



Organic Value
il primo supporto
internazionale
per le imprese
del vino bio

Copenhagen
14/15 nov 2019

La tappa di Copenhagen
è aperta anche ai produttori
italiani di olio certificati Bio

organicvalue.it
info@organicvalue.it
+39.3923580673

La mission: valore al bio!

Organic Value va a colmare una **lacuna della filiera vitivinicola italiana** che, con i suoi 101.000 ettari (tra superficie certificata e in conversione), la rende insieme con la Spagna leader a livello mondiale.

La crescita della vitivinicoltura biologica in Italia è stata la più elevata e veloce a livello mondiale e oggi il vigneto bio italiano rappresenta quasi il **16% del totale**, a testimonianza di una cultura produttiva sempre più orientata alla sostenibilità.

L'export di vino biologico italiano nel 2016 ha pesato per il **3,4% sul totale** dell'export di vino dall'Italia, ma il trend è in continua crescita (1,9% nel 2014 e 2,6% nel 2015).

Le potenzialità di sviluppo dell'export del vino bio italiano, secondo tutti gli osservatori più autorevoli, sono molto più elevate: per capitalizzarle è necessario sviluppare progetti in grado di aggregare e **aumentare le capacità di internazionalizzazione** delle aziende biologiche italiane.

Secondo una recente indagine di Wine Monitor Nomisma, infatti, l'85% delle imprese del vino bio italiane che oggi non esportano hanno dichiarato di non riuscirci per **assenza di strumenti adeguati** per farlo. Per un altro 27% sono le dimensioni ridotte a limitare le risorse finanziarie necessarie per conquistare i mercati esteri.

Ed è questa la mission di Organic Value: dare risposte adeguate per dare un contributo a **superare gli attuali limiti del sistema vino bio** italiano sul fronte dell'export.

Copenhagen Danimarca

14 Novembre 2019

Hotel- og Restaurantskolen –
Alta Scuola di Cucina di Valby

Food Waste OV Dinner

Una cena innovativa e gratuita, pensata appositamente per il mercato danese, molto sensibile ai temi della sostenibilità e del *food waste*: allo stesso tavolo il pubblico finale danese e i produttori, all'insegna della degustazione dei vini certificati Bio - o in fase di conversione - in abbinamento con cibo considerato "in scadenza" per le leggi di mercato (fornito dalla catena di supermercati Rema1000) creativamente rielaborato, preparato e servito dai giovani studenti della Scuola di cucina di Valby.

Parte della vendita dei biglietti della cena sarà devoluto a una associazione danese per la sostenibilità ambientale.

15 Novembre 2019

Hotel- og Restaurantskolen –
Alta Scuola di Cucina di Valby

Organic Value Copenhagen

Programma

Sessione B2B 10:30/15:00
Sessione B2C 16:00/18:00 e
18:30/20:30

Ciascun partecipante avrà diritto a uno spazio riservato comprensivo di tavolo allestito, portaggiaccio e ghiaccio, sputacchiera, cestino per pane e acqua con refill durante l'evento; la presenza sul catalogo dell'evento.



Comparto olivicolo bio

La tappa di Copenhagen è aperta anche ai produttori italiani di olio certificati Bio

Uno sguardo sul mercato danese



Italia protagonista

Nel 2017 sono state importati circa 180.000.000 l. di vino in Danimarca, quasi i due quinti di questo vino era vino italiano, che resta ancora il più importato, seguito da Cile, Spagna e Sudafrica.



Anomalia francese

La Francia si posiziona soltanto al quinto posto, con l'11% delle importazioni totali. Il motivo? L'attenzione da parte dei consumatori danesi al rapporto qualità/prezzo.



Il mercato

Non esiste Monopolio, ci sono tanti piccoli importatori (spesso non c'è un'esclusiva) + GDO (circa 80% del mercato); i mercati principali sono Copenhagen e Aarhus.



I consumatori danesi

Sono preparati: benchè il vino rosso (soprattutto quello strutturato) resti la tipologia maggiormente importata (119 milioni di litri di vini rossi contro i 60 di vini), è in atto una richiesta di novità che si traduce sia in incremento di consumi di vini bianchi, sia soprattutto come richiesta di vini varietali e provenienti da vitigni autoctoni. Potere di acquisto medio: circa € 45.



Vino bio

Recentemente si assiste al boom di vini biologici, biodinamici e/o naturali (certificazione per posizionamento retail).

Costo e modalità

Costo di
partecipazione:
€ 1.000 + Iva

—

Regole per aderire all'evento:

- **pagamento** entro 10 giorni dalla conferma della partecipazione all'evento e dall'invio del relativo modulo;
- **essere presenti** al tavolo assegnato, direttamente o tramite il proprio importatore o referente, per tutta la durata dell'evento (qualora l'azienda non fosse in grado di partecipare con un proprio referente aziendale, il team OV è in grado di fornire un preventivo per la partecipazione di un referente aziendale accreditato che possa sostituirvi durante la manifestazione).

L'adesione agli eventi è vincolata all'adesione al progetto Organic Value. La realizzazione dell'evento sarà confermata in caso di raggiungimento del numero minimo di aziende partecipanti.

Su richiesta è possibile dividere lo spazio con un altro produttore e il costo di partecipazione è di € 650 + Iva a produttore fino a esaurimento posti. In caso di adesione collettiva da parte di gruppi/ Consorzi vitivinicoli è prevista un'agevolazione sulla base del numero di cantine partecipanti, contattaci per un preventivo dedicato. Trasporto a carico dell'azienda: il team OV organizza un collettaggio dei campioni in Piemonte e utilizzerà un vettore accreditato per l'invio della merce. I campioni ammessi alla degustazione sono un massimo di 8 referenze per azienda, 6 dei quali verranno inseriti in catalogo per chi prende lo spazio intero e 3 inseriti per chi prende il mezzo spazio.