AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

“VINO È CULTURA, AMORE PER TERRA, BIODIVERSITÀ”: ZULLI: “VINITALY DI BIO CANTINA SOCIALE ORSOGNA”

12 Aprile 2025



VERONA – “Il vino è cultura, e quelli biologici e biodinamici lo sono a maggior ragione, perché conservano la fertilità dei suoli, la vita sui grappoli, la salute dei bevitori, esprimendo così l’autenticità non replicabile di un territorio, di una annata e di un vitigno. E’ cultura perché noi cerchiamo di mantenere la tradizione, onorando le mani dei vignaioli che raccolgono i grappoli, non utilizzando macchinari per la vendemmia, mani che trasferiscono una sapienza da padre in figlio”.

Dopo quattro intensi giorni al Vinitaly di Verona, terminato mercoledì, a tracciare un bilancio per la Bio Cantina Sociale Orsogna, intimo ed etico, prima ancora che economico, è l’enologo Camillo Zulli, direttore generale e sopraffino culture della materia, di un autentico gioiello vitivinicolo ed enologico dell’intero Abruzzo. Una realtà che ha già record di livello nazionale e internazionale dopo aver trasformato tutta la produzione in vino biologico e biodinamico.

Zulli, un vero e proprio scienziato oltre che vulcano di idee, di queste produzioni che “nascono dal profondo del cuore e dalla volontà di rinnovare le tradizioni più autentiche”, racconta insieme “agli ottimi risultati” della vetrina mondiale del Vinitaly, la storia affascinante di una Cantina che può vantare 60 anni di attività vincente fatta di produzioni di eccellenza ma anche di relazioni importanti, anche con università e centro di ricerca blasonati. E poi tanti progetti in tante parti del mondo.

Realtà nata nel 1964 su iniziativa di 35 viticoltori visionari, e che ha oggi circa 300 soci operativi su 1.500 ettari di vigneto nelle dolci colline di Orsogna, in provincia di Chieti, tra il mare e la Majella, con il 100% dei vigneti certificati biologici, e pioniera del biodinamico, è attualmente il principale produttore di uva biologica in Italia, con circa 2.500.000 bottiglie l’anno e importanti margini di crescita.

La Bio Cantina Sociale Orsogna a Verona è stata protagonista con ben quattro stand, presentando i numerosi progetti promossi negli anni, e quelli in cantiere, mettendo in mostra le virtù della viticoltura biologica e biodinamica, come modalità di produzione che in virtù dell’eliminazione di pesticidi, erbicidi e fertilizzanti chimici, garantisce nel prodotto finale l’assenza di residui potenzialmente dannosi per l’organismo umano, la tutela del territorio e del paesaggio, il benessere del suolo, migliorando sensibilmente l’efficienza metabolica e biosintetica delle specie vegetali.

Venendo dunque al bilancio economico, in un clima pesante, a causa dei dazi minacciati, imposti e poi sospesi, dal

presidente Usa Donald Trump, Zulli mostra ottimismo e determinazione.

“I nostri prodotti sono stati molto apprezzati, soprattutto sul mercato estero anche in mercati ora critici come quello americano, e abbiamo comunque stretto accordi con due buyers. I nostri prodotti, per la loro qualità non stanno soffrendo di questa congiuntura, che spero sia però temporanea”, tenuto conto che il 70% della produzione viene esportato in 30 paesi nel mondo, oltre in Usa, in Canada, Europa, Giappone e Cina, con primo mercato la Germania.

La Bio Cantina Sociale Orsogna del resto si è presentata con tutta la sua potenza di fuoco, frutto di una produzione d’eccellenza da vitigno Montepulciano per circa il 30% e la restante parte di Trebbiano d’Abruzzo, Sangiovese, Malvasia, Chardonnay e Moscato, oltre ai vitigni autoctoni Passerina, Cococciola e Pecorino. Da cui nascono vini che si fanno apprezzare in mezzo mondo, come Lunaria, Lunaria Ancestrale, E Pé nin perde la sumente, Spiritus Terrae, Lunagaia, Zeropuro, Vola Volé Bee, Vola Volé Maiella National Park, Vola Volé Seven Dots, Vola Volé Free Flyways, Padami, Orsogna Winery e Patch Wine.

