



Sostenibilità: più che una moda, una necessità. Soprattutto per le aziende vitivinicole. Stretto tra campagne antialcol e politiche di riduzione del potenziale produttivo, il comparto enologico vuole infatti dimostrare che bere vino non è solo un atto edonistico, ma anche una scelta che consente di tutelare le risorse naturali.

La produzione consapevole, orientata a preservare le risorse economiche e naturali, non è una novità. Negli ultimi anni, però, le iniziative dei produttori sono sempre più numerose e in questa gara virtuosa a chi impatta di meno occorre forse fare un po' di chiarezza. A fianco dei metodi di agricoltura biologica e biodinamica vi sono iniziative per la riduzione degli input energetici come il progetto Magis, iniziative per ridurre l'impatto della fase di trasformazione in cantina, le certificazioni ambientali ed Emas, le misure di impatto ambientale espresse come impronta carbonica. Il fatto è che anche il vigneto rischia di diventare una risorsa limitata: se ne andrebbe, in questo modo, in molte zone, l'ultima barriera per limitare l'erosione, mantenere la fertilità dei suoli ecc. Un'insostenibilità assolutamente da scongiurare.

di Lorenzo Tosi

Rossi o bianchi, meglio verdi

34

VINO. FUTURI POSSIBILI - RAPPORTO DI FILIERA



Produttori consapevoli

Il protocollo di Kyoto punta l'indice anche sull'agricoltura: è responsabile del 31% delle emissioni di gas serra, rappresenta da sola il 70% dei prelievi di acqua dolce, occupa fette crescenti di suolo forestale. L'effetto è l'imposizione di vincoli talvolta eccessivi (il "greening" della nuova politica agricola comunitaria vorrebbe spingere le aziende a sottrarre dalla produzione il 7% della superficie aziendale, anche nel vigneto). Si sottovaluta infatti il ruolo che il vigneto ha nella fissazione dell'anidride carbonica. Si sottovaluta soprattutto il ruolo svolto negli ultimi anni dai produttori consapevoli. I viticoltori integrati, biologici, biodinamici ecc. sono impegnati a preservare biodiversità e fertilità dei suoli (incrementando la frazione organica, con altri effetti positivi sui gas serra). Sforzi che rischiano di disperdersi: il metodo di produzione del vino è infatti spesso comunicato solo con il passaparola, ma ciò non è sostenibile in un mercato sempre più globale. La diffusione di marchi che derivano da disciplinari e certificazioni private, e lo sdoganamento del vino biologico, consentono finalmente di fare conoscere tutto ciò che c'è dietro una bottiglia di vino.

Santa alleanza con la ricerca

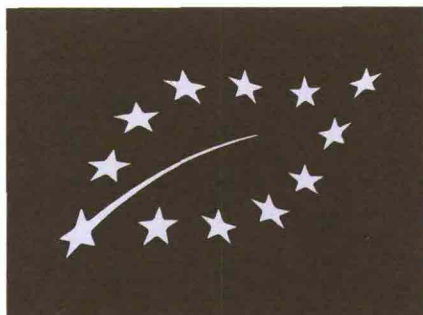
Innovazione e tecnologia possono essere le migliori alleate della sostenibilità. Ne sono consapevoli le 140 aziende che applicano il protocollo Magis di viticoltura integrata. Un progetto promosso da Università di Milano, Assoenologi, Bayer CropScience. «La mission - spiega Attilio Scienza (Università di Milano) - è quella di migliorare l'efficienza economica della filiera vite-vino nel rispetto delle risorse ambientali attraverso i progressi sviluppati dalla ricerca scientifica». La peculiarità del progetto è infatti quella di avere messo in rete, attraverso una piattaforma gestionale che opera via Internet, le migliori cantine e i migliori istituti sperimentali italiani. Un cantiere sempre aperto per mettere a punto una ricetta dinamica di sostenibilità. I risultati: forte riduzione dei trattamenti sia nel numero sia nelle quantità senza perdere in resa e qualità e ora, con la messa a punto di applicazioni di viticoltura di precisione, riduzioni anche del 50% dell'impiego di acqua e concimi.

