

ANNO XLV · NUMERO 34 · GIUGNO 2024

L'Assaggiatore

PERIODICO ONAV PER LA CULTURA

E LA DIDATTICA DEL VINO



LA GENETICA DELLA VITE

LE EMOZIONI
DEL BEVITORE

LAMOLE

OTTAVIA
VISTARINO

CHA 22
RVT 77





SOSTENIBILITÀ NEL PROCESSO DI VINIFICAZIONE. VIAGGIO VERSO IL FUTURO DEL VINO

di Luca Rolle
membro del Consiglio Scientifico ONAV

In questo articolo che, come vedrete, riserva una sorpresa, si provano a definire pro e contro della sostenibilità nel processo di vinificazione

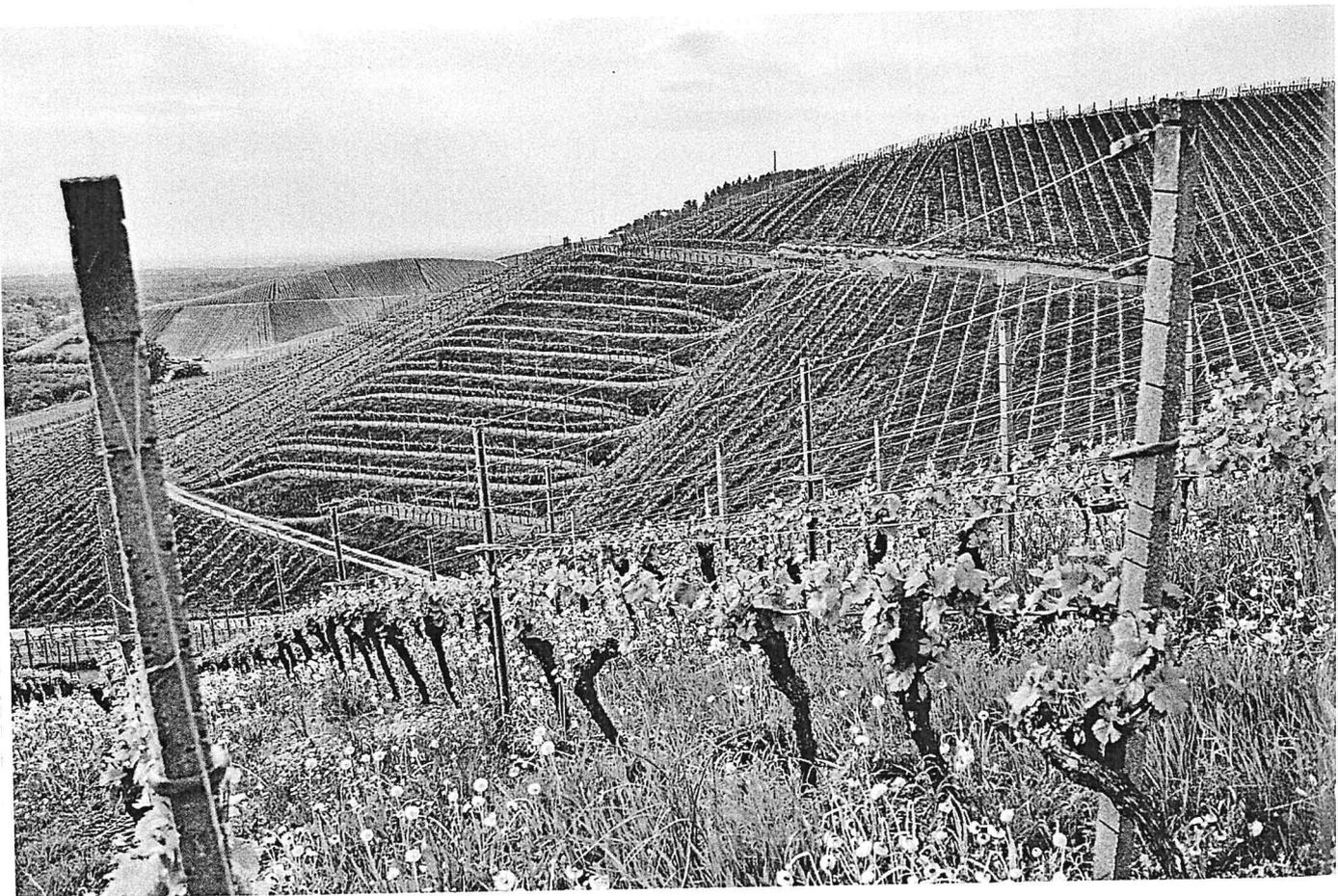
La sostenibilità è diventata una parola chiave in molte industrie, compresa quella vinicola. Nel contesto della vinificazione, la sostenibilità si riferisce alla pratica di produrre vino in modo che soddisfi le esigenze del presente senza compromettere la capacità delle future generazioni di soddisfare le proprie esigenze. Questo approccio mira a ridurre l'impatto ambientale, promuovere pratiche socialmente responsabili e garantire la redditività economica a lungo termine. Esploriamo più nel dettaglio cosa implica la sostenibilità nel processo di vinificazione. La **sostenibilità nel contesto vinicolo** abbraccia una serie di principi e pratiche volte a ridurre l'impatto ambientale della produzione di vino e a promuovere il benessere sociale ed economico delle comunità coinvolte. Questo approccio include la riduzione dell'uso di pesticidi e fertilizzanti chimici, la gestione responsabile delle risorse idriche, la conservazione del suolo e la promozione di energie rinnovabili. Inoltre, la sostenibilità vinicola si estende alla responsabilità sociale, garantendo condizio-