Ma la filosofia aziendale della Bio Cantina Sociale Orsogna non si ferma all’asse produttivo che dalla vigna arriva all’imbottigliamento e alla vendita.

“In passato ci siamo concentrati sulla qualità assoluta del prodotto, con una intensa attività di ricerca e studio, ottenendo grandi riconoscimenti, tra cui il premio Vinitaly 2012 come migliore cantina italiana. Da alcuni anni ci stiamo dunque concentrando sull’impatto ambientale del processo di produzione, sviluppando la coltura biodinamica che non fa uso di prodotti di sintesi, che tutela la biodiversità, mantiene la fertilità del suolo e poi come inevitabile caduta la salute di chi beve un vino fatto secondo natura, e che mantiene un aspetto qualitativo molto elevato. Siamo poi molto attivi anche nei progetti di rilevanza sociale, a favore delle donne vittime di violenza, sostenendo le cooperative sociali per l’inclusione lavorativa delle persone diversamente abili”.

A questo proposito al Vinitaly, la Biocantina Sociale Orsogna ha organizzato un partecipatissimo incontro dedicato al progetto ‘‘Vale 1MQ di biodiversità” abbinato a tutti i vini Vola Volé, per salvaguardia e aumenta la biodiversità che interessa una ventina di ettari e si trova nell’alta valle del Moro, l’area più meridionale del comprensorio vitivinicolo di Orsogna.

“Noi abbiamo a cuore la qualità ambientale quindi chi acquista una bottiglia della linea di vini Vola Volè, contribuisce alla semina di un metro quadro di biodiversità. Abbiamo fatto l’analisi botanica di cosa c’è in un prato spontaneo, abbiamo conservato i semi delle piante erbacee annuali come il trifoglio incarnato, biennali, come l’onopordo tomentoso, e perenni, come il ginestrino, solo per fare qualche esempio, e man mano li riseminiamo, a beneficio della biodiversità, degli impollinatori, degli insetti e degli uccelli, dei rettili e degli anfibi, insomma a beneficio non solo della flora, ma anche di tutta la fauna e microfauna. L’anno scorso con circa 150.000 bottiglie vendute abbiamo contribuito alla semina di quindici ettari di prato, che diventeranno stabili nel tempo”.

Biodiversità che poi è la parola chiave, la filosofia che anima il mestiere del fare vino della Bio cantina sociale Orsogna.

“Il vino tradizionale si fa usando la chimica, quindi non è escluso l’uso di erbicidi, di prodotti di sintesi come gli anti fungicidi, antibiotici, antimuffe che ammazzano anche i lieviti presenti sugli acini, in fase di fermentazione sono previsti poi tanti prodotti aggiuntivi e spesso la produzione è legata al lievito industriale, che standardizza il processo e il prodotto finale”, spiega l’enologo.

Nel biologico invece, “c’è una forte riduzione dell’uso di questi prodotti, sono ammessi prodotti di sintesi nei trattamenti e nelle concimazioni e ci sono le restrizioni nella vinificazione ma non estreme come nel caso del biodinamico, dove invece non sono ammessi prodotti di sintesi. In più le fermentazioni, nel caso del vino biodinamico, avvengono senza solfiti aggiunti e i lieviti provengono dall’uva, non sono quelli industriali. Nella concimazione si devono usare solo prodotti di ciclo chiuso, che provengono dall’azienda stessa, quindi letame dei nostri animali, sovescio, ovvero inerbimento con interramento della stessa erba a primavera”.

A proposito di concimazione, della Bio cantina sociale Orsogna, sottolinea con orgoglio Zulli, “è l’avere un pastore che pascola ogni anno fino a 2.000 pecore, da novembre a marzo, nei i nostri vigneti e in ultimo stiamo portando avanti un progetto per il compostaggio delle bucce dell’uva risultanti dalla spremitura assieme al letame, e questo ammendante insieme alla paglia sarà quello che poi andremo a utilizzare per la concimazione dei nostri vigneti”.

© 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