La variabile terra

Dal punto di vista istituzionale, pianificare la sostenibilità significa occuparsi di sviluppo sostenibile, ovvero "orientare la direzione degli investimenti e lo sviluppo tecnologico coerentemente con i bisogni futuri oltre che con gli attuali" (Commissione mondiale sull'ambiente e lo sviluppo). E per una popolazione che sembra destinata a raggiungere i 9 miliardi di persone entro il 2050 il fattore più limitante potrebbe essere la terra da coltivare. La produttività dovrà aumentare e tutti i benefici in termini di sostenibilità vanno commisurati alla resa ad ettaro. Un indice che rischia di mettere in fuori gioco il biologico. «L'agricoltura biologica ha un potenziale di riscaldamento globale (GWP) inferiore rispetto all'agricoltura convenzionale quando calcolato per ettaro coltivato. Le differenze diminuiscono, però - ammette Paolo Foglia di Icea -, se calcolate sull'unità di prodotto in quanto il convenzionale ha una resa per ettaro superiore». Per ora potrebbe non essere determinante: ciò che ha più peso in vigneto è la qualità, non la quantità. E la politica comunitaria riguardo al vino, finanziando riduzioni di produzione piuttosto che l'aumento di resa, conferma questa inclinazione.



I luoghi di produzione



Un brindisi al bio

Un brindisi al vino biologico, nato ufficialmente solo lo scorso 8 marzo (dopo l'emanazione del Reg. Ue 203/2012). Nuove regole che però non sono state accolte con entusiasmo dai produttori italiani, a causa della mano troppo morbida di Bruxelles nei confronti dei solfiti, con limiti massimi poco più bassi rispetto a quelli del vino convenzionale. «È l'effetto delle pressioni dei produttori del Nord Europa - commenta Roberto Pinton di Federbio -, che usano questo prodotto per fare fronte a condizioni climatiche a volte non ottimali. L'elemento positivo è che si è chiarito che il vino bio si può fare solo con le uve biologiche. E la possibilità di utilizzare da agosto, sulle etichette, il logo europeo che identifica il bio».



Quando la sostenibilità migliora anche la qualità

«L'attenzione al tema della sostenibilità può fungere da volano positivo per il miglioramento dell'impatto sull'ambiente della produzione nazionale, ma anche per il miglioramento della qualità». È il commento di Christian Scrinzi, direttore produzione di Giv (nella foto), Gruppo italiano vini, la prima azienda vitivinicola italiana per volume di produzione e fatturato. «Ma questa attenzione non deve innescare - ammonisce l'enologo - una gara poco virtuosa a chi sia più "verde" tra le diverse filosofie di produzione». Viteicoltura integrata, biologica, biodinamica, disciplinari privati («o soluzioni ancora più "estreme"»): secondo Scrinzi tutte queste esperienze hanno qualcosa di positivo da insegnare. «L'enologia convenzionale deve farne tesoro, interpretare la carica di novità di ciascuna formula per aggiornare i protocolli di vinificazione. E l'insegnamento principale è quello relativo a una



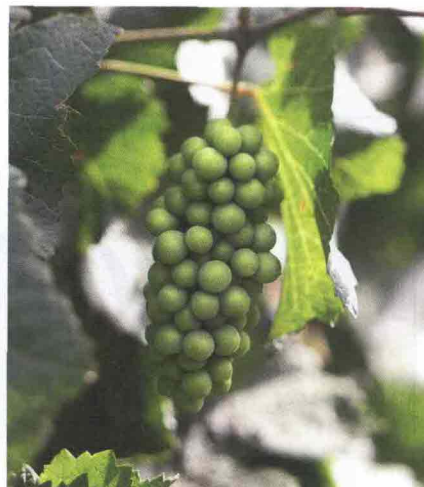
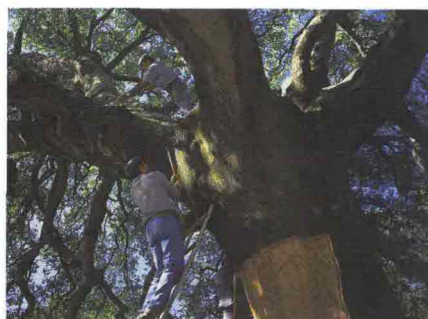
L'impronta di carbonio

Fioriscono le iniziative per misurare l'impronta ecologica degli alimenti e del vino. Una valutazione che si può ottenere in diverso modo: l'impronta di carbonio o carbon footprint misura per esempio la quantità complessiva di CO2 e di altri gas serra rilasciati (o immobilizzati). Ciò consente di pianificare miglioramenti con azioni di risparmio energetico o con cambiamenti di produzione. Se poi si vuole raggiungere un pareggio di bilancio (sintetizzato dalla dicitura "Carbon free") occorre l'acquisto di crediti di carbonio. Finora l'unico vino europeo a riportare in etichetta la carbon footprint è il Nobile di Montepulciano dell'azienda Salcheto, calcolata in 2,02 g di CO2 prodotti per ogni bottiglia da 750 cc (annata 2009).