ni di lavoro sicure e giuste per i dipendenti e contribuendo allo sviluppo e al sostegno delle comunità locali.

I marchi della sostenibilità

Negli ultimi anni, è emersa una crescente consapevolezza dell'importanza della sostenibilità nel settore vinicolo, e molte aziende hanno adottato pratiche più sostenibili. In risposta a questa tendenza, sono stati sviluppati diversi marchi e certificazioni che attestano l'impegno di un'azienda verso la sostenibilità. Marchi come il *Certificato di Sostenibilità* dell'Italian Wine Union e *VIVA Sustainable Wine* in California forniscono ai consumatori garanzie sulla provenienza e sulle pratiche sostenibili adottate durante il processo di produzione del vino.

Gli aspetti più impattanti sulla sostenibilità delle **operazioni di cantina**. Nel contesto delle operazioni di cantina, ci sono diversi aspetti che possono influenzare significativamente la sostenibilità complessiva dell'a-



zienda. Uno dei principali è la gestione delle risorse idriche. Le cantine che adottano pratiche di risparmio idrico, come l'installazione di sistemi di riciclo dell'acqua o l'irrigazione a goccia, possono ridurre in modo significativo il loro impatto ambientale. Inoltre, l'energia utilizzata durante il processo di vinificazione rappresenta un'altra area importante di intervento. L'utilizzo di fonti di energia rinnovabile, come solare o eolica, può contribuire a ridurre le emissioni di gas serra e a promuovere la sostenibilità energetica dell'azienda. Un altro aspetto cruciale è la gestione dei **rifiuti**. Le cantine che implementano pratiche di riduzione, riutilizzo e riciclo dei rifiuti possono ridurre significativamente la quantità di rifiuti inviati in discarica e promuovere **un'economia circolare** all'interno dell'azienda. Infine, è importante considerare l'impatto sociale delle operazioni di cantina. Garantire condizioni di lavoro sicure e giuste per i dipendenti e sostenere le comunità locali attraverso iniziative di responsabilità sociale d'impresa può contribuire a creare un ambiente di lavoro positivo e a promuovere la coesione sociale nelle regioni vitivinicole.

Come migliorarsi

Per migliorare la propria sostenibilità, un'impresa enologica deve adottare un **approccio olistico** che coinvolga tutti gli aspetti del processo di produzione del vino. Questo potrebbe includere l'adozione di pratiche agricole sostenibili nei vigneti, come la coltivazione biologica o biodinamica, l'implementazione di tecnologie a basso impatto ambientale in cantina e l'adozione di politiche socialmente responsabili. Inoltre, l'azienda dovrebbe impegnarsi attivamente nell'ottenere certificazioni di sostenibilità riconosciute a livello internazionale e comunicare in modo trasparente con i consumatori sulle proprie pratiche e obiettivi in materia di sostenibilità. Solo attraverso un impegno costante e un **approccio collaborativo** sarà possibile creare

un futuro più sostenibile per l'industria vinicola e per il pianeta nel suo complesso. La sostenibilità nel processo di vinificazione non riguarda solo la responsabilità ambientale, ma anche l'integrazione di pratiche etiche e socialmente responsabili. Le aziende vinicole che adottano un approccio sostenibile non solo beneficiano dell'immagine positiva e del valore del marchio, ma contribuiscono anche alla conservazione dell'ambiente e al benessere delle comunità locali. La sostenibilità non è solo un obiettivo da raggiungere, ma un viaggio continuo verso un futuro migliore per tutti gli attori coinvolti nella produzione e nel consumo di vino.

