini biologici e biodinamici

Padiglione 11 48^a edizione del Vinitaly



In collaborazione con



Vinitalybio

1^a edizione

Padiglione 11

Vinitalybio è il primo Salone dedicato ai vini biologici e biodinamici certificati, nato dall'accordo tra Veronafiere e FederBio. L'area espositiva di 1000 mq, localizzata nel padiglione 11 della 48ª edizione del Vinitaly, ha come unico protagonista il vino biologico certificato, che rappresenta un'eccellenza del made in Italy. La sua forza è proprio nella certificazione, che garantisce al consumatore la trasparenza del sistema produttivo, così come stabilito dal regolamento UE n. 203/2012 sulla produzione e l'etichettatura del vino biologico.

Vinitalybio Gli appuntamenti

06/09 aprile - Sala degustazioni - Galleria dei Signori - Padd. 11/12

Domenica 6 aprile

10.30: cerimonia inaugurale della 1^a edizione del Vinitalybio con taglio del nastro alla presenza del Ministro delle Politiche Agricole, On. Maurizio Martina

15.00-18.00: degustazioni guidate e momenti di approfondimento per la conoscenza dei vini biologici e biodinamici esposti al Vinitalybio (degustazioni riservate ai buyer)

Lunedì 7 aprile

10.00-13.00: degustazioni guidate e momenti di approfondimento per la conoscenza dei vini biologici e biodinamici esposti al Vinitalybio (degustazioni riservate ai buyer e alla stampa specializzata).

La conduzione delle degustazioni sarà a cura di:

Pierpaolo Rastelli - giornalista del Gambero Rosso e autore della "Guida ai Vini d'Italia Bio " edita da Tecniche Nuove

Paolo Zaccaria - giornalista del Gambero Rosso

15.00: Convegno - Il vino biologico italiano alla sfida dei mercati - Sala Puccini - Centrocongressi Arena -Padd. 6/7

Seguirà una degustazione di vini biologici a cura di FederBio

Martedì 8 aprile

10.00-18.00: degustazioni guidate e momenti di approfondimento per la conoscenza dei vini biologici e biodinamici esposti al Vinitalybio (degustazioni riservate ai buyer)

Mercoledì 9 aprile

10.00-13.00: degustazioni guidate e momenti di approfondimento per la conoscenza dei vini biologici e biodinamici esposti al Vinitalybio (degustazioni riservate ai buyer).

Vinitalybio Il Convegno

7aprile - Sala Puccini - Centrocongressi Arena - Padd. 6/7

Il vino biologico italiano alla sfida dei mercati

Il vino biologico è uno dei segmenti del settore agroalimentare che ha mostrato una particolare vivacità nelle dinamiche dei consumi, a cui ha fatto seguito una tendenza in diverse cantine alla differenziazione produttiva in senso "bio". In questo ambito le produzioni italiane giocano un ruolo decisamente importante legato a diversi fattori intrinseci al prodotto: il prestigio, la tradizione e soprattutto la qualità dei vini italiani, e strutturali: l'estensione dei vigneti, l'organizzazione dei mercati, la forte e consolidata penetrazione sui mercati esteri. Trascorsi 2 anni dalla pubblicazione del reg. UE n. 203/2012 sul vino biologico, si sente l'esigenza di fare il punto della situazione partendo dalle opinioni degli operatori del settore.

14.30: Registrazione dei partecipanti

15.00: Introduzione ai lavori

Paolo Carnemolla - FederBio

15.20: La normativa europea sul vino biologico

Teresa De Matthaeis - Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali

15.40: La produzione di vino biologico in Italia, stato dell'arte e potenzialità

Roberto Pinton - AssoBio

16.00: Presentazione dello Studio - La competitività della filiera del vino biologico sui mercati esteri – Progetto Biofrontiere

Roberta Callieris - CIHEAM - IAMB, Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari

Rocco Roma - Università degli Studi di Bari

16.40: Gli strumenti di promozione per l'internazionalizzazione del vino biologico

Pierpaolo Fraddosio - AGEA, Agenzia per le Erogazioni in Agricoltura

17.00: Il consumo sui mercati esteri di vino biologico italiano: il caso Perlage

Ivo Nardi - Perlage srl

Modera: Lorenzo Tosi - Edagricole