



trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO

SPECIALE
SOSTENIBILITÀ



**VITICOLTURA SOSTENIBILE
È IL MOMENTO
DELLA CONCRETEZZA**



DA OLTRE 20 ANNI
» TI FORMIAMO PER IL SUCCESSO «

Scopri tutti i nostri corsi su gamberorosso.it/academy

ROMA | TORINO | LECCE | PALERMO

PARTNER



SPONSOR



PER LA VITICOLTURA SOSTENIBILE È L'ORA DEL GRANDE SALTO



Per il mondo del vino questo è il momento della concretezza, soprattutto sul fronte della sostenibilità.

Nell'ambito del Sistema di qualità nazionale produzione integrata (SQNPI), a fine dello scorso anno è stato aggiornato il documento Procedura di adesione, gestione e controllo 2023, che ha reso gli impegni aggiuntivi, facoltativi e transitori nel 2022, di fatto obbligatori per tutte le filiere comprese nel sistema di produzione integrata a partire dall'anno in corso. In particolare, i nuovi requisiti obbligatori in materia ambientale per le fasi post raccolta prevedono una gestione e un monitoraggio nel tempo delle più importanti risorse utilizzate, acqua ed energia, così come reflui, scarti e sottoprodotti aziendali.

È quindi il momento di passare dalla teoria alla pratica con uno sforzo condiviso lungo la filiera che interessi tutti i diversi piani operativi. **Tra le priorità a livello nazionale, rimane da definire il logo da apporre sulle bottiglie relative ai vini certificati**, stiamo lavorando con il Ministero per trovare celermente una soluzione nell'arco di breve tempo. Sarà necessaria un'azione di comunicazione istituzionale su larga scala a livello nazionale e internazionale del logo e di ciò che lo stesso sottende. Un unico marchio distintivo immediatamente riconoscibile, che consenta una comunicazione diretta ed efficace nei confronti dei consumatori in Italia come all'estero, è uno strumento fondamentale per la trasparenza e la promozione.

Sul fronte europeo, infine, bisogna sollecitare la convergenza degli standard esistenti, verso un modello comunitario di sostenibilità in vitivinicoltura. L'Italia del vino, partita in vantaggio rispetto agli altri produttori Ue, deve assolutamente chiudere il cerchio sul sistema di certificazione per un progetto che, una volta "messo a terra", si rivelerà finalmente un asset importante per i nostri vini e i territori di produzione.

Paolo Castelletti,
segretario generale Unione italiana vini

supervisione editoriale

Marco Mensurati

coordinamento contenuti

Loredana Sottile

sottile@gamberorosso.it

hanno collaborato

Gianluca Atzeni, Paolo Castelletti,

Riccardo Ricci Curbastro,

Giangiuseppe Gallarati Scotti

Bonaldi, Marco Caprai, Antonio

Capaldo

progetto grafico

Chiara Buosi,

Maria Victoria Santiago

foto

Pixabay (cover)

impaginazione

Marina Proietti

contatti

settimanale@gamberorosso.it

06.55112201

FESTA GUIDA VINI D'ITALIA 2024

LE TAPPE IN ENOTECHE

ASTI	12 ottobre	ENOTECA LA CANTINA
AVELLINO	13 ottobre	DE PASCALE
BOLOGNA	12 ottobre	ENOTECA ITALIANA
BORDIGHERA	13 ottobre	EURODRINK WINE
BRINDISI	12-13-14 ottobre	ENOTECA ANELLI
CAGLIARI	11 ottobre	CUCINA.EAT
FIRENZE	13-14 ottobre	ENOTECA ALESSI DAL 1952
FIRENZE	14 ottobre	ENOTECA VIGNOLI
GENOVA	9-10-11-12 (su appunt)	ENOTECA DELLA FOCE
LECCE	11 ottobre	WINE&MORE
LUCCA	14 ottobre	ENOTECA VANNI
MILANO	13 ottobre	ENOCLUB
MILANO	9 ottobre	WINERIA
NAPOLI	9 ottobre	SCAGLIOLA
NAPOLI	11-12 ottobre	ENOTECA CONTINISIO
PADOVA Campodarsego	13 ottobre	OSTERIE MODERNE
PALERMO	9-10-11 ottobre	VINOVERITAS
PERUGIA	12 ottobre	ENOTECA GIÒ
PORTO S. GIORGIO (FM)	13-14 ottobre	ENOTECA PASQUALE GIULI
ROMA	13 ottobre	LUCANTONI
ROMA	11 ottobre	ENOTECA BUCCONE
ROMA	13 ottobre	TRIMANI
TORINO	9-14 ottobre	ROSSORUBINO
TRENTO	12 ottobre	ENOTECA GRADO 12

“SOSTENIBILITÀ È INCLUSIVITÀ” SI ESPANDE IL PROGETTO EQUALITAS CON NUOVE COLLABORAZIONI



Prosegue il sensibile incremento delle certificazioni di sostenibilità ai sensi dello standard Equalitas, il protocollo messo a punto da Federdoc con la collaborazione di Gambero Rosso, Valoritalia e Csqa. **Il numero di aziende vitivinicole certificate ha superato le 250 unità; sono quasi tutte cantine italiane, ma anche aziende spagnole ed imbottigliatori del nord- Europa stanno scegliendo Equalitas**, in virtù dei numerosi riconoscimenti del mercato e dei conseguenti vantaggi competitivi per chi si certifica. Con più di altre 400 aziende che hanno richiesto o già firmato un contratto con un ente di certificazione e che nei prossimi anni completeranno l'iter certificativo, si tratta, limitandosi alle sole cantine italiane, di un fatturato complessivo di circa 3.175 milioni di euro, per 84.000 ettari di vigna e circa 1.032 milioni di bottiglie (rapportato a 0,75l) prodotte dalle aziende certificate o in via di certificazione; in altre parole 7,5 milioni di hl sui 45,6 mln (media decennale) prodotti in Italia o il 20% del vino italiano.

