

in primo piano

# MA IL VINO È SEMPRE PIÙ GREEN

*La produzione  
vitivinicola passa  
sempre di più attraverso  
il rispetto dell'ambiente.  
Lo chiedono i consumatori,  
ci credono i produttori*

di **Alessandra Piubello**

**L**Il concetto di sostenibilità è presente nella storia dell'umanità sin dalle sue origini. Molte civiltà, filosofie, religioni del mondo, antiche e più recenti hanno cercato e cercano di gestire il rapporto tra umanità e natura in termini di saggezza. Sostenibilità può essere intesa contemporaneamente come uno stile di vita, un ideale, un modo civile e lungimirante di relazionarsi con il sistema. Per alcune persone è poco più che una vacua parola in voga, talmente di moda da essere oramai abusata. Cos'è dunque la sostenibilità? Sostenibilità deriva dal verbo latino *sustineo-ere* che letteralmente significa "sostenere". Sostenere qualcosa significa mantenerlo e conservarlo così com'è nel presente, ma anche proteggerlo e tutelarlo per il futuro senza produrre degrado. Sulla base di questo assunto, il termine si riferisce all'ecosistema e all'ambiente. Ovvero sostenibilità implica l'utilizzazione delle risorse naturali a un ritmo consono al loro rigenerarsi naturalmente. Il concetto si è poi esteso in senso più globale anche all'ambito economico e sociale. Infatti tutto è strettamente correlato e interdipendente: lo sviluppo economico non può essere raggiunto a scapito dell'ambiente, anche se deve generare reddito e lavoro per il sostentamento della popolazione. Altrettanto dicasi per l'aspetto sociale: la sostenibilità si basa sul concetto di equità sociale come principio etico e deve procedere di pari passo con gli altri elementi.

in primopiano



## // CAMPIONI D'EUROPA

Nel mondo del vino, siamo probabilmente alla vigilia di un cambiamento epocale all'insegna della sostenibilità. E nella partita della sostenibilità l'Italia è arrivata prima in Europa. In un contesto globale dove l'attenzione ambientale, economica e sociale è considerata motore di ripartenza dell'economia, il MIPAAF ha approvato il decreto Sostenibilità. Il provvedimento sancisce la costituzione di un comitato di sostenibilità vitivinicola, coordinato dal Direttore generale alle politiche internazionali e UE. Lo scopo è definire un disciplinare di produzione e un sistema di monitoraggio, utilizzando anche uno specifico logo pubblico riconoscibile ai consumatori, del vino sostenibile. Purtroppo stiamo ancora (al momento di andare in stampa) aspettando la legge definitiva, che poggerà su tre parametri: ambientale, economico e sociale. Anche se in quest'ultimo aspetto il comparto vino non sembra essere così pronto ad attuarlo nella pratica ed è più indietro rispetto agli altri due. Al MIPAAF, con il Tavolo del Partenariato, si sta lavorando anche alla redazione del Piano strategico nazionale della PAC (Politica Agricola Comune) che entrerà in vigore da gennaio 2023. Un quarto della PAC sarà dedicato a misure ambientali. Avremo l'obbligo di destinare almeno il 5% delle risorse a minimo un intervento per la tutela dell'ambiente, miglioramento della sostenibilità di sistemi e processi, risparmio energetico. La nuova PAC è una riforma ambiziosa in materia di sostenibilità, perché spinge a migliorare il nostro sistema produttivo. Il Piano Strategico Nazionale (PSN) dovrà contenere interventi realmente dedicati a pratiche che generino un cambiamento e portino effetti a lungo termine sulla sostenibilità dell'agricoltura del nostro Paese, dove innovazione e tecnologia devono essere al servizio della transizione ecologica.

