



Les Baux-de-Provence sarà la prima denominazione 100% biologica



di **Paolo Valente** pubblicato il 30 gennaio 2023

Dall'annata 2023, tutti i viticoltori della AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) francese saranno certificati in agricoltura biologica.

La denominazione **Les Baux-de-Provence** si trova a sud di Avignone e a nord Ovest di Aix-en-Provence e conta appena 233 ettari vitati su 6 comuni.

È stata istituita nel 1995 e oggi ne fanno parte 11 tenute e i 12 viticoltori che, a partire dalla vendemmia 2023, saranno tutti certificati biologici o biodinamici.

Con una scelta decisa, si dice che i provenzali siano ostinati e un po' ribelli, anticipano quanto la Provenza intende fare entro il 2030. La Provenza infatti, il più importante territorio al mondo per la produzione di vini rosati, si è data un obiettivo decisamente sfidante: convertire entro il 2020 tutto il suo vigneto, oltre 20.000 ettari, in agricoltura certificata biologica o HVE (*Haute Valeur Environnementale* – alto valore ambientale).

I viticoltori di Les Baux-de-Provence hanno già raggiunto l'obiettivo, primi in Francia, anche grazie alle favorevoli condizioni climatiche che risentono della vicinanza del Mediterraneo; gli inverni sono miti, le estati calde e particolarmente secche anche grazie al maestrale che evita il diffondersi di malattie. I vigneti sono posti sulle pendici settentrionali e meridionali delle Alpilles, una piccola catena montuosa che si erge isolata tra la pianura circostante; il terreno è molto sassoso, formato da ghiaioni tipici della regione.

Con il raggiungimento di questo obiettivo, i viticoltori sperano di riuscire a dare maggiore visibilità alla loro denominazione che già vanta numerose punte di eccellenza.

I vini prodotti sono prevalentemente rossi (53%) e rosati (39%) da vitigni Grenache, Mourvèdre, Syrah, Cinsault, Counoise, Carignan e Cabernet Sauvignon. Sono vini con una personalità molto marcata: carnosì e corposi con sentori di spezie e gariga, i rossi e strutturati e accompagnati da note di frutta i rosati. Sono vini che si esprimono al meglio 4 o 5 anni dopo la loro commercializzazione.

<https://www.zenomag.com/post/les-baux-de-provence-sarà-la-prima-denominazione-100-biologica>