Bottiglie in cura dimagrante

La produzione di vetro è l'attività più impattante (lo sapevano anche gli abitanti della Serenissima, che ne hanno confinato la produzione sull'isola di Murano), quella che pesa di più sull'impronta di carbonio del vino. Così le cantine più sostenibili si adeguano: in Italia l'iniziativa di maggiore (sarebbe più corretto dire "minore") peso è quella dell'azienda Fontanafredda di Serralunga d'Alba (Cn). La linea "Volumi Bollati" è contenuta in bottiglie in vetro riciclato all'85%, commercializzata in formati originali da 0,5 - 1 e 1,5 litri (più contenuto, meno contenitore: un ulteriore risparmio energetico). Un'iniziativa evidenziata e spiegata in etichette eco-friendly di carta riciclata.



Autonomia energetica

Salcheto, nel territorio del Vino Nobile di Montepulciano (Si), è tra le prime cantine off grid al mondo, ovvero autonoma dal punto di vista energetico grazie allo sfruttamento delle biomasse, dell'energia solare e geotermica (per mantenere basse le temperature di fermentazione, si adottano sistemi per sfruttare l'inerzia termica del terreno, che si conserva a temperature più basse man mano che si scende). L'azienda è diventata il modello per l'elaborazione della "Carta di Montepulciano" che mira, tra l'altro, a correggere il calcolo della carbon footprint contabilizzando anche la quota di CO2 riassorbita dal vigneto. Un'altra linea di ricerca, come accennato, riguarda il packaging, che incide per più del 30% sull'impronta carbonica.

La guerra dei tappi

I tappi sintetici hanno dichiarato guerra al sughero sul fronte delle contaminazioni da Tca (la sostanza responsabile del "sapore di tappo"). La reazione del sughero avviene sul fronte della qualità (contenere al minimo le contaminazioni) e della sostenibilità. "Save Miguel" è l'iniziativa lanciata in Portogallo per preservare le sugherete, dimostrandone il valore ambientale e il ruolo nella mitigazione dell'effetto serra. Negli impianti con certificazione Fsc, la quercia da sughero non è decorticata prima dei 25 anni, e il materiale giusto per i tappi per vino arriva solo 18 anni dopo, alla terza decorticazione. Ancora più efficaci possono risultare le numerose iniziative di riciclo dei tappi di sughero per ottenere materiali d'isolamento per l'edilizia.

Il richiamo pericoloso del vino del contadino

Vini biologici, biodinamici, naturali, viniveri. La voglia di essere sempre più verdi porta a una moltiplicazione fuorviante di diciture e di tesi di sostenibilità spesso autoreferenziali. Una tendenza probabilmente indotta dal lungo tempo intercorso tra l'emanazione del regolamento europeo sull'agricoltura biologica (1991) e quello sul vino bio (il logo europeo vale sia per i vini bio che per quelli biodinamici, ma non per le altre tipologie). Fare il vino "come una volta" è una tentazione che viene frustrata dalla costante evoluzione del gusto dei consumatori. In passato non si aggiungeva nulla in vigneto e in cantina, forse. Ma poi occorre aggiungere qualcosa nel vino (i romani il miele, i greci la resina) per correggere difetti che lo rendevano poco bevibile. Il fine di proteggere la tradizione, la biodiversità, il paesaggio è condivisibile. La strada di rinunciare all'innovazione e alla certificazione di terzi rischia invece di essere pericolosa.

maggior attenzione all'integrità, all'igiene del prodotto sia nella fase di vigneto che di cantina». Un'attenzione che si sposa bene con l'attuale evoluzione del gusto dei consumatori. «Che chiedono meno complessità e più "verticalità", spingendo ad aggiornare le tecniche di vinificazione per preservare meglio la carica di aromaticità dell'uva, riducendo gli affinamenti in legno e spostando le tempistiche delle fermentazioni, soprattutto malolattiche». Un'inversione di tendenza che non risparmia la frazione alcolica del vino, che è aumentata negli ultimi anni anche per effetto dei cambiamenti climatici. «Giv ha reagito lanciando specifiche linee low alcol, ma anche a cercando gradazioni più "naturali" sulle altre etichette, cambiando la tecnica di gestione del vigneto (tutta la linea a marchio Bolla è stata abbassata di 0,5-1 gradi)».