Il "vero" problema

Care e cari Lettrici e Lettori, con questo articolo sulla Sostenibilità in cantina, ho tentato di indurVi a fare riflessioni personali su questo importante tema attraverso l'utilizzo di uno **stratagemma**. Il testo sopra riportato non è infatti farina del mio sacco, ma è stato scritto con Chat GPT versione

Open Access digitando il prompt: "Scrivimi un articolo in lingua italiana, di circa 5000 caratteri sul tema *Sostenibilità nel processo di vinificazione*. Tratta i seguenti aspetti: definizione di sostenibilità, i marchi/brand di sostenibilità, gli aspetti più impattanti sulla sostenibilità delle operazioni di cantina, considerazioni conclusive su come deve fare una impresa enologica a migliorarsi".

Il mio obiettivo era quello di dimostrare che, come spesso accade per testi che contengono tematiche tecnico-scientifiche, essi risultino estremamente generalisti e, seppure corretti nelle loro linee generali, non riescano ad entrare nello specifico del problema. A mio parere, una situazione analoga si ravvisa anche in molti articoli divulgativi su quotidiani e magazine. Questa problematica risulta ancora più evidente in molti programmi televisivi, che, con lo scopo di rendere più accessibili i contenuti a tutti, sono spesso costretti a trattare superficialmente la tematica.

*La sostenibilità nel
processo di vinificazione
riguarda anche
l'integrazione di pratiche
etiche e socialmente
responsabili*



A mio avviso, oggi giorno l'impasse consiste principalmente nel fatto che quando si parla di sostenibilità in enologia si faccia spesso riferimento esplicitamente solo ad alcuni "tipi di vini" considerati "sostenibili", mentre altri che vengono prodotti in modo "convenzionale" sono indiscriminatamente classificati come "non sostenibili". Questa rigida dicotomia risulta inaccettabile a chi si occupa di queste tematiche con un approccio scientifico.

In alcuni ambiti divulgativi, si sta in tal senso facendo strada un'idea di "sostenibilità" che potrebbe portare verso un vino anche molto diverso da quello che conosciamo normalmente ora. Infatti, seguendo ciecamente queste logiche che intendono l'essere sostenibili unicamente come applicazione di una filosofia che bandisce l'adozione di certe pratiche o tecniche enologiche etichettandole come "non sostenibili", il vino che troveremo nelle bottiglie rischierebbe di avere un profilo chimico, fisico e sensoriale anche molto diverso da quello attuale. Se, per esempio, si affermasse che la filtrazione non

è pratica da considerare sostenibile, allora bisognerebbe accettare in bottiglia un vino non filtrato, con tutte le implicazioni che ne derivano in termini di stabilità e/o *shelf-life*. Un tale mutamento così radicale di prospettiva, promosso da consumatori molto intransigenti in termini di sostenibilità, potrebbe causare **confusione operativa** nelle aziende, poiché queste ultime si troverebbero a dover ragionare su quali pratiche enologiche utilizzare o meno per mantenere l'immagine di cantina "sostenibile" all'occhio dei potenziali clienti. In realtà, per definirsi sostenibile, un'azienda dovrebbe evitare di cadere in questa "trappola" e perseguire invece l'obiettivo di controllare che tutte le operazioni necessarie per ottenere il proprio vino siano svolte con attenzione, minimizzando gli input di processo, l'impatto energetico e i consumi di acqua. È proprio così che la sostenibilità aziendale può rappresentare un metodo di ottimizzazione del processo produttivo. Dover produrre vini molto diversi da quelli attualmente prodotti perché ritenuti non sostenibili dai potenziali consumatori, porterebbe le aziende a doversi necessariamente riposizionare sul mercato, cercandovi spazi nuovi. Questo condurrebbe al potenziale rischio di diventare l'esatto opposto ossia di non risultare più sostenibile un punto di vista economico.

È quindi di fondamentale importanza attuare una campagna di comunicazione tra aziende e consumatori, affinché tutti comprendano che la sostenibilità è un **percorso virtuoso** che porta indubbiamente a risparmiare acqua ed energia, a migliorare le pratiche enologiche, ma che non deve portare a cambiare drasticamente il prodotto che un'azienda ha tradizionalmente proposto ai consumatori e con il quale è spesso identificata.

Quello della sostenibilità, è infatti un percorso di miglioramento delle *performance* di cantina, che riduce consumi, scarti, emissioni di anidride carbonica, e che mira alla salvaguardia del profilo sensoriale e identitario del vino prodotto. Concludo affermando che sostenibilità non significa imposizione di un "nuovo e univoco stile" di vino, ma consiste nella valutazione attenta di ogni fase del processo produttivo e nella ricerca delle soluzioni che, a parità di prodotto realizzato, minimizzino gli impatti ambientali, sociali ed economici.