*Nella pagina precedente:  
legatura nell'azienda Salcheto*

*Qui sotto:  
ape in impollinazione,  
momenti di vendemmia, vista della  
Tenuta Regaleali  
di Tasca d'Almerita*





## // SOS AMBIENTE

Se oggi parlare di sostenibilità è all'ordine del giorno, nel 2009, quando Tasca d'Almerita decise di creare le basi per lo sviluppo di SOSTain, non era così. Infatti, come spiega Alberto Tasca, CEO dell'azienda: "Tutto nasce dall'esigenza di acquisire consapevolezza tramite misurazione, ossia sapere esattamente che effetto ha ogni azione che compiamo in vigna, in cantina e in generale in tutta l'organizzazione. Il nostro programma si spinge oltre gli aspetti prettamente legati alla produzione enologica e guarda anche alla complessità delle ricadute socioculturali sul territorio: come il benessere dei lavoratori, la salute dei consumatori, la valorizzazione del territorio circostante e la conservazione delle risorse naturali. Se dovessi spiegare cos'è per me la sostenibilità sceglierei sicuramente due parole: misurazione e condivisione. Su cosa è basato SOSTain? Su 10 indicatori di sostenibilità, misurabili, comparabili e definiti da un comitato scientifico indipendente. SOSTain rappresenta una bussola che orienta le nostre decisioni, che definisce la direzione verso cui dobbiamo andare per la riduzione degli impatti e per il miglioramento delle condizioni di vita e di lavoro della comunità". Per la gestione sostenibile del vigneto Tasca

d'Almerita segue il disciplinare "Metodi di gestione delle aziende eco-sostenibili". Al fine di misurare il proprio impatto, Tasca d'Almerita utilizza l'indicatore EIQ, *Environmental Impact Quotient*, che misura l'impatto dei trattamenti su ambiente, agricoltore e consumatore. Protegge la biodiversità dedicando il 31% della superficie non vitata a pascoli, seminativi, oliveti, boschi, laghi, torrenti e aree non coltivate. Nelle tenute Tasca d'Almerita, i materiali impiegati nell'attività viticola vengono scelti in funzione delle loro caratteristiche di riciclabilità ed ecocompatibilità. Tasca d'Almerita, calcola, su scala aziendale gli indici proposti dal programma VIVA (Aria, Acqua, Vigneto, Territorio). Inoltre Tasca d'Almerita si pone l'obiettivo di promuovere l'efficienza energetica dei processi di vinificazione,

Architetture siciliane senza tempo da Tasca d'Almerita  
Sotto: vigneti dell'azienda Salcheto

che sono considerati quelli a maggiore dispendio energetico. "Nella Tenuta Regaleali - continua Alberto Tasca - abbiamo tre impianti fotovoltaici. Abbiamo ridotto il peso medio delle bottiglie a 495,46 grammi, al di sotto del benchmark SOSTain, che è previsto a 550 grammi. I tappi derivano da materie prime sostenibili e rinnovabili a base di canna da zucchero. Il contenuto dei solfiti nei vini Tasca è inferiore rispetto al limite dei solfiti consentito in vitivinicoltura biologica". Tasca d'Almerita pubblica ogni anno il bilancio di sostenibilità, per rendere trasparenti le azioni intraprese e i risultati raggiunti. Nel 2020 è stato pubblicato il decimo report di sostenibilità.



Da destra in senso orario:  
vendemmia nei vigneti di Tasta d'Almerita,  
paesaggio da Salcheto, particolare della  
barricaia di Castello Monte Vibiano



## // LA CARBON FOOTPRINT

Salcheto diviene azienda vinicola nel 1997 sotto la guida di Michele Manelli. Prende il nome dal ruscello che nasce ai piedi di Montepulciano. La sostenibilità ambientale e sociale diventa per Manelli il centro del proprio progetto a metà del 2000, nell'ambito dei piani di sviluppo aziendale che stava immaginando per far fronte alle evoluzioni del mercato.

“Il primo passo - ci racconta Manelli - è stato quello di progettare una nuova cantina che integrasse, al pari degli obiettivi di efficienza organizzativa e qualità del prodotto, anche quelli di risparmio energetico e di sicurezza del lavoro e che proprio quest'anno compie 10 anni di vendemmie”. Salcheto opera infatti in una cantina energicamente autonoma ed è la prima azienda al mondo ad aver certificato la *Carbon Footprint* di una bottiglia di vino (secondo lo standard ISO 14064, nel 2010) e aver adottato un Piano di Welfare per i suoi dipendenti. “Ritengo importante - continua Manelli - aver scelto fin da subito di misurare e qualificare le prestazioni della cantina con un indicatore internazionalmente riconosciuto come l'impronta di carbonio.

