BIO CANTINA ORSOGNA: CERASUOLO VOLA VOLÈ MAIELLA NATIONAL PARK PREMIATO A RASSEGNA VINI LEGAMBIENTE

10 Agosto 2026



ORSOGNA – Un cerasuolo d'Abruzzo biologico, certificato Biodiversity friend, della vendemmia 2025, il cui lievito naturale, selezionato dal ciliegio spontaneo della Maiella, custodito presso la Banca del germoplasma del Parco, lontano dalla standardizzazione industriale, è capace di conferire al vino un'identità aromatica radicata e incontaminata, espressione pura di una montagna viva e selvatica.

È il "Cerasuolo d'Abruzzo Dop Vola Volè Maiella National Park 2025", della Bio Cantina Sociale Orsogna, realtà abruzzese leader in Italia nella viticoltura biologica e biodinamica, che è stato ieri premiato nell'ambito dell'ottava Rassegna e degustazione nazionale dei vini dei Parchi, uno degli eventi clou di Festambiente 2026, la manifestazione nazionale di Legambiente che si svolge ogni anno a Rispescia, provincia di Grosseto.

Il premio è stato consegnato al direttore della Bio Cantina Sociale Orsogna Camillo Zulli, enologo, da Antonio Nicoletti, responsabile nazionale Aree protette e biodiversità di Legambiente, in una gremita sala conferenze alla presenza di dirigenti e presidenti dei Parchi italiani, enologi, giornalisti e rappresentanti politici.

Come ha sottolineato nel suo intervento Zulli, "l'enologia moderna impone processi fermentativi ipercontrollati, fondati su

ceppi di lievito selezionati industrialmente per esaltare sentori standardizzati, slegati dal territorio, dall'annata e dal vitigno. La Bio Cantina Sociale Orsogna ha invece rifiutato questo modello: dal 2003 i vini biodinamici sono ottenuti dalla fermentazione spontanea, dal 2015 i vini biologici sono fermentati con lieviti selezionati in natura. Nel 2019, per i vini biologici, abbiamo guardato più in alto, verso la Maiella, le cui aree montane, incontaminate da fitofarmaci, rappresentano le ultime zone rifugio della biodiversità microbica ancestrale".

In coerenza con questa scelta, ha proseguito Zulli, "ogni anno i lieviti della linea di vini Vola Volè Maiella National Park vengono selezionati sui frutti 'mbriachelli', ovvero ciliegio, sorbo, sambuco, ribes e altre bacche selvatiche delle aree montane che non sono toccate dall'agricoltura intensiva e che custodiscono lieviti selvaggi di straordinaria biodiversità. Liberi dalla pressione selettiva dei fungicidi, questi microrganismi portano nel vino una identità autentica, impronta che nessun ceppo industriale può replicare".

I produttori che in tutta Italia praticano viticoltura dentro i confini dei Parchi e delle aree protette sono stati selezionati in base alle tipologie di vini (bianchi, rosati, spumanti, rossi e vini da dessert), e considerando i vitigni identitari ed autoctoni, il blend varietale, la produzione da parte di cooperative e consorzi, e ancora i vini prodotti da aziende che si sono distinte per la sostenibilità ambientale, per il praticare agricoltura eroica, ovvero in alta quota, per l'impegno sociale ed etico, per una conduzione al femminile, e da parte di under 35 anni.

Ha detto Antonio Nicoletti: "Festambiente ha anche quest'anno messo al centro del dibattito la sostenibilità integrale della filiera vitivinicola. Un modello che non si limita alla tutela ambientale, ma garantisce il rispetto dei diritti di lavoratrici e lavoratori, contrasta ogni forma di sfruttamento e investe in innovazione, legalità e agroecologia. Solo attraverso questa visione olistica è possibile costruire un'agricoltura capace di rispondere alla crisi climatica e di creare valore duraturo per i territori".

Nell'ambito dell'accordo sottoscritto nel 2019 tra Bio Cantina Sociale Orsogna e il Parco nazionale della Maiella, e la sua Banca del germoplasma, sul tema della conservazione della biodiversità viticola della Maiella, è stata avviata la selezione di lieviti dalla biodiversità montana.

Ha commentato a questo proposito Luciano Di Martino, direttore del Parco nazionale della Maiella, "il progetto di collaborazione con la Bio Cantina Sociale Orsogna sta ridefinendo i confini della viticoltura naturale in Abruzzo e in Italia, intrecciando biodiversità, innovazione e responsabilità sociale in un modello agricolo all'avanguardia. La selezione di lieviti indigeni dai frutti della Maiella rappresenta una vera rivoluzione nella concezione della fermentazione: questi lieviti, conservati presso la Banca del germoplasma del Parco, sono messi a disposizione di chiunque voglia utilizzarli e preservarli, in un atto di condivisione scientifica e culturale senza precedenti. Questo premio ne è un ulteriore suggello".

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli