

Bio Cantina Sociale Orsogna, dove i vini biologici e biodinamici coniugano tradizione, modernità e sfide ambientali

16 Giugno 2025

di **Ilaria Micari**



ORSOGNA – Pionieristica, sostenibile, biologica, partecipativa, solidale, attenta a preservare le tradizioni. Un elenco di parole ma anche una breve, e forse incompleta, sintesi della Bio Cantina Sociale Orsogna. Nata nel 1964 dall'unione di 35 viticoltori, che danno vita alla Cantina Sociale del paese di Orsogna (Chieti), trovando nell'aggregazione una soluzione alla frammentazione agraria del territorio e garantendo la sopravvivenza di piccole aziende a conduzione familiare.

Strutturata in modo che i soci possano conferire le proprie uve per la produzione e vendita del vino, sia all'ingrosso che al dettaglio, oggi la cantina conta circa 300 soci, operativi su

1.500 ettari di vigneto, tutti certificati biologici e siti, per la maggior parte, ai piedi del Parco nazionale della Maiella.

Bio Cantina Sociale Orsogna, di cui il presidente e il direttore generale sono rispettivamente **Giuseppe Micozzi** e l'enologo **Camillo Zulli**, oltre al riconoscimento bio, è anche tra le principali cantine biodinamiche del mondo. Sia per la produzione di uva, essendo la metà dei vigneti coltivati in biodinamica, sia per la trasformazione del vino, infatti, la cantina si avvale della certificazione Demeter, l'associazione mondiale di produttori, trasformatori e distributori di prodotti agricoli e alimentari biodinamici, tra cui la viticoltura.

La forza di questa cantina è proprio nel suo impegno verso le pratiche sostenibili, dalla raccolta a mano delle uve alla fermentazione spontanea, un impegno che deriva da conoscenze ed esperienze accumulate nel tempo da famiglie di vignaioli che le hanno trasmesse alle nuove generazioni, saperi che con la meccanizzazione moderna stanno scomparendo.

Rispettando le tradizioni e conservando la biodiversità del territorio, attraverso la riduzione dell'uso dei prodotti chimici e l'aumento di sostanza organica e della fertilità biologica dei suoli, l'azienda produce circa 3.000.000 di bottiglie l'anno, con importanti margini di crescita. Il 70% della produzione viene esportato in 30 paesi nel mondo tra cui Germania, Stati Uniti d'America, Canada, Paesi Scandinavi, Giappone e Cina.

La maggior parte dei vigneti è costituita da Montepulciano, ma ci sono anche Trebbiano d'Abruzzo, Sangiovese, Malvasia, Chardonnay e Moscato e vitigni autoctoni di Passerina, Cocciola e Pecorino.

Il vino che se ne ottiene è suddiviso in numerose linee produttive, tutte fedeli ai principi dell'azienda, che è attiva anche nella ricerca e in progetti per il recupero e il mantenimento dei saperi contadini, dei metodi di fermentazione naturale, ma anche per il sociale e altri ambiti.

Per i vini biodinamici la prima linea è stata Lunaria, creata nel 2003, che comprende tutte le varietà di uve dell'azienda. Da queste si ottengono bianchi, rossi, cerasuoli, orange, passiti e vini dolci.

Segno inconfondibile delle bottiglie a marchio Lunaria è la legatura a corda del tappo: su ogni bottiglia viene applicato, a mano, un filo arancione, il colore della biodinamica. È un sigillo sostitutivo delle capsule, eliminate per una maggiore sostenibilità ambientale, ma che richiama alla memoria anche un'antica pratica contadina tramandata negli anni, e che, anche

visivamente, rappresenta il legame con il territorio e la sua tradizione.

Parlando di biodinamica ci sono precisi orientamenti a cui l'agricoltore deve tendere, perché un'azienda agricola biodinamica funziona come un microcosmo: la naturalità della conduzione agricola, il rifiuto della chimica, la riduzione dell'uso di mezzi meccanici e il mantenimento della fertilità dei suoli.

Esiste poi una versione del progetto Lunaria maggiormente basata sui principi dell'economia circolare: "Lunaria Ancestrale". Per la chiusura di queste bottiglie si utilizza un filo di lana, proveniente da gomitoli realizzati con la lana delle pecore che pascolano nelle vigne. Un filo che collega passato e presente, che rappresenta la trasformazione e che rivaluta un materiale pregiato qual è la lana, fibra naturale e biodegradabile.



Nella produzione di Lunaria Ancestrale spiccano anche quattro spumanti biodinamici, che sarà possibile degustare a L'Aquila al Palazzo dell'Emiciclo dal 21 al 23 giugno, durante

Abruzzo in Bolla, evento sugli spumanti organizzato da *Virtù Quotidiane* con il patrocinio del Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo.

Gli spumanti ancestrali si differenziano dagli altri per la tecnica di produzione: non viene aggiunto zucchero in rifermentazione e la spumantizzazione avviene grazie agli zuccheri naturali residui, presenti per l'utilizzo di uve mature. Non vanno, però, confusi con i pas dosé e quelli a dosaggio zero che, invece, prevedono l'aggiunta di zucchero nella rifermentazione.

Sono per lo più spumanti "vivi", che maturano giorno dopo giorno, che alla vista si presentano torbidi, in quanto non viene effettuata la sboccatura, e che presentano sentori olfattivi di crosta di pane dovuti alla presenza di lieviti.

Sono quattro le referenze di spumanti nella linea Lunaria Ancestrale: Pecorino spumante, Pinot Grigio spumante, Malvasia spumante e Malvasia Orange spumante.



Il Pecorino spumante, che ha ottenuto il 5StarWine & Wine Without Walls al Vinitaly del 2021 con l'annata 2018, è di color paglierino scarico con un'intensa torbidità naturale e con un perlage fine e persistente, mentre il pinot grigio spumante ha un colore rosa con venature salmone, anche questo con una torbidità

Lo spumante Malvasia, che ha ottenuto, con la vendemmia 2018, il 5StarWines & Wine Without Walls al Vinitaly 2021 e vinto, con l'annata 2023, la medaglia di bronzo al Vinistra 'Il Mondo Delle Malvasie' del 2024, si presenta giallo paglierino con un elegante e ricco perlage. Il brut Malvasia Orange, medaglia di bronzo con la vendemmia 2023 al 'Vinistra Il Mondo Delle Malvasie' 2024, ha una tonalità oro antico con bagliori di arancio e una bollicina non invadente e persistente.

Tutti brut nature, ovviamente certificati Demeter, e in tutti, quando vengono serviti, indipendentemente dal gusto personale, è importante usare "il fondo" che dona profondità e spessore al vino.



Da sessant'anni a questa parte Bio Cantina sociale Orsogna è un esempio virtuoso di come la cooperazione insieme a una visione sostenibile e all'impegno per il recupero di tradizioni, con lo sguardo aperto al futuro, possa generare valore non solo economico, ma anche sociale e

www.virtuquotidiane.it Bio Cantina Sociale Orsogna, dove i vini biologici e biodinamici coniugano tradizione, modernità e sfide ambientali

ambientale.