Da lì è stato un susseguirsi di scelte in tutte le fasi della vita dell'azienda. Altro passaggio molto importante è stato nel 2015, quando abbiamo deciso di investire di più sul pilastro sociale e in particolare del lavoro, il cui passaggio forse più significativo fu il nostro primo piano welfare aziendale, nel 2016. Da quell'anno, tra l'altro, redigiamo e certifichiamo il nostro bilancio di sostenibilità secondo la norma Equalitas, un altro passaggio storico per l'azienda”. Le certificazioni dell'azienda sono molte, oltre alla già citata *Carbon Footprint*, citiamo anche la *Water Footprint*, per razionalizzare l'uso dell'acqua e abbatterne qualsiasi inquinamento, e l'indice Biodiversità: in fase di sperimentazione applicata, monitora la qualità biologica del suolo e dell'ecosistema aziendale. I vigneti e i vini sono certificati secondo il protocollo biologico europeo. Inoltre utilizzano materiali legnosi derivanti esclusivamente da fonti controllate e foreste gestite in maniera responsabile (certificazioni FSC e PEFC). Depurano e riciclano il 100% delle acque reflue (incluso quelle derivanti dal lavaggio delle macchine irroratrici). Differenziano il 98% dei materiali di scarto nell'isola ecologica interna al fine anche di adottare misure di riciclo diretto.

## NASCE SWR

Definire un unico standard di sostenibilità globale per il settore vitivinicolo. È l'obiettivo di SWR (Sustainable Wine Roundtable), la nuova coalizione internazionale composta da 46 organizzazioni di grandi e piccoli produttori, distributori, rivenditori, organizzazioni ambientaliste. Basandosi sui parametri adottati dai singoli Paesi, SWR svilupperà un modello di riferimento definendo il concetto di sostenibilità e su come possa essere implementata e misurata. Diversi gruppi di lavoro metteranno a punto *best practices* e strumenti operativi in un'ottica sostenibile delle produzioni, aumentando la consapevolezza collettiva e collegando la filiera.

## // ZERO EMISSIONI

Castello Monte Vibiano di Mercatello (PG) ha 22 ettari vitati su 300, recintati da boschi che sono due terzi del podere. Un'idea lungimirante avuta negli anni Sessanta, quando ancora il concetto di sostenibilità era ben lontano dal sentire comune, dal fondatore morto qualche anno fa, Andrea Fasola Bologna. Attualmente i proprietari sono Maria Camilla e Lorenzo Fasola Bologna. L'azienda è la prima al mondo ad aver raggiunto la certificazione DNV UNI ISO 14064 Zero Emissioni CO<sub>2</sub> nel 2009 senza utilizzare i crediti di anidride carbonica secondo DNV. Castello Monte Vibiano adotta poi altre tecnologie per ridurre al minimo il proprio impatto ambientale. "Un impianto fotovoltaico, posto a copertura delle strutture invece di materiali tradizionali - afferma Carlo Attisano, Brand Ambassador della tenuta - produce energia pulita sufficiente per il fabbisogno aziendale. I macchinari e i trattori sono alimentati con carburante biodiesel di prima generazione, e ogni aspetto dei processi produttivi e amministrativi di Castello Monte Vibiano è stato riorganizzato e ottimizzato per ridurre i consumi, dai sistemi IT all'uso di carta e toner. Grazie all'effetto albedo, dipingendo con una vernice bianca riflettente oltre 280 metri quadrati di superficie dei silos di stoccaggio, l'azienda ha realizzato un risparmio stimato di emissioni di CO<sub>2</sub> equivalente di una tonnellata (da studi del Centro Nazionale di Ricerca sulle Biomasse)". Castello Monte Vibiano è stata la prima azienda in Italia ad adottare un parco aziendale di macchine elettriche, una scelta di mobilità sostenibile preferita anche per le attività turistiche organizzate in tenuta, che mette a disposizione degli ospiti biciclette elettriche. Inoltre ha promosso da tempo il progetto "una mountain bike per dipendente", con cui fornisce biciclette a tutti i dipendenti che scelgono di recarsi al lavoro sulle due ruote, piuttosto che in macchina. Castello Monte Vibiano è stata tra le prime aziende vinicole a collaborare con il Ministero dell'Ambiente per la realizzazione del progetto VIVA.

### // IL PROSECCO BIOLOGICO

Bortolomiol, azienda di Valdobbiadene fondata negli anni Quaranta e oggi guidata dalle sorelle Elvira, Maria Elena, Giuliana e Luisa Bortolomiol, sceglie di convertire i propri vigneti alla coltivazione biologica nel 2008, con l'obiettivo di creare un vero e proprio Distretto del Biologico nel cuore della Denominazione. La CO<sub>2</sub> assorbita dagli ecosistemi vegetali presenti in azienda permette di compensare le emissioni di 100.000 bottiglie all'anno (gli impatti per bottiglia sono stati reperiti in letteratura come dato medio europeo). In particolare i tre ettari di bosco di proprietà della famiglia contribuiscono molto al compensamento delle emissioni. Dal vigneto biologico sito nel cuore di Valdobbiadene, all'interno del Parco della Filandetta, viene prodotto lo Ius Naturae Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. biologico, uno

spumante che segue le pratiche di viticoltura sostenibile e rispettosa dell'ambiente. Ha ottenuto nell'aprile del 2021 la Dichiarazione Ambientale di Prodotto (*Environmental Product Declaration*), l'unica certificazione di sostenibilità ambientale attualmente valida a livello internazionale (ISO 14025). "Trattandosi della prima EPD attualmente presente nel settore vitivinicolo - spiega Elvira Bortolomiol - l'iter è stato impegnativo e articolato perché ha dovuto definire le regole che saranno adottate da tutte le cantine che, nel mondo, vorranno ottenere tale certificazione". I passi nella direzione della sostenibilità si erano concretizzati anche nel 2011, con l'attuazione del Protocollo di Gestione *Green Mark*, un disciplinare interno che, attraverso una serie di indicazioni tecniche a cui i conferitori si devono attenere, mira al miglioramento qualitativo dei propri prodotti e allo stesso tempo a una

gestione dei vigneti che abbia il minimo impatto sull'ambiente. "La sostenibilità - afferma Elvira Bortolomiol - credo sia un atteggiamento mentale prima di tutto, e successivamente anche un insieme di azioni. Si intraprende un percorso di sostenibilità in azienda quando si è consapevoli che esiste un modo migliore di fare azienda, un comportamento più responsabile, ad esempio, da adottare in vigna, che permetta la tutela e la preservazione del territorio. E ancora serve una visione futura, per fare in modo che le nostre azioni abbiano il minimo impatto sull'ambiente non solo oggi, ma che ci permettano di lasciare un territorio in salute per radicare progetti futuri. Ci siamo adoperati per una riduzione del consumo dell'acqua, utilizziamo risorse rinnovabili e usiamo imballaggi sostenibili. Abbiamo anche provveduto alla ristrutturazione della cantina per il miglioramento della qualità del luogo di lavoro".

*Le sorelle Bortolomiol:  
da sinistra Giuliana, Maria Elena, Elvira  
Nella pagina successiva: sculture nel  
Parco della Filandetta,  
la cantina Bortolomiol,  
la vendemmia  
e i vigneti in autunno*





## L'INDAGINE DI WINE INTELLIGENCE: VINI SOSTENIBILI AL SECONDO POSTO

Secondo una recente indagine di Wine Intelligence su un campione di 17 mila intervistati in 17 Paesi, i vini prodotti in modo sostenibile sono secondi - negli interessi dei consumatori - tra i vini "alternativi".

Il primato resta ai vini biologici, mentre al terzo posto ci sono i vini senza conservanti, a seguire quelli senza solfiti, i prodotti a basso tenore alcolico, i biodinamici e i vegani.

Tra i Paesi con una maggior sensibilità dei consumatori verso i vini sostenibili, gli Stati Uniti, la Germania e il Regno Unito, ma anche i Paesi del Nord Europa, la Svizzera, il Brasile e l'Australia.