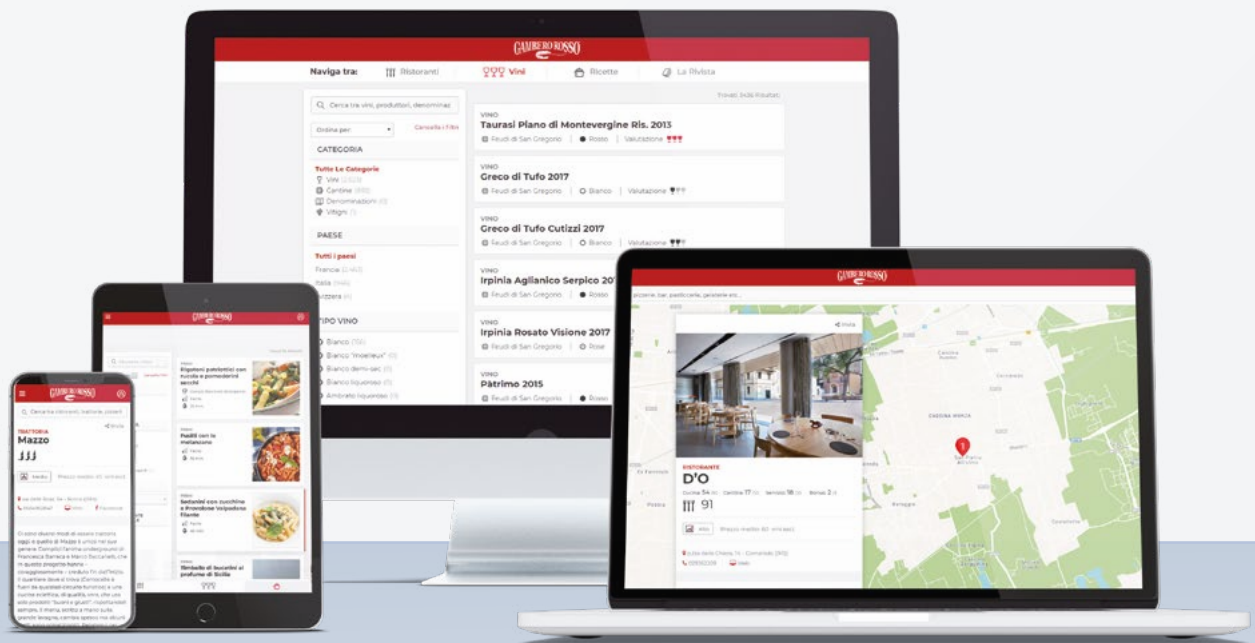
Tra le ultime novità, è da segnalare la firma apposta a marzo 2023 su un protocollo di intesa con Aiab, l'associazione di rappresentanza dei produttori biologici. **Riconoscendo il valore insito nei rispettivi campi di competenza, Equalitas e Aiab hanno ipotizzato un modello agricolo biologico e sostenibile.** Oltre alla collaborazione tecnica, aspetto determinante dell'accordo è l'attuazione di una comunicazione congiunta, trasparente e corretta della sostenibilità, con primo impegno l'adozione di una politica che promuova la più ampia e rigorosa definizione della sostenibilità, tenendo conto dei tre pilastri.

Nella stessa direzione va l'accordo con Legambiente, siglato il 4 agosto nel corso di Festambiente, il festival nazionale di ecologia e pace, che si pone come obiettivo la promozione di un modello agricolo in grado di far crescere una cultura d'impresa e consumi valoriali funzionali allo sviluppo sostenibile di mercati e società. L'impegno storico di Legambiente per la promozione di un'economia civile, responsabile del proprio ruolo nelle società locali e globali e in grado di fare la differenza nella svolta green del nostro Paese, ha trovato in Equalitas uno schema in sintonia coi propri valori e che potrà fare del vino il portabandiera di un modello agricolo virtuoso, oltre che vincente.

Queste collaborazioni mettono in luce l'inclusività della sostenibilità declinata da Equalitas, impegnata da sempre a cercare percorsi di razionalizzazione per l'industria vitivinicola. Che la ricerca di dialogo venga recepita da attori così importanti è per altro segno che l'espansione del progetto Equalitas non può più essere ignorata ed è vista anzi come una opportunità di fare sistema da più parti.

Riccardo Ricci Curbastro, presidente Equalitas

Abbonati a PREMIUM



Accedi a tutti i contenuti delle guide ovunque sei, quando vuoi

Utilizza il motore di ricerca di **Gambero Rosso PREMIUM** da web, tablet e smartphone, e troverai:

-  2200 ristoranti
-  600 pizzerie
-  500 pasticcerie

-  1300 bar
-  22000 vini
-  2500 cantine

-  700 oli
-  400 aziende olearie
-  1500 ricette

<https://www.gamberorosso.it/abbonamenti>

PROVA GRATIS*



*Primo mese gratuito, disdici quando vuoi

SETTE ITALIANI SU DIECI SONO DISPOSTI A SPENDERE DI PIÙ PER UN VINO SOSTENIBILE



Negli ultimi anni si è assistito ad una costante crescita dell'importanza attribuita al tema della sostenibilità, entrato ormai nella quotidianità delle persone. Molti consumatori sono sempre più informati, più consapevoli e attivi, e quindi più disponibili a mettere in discussione abitudini consolidate, stili di vita e modelli di consumo ancorati al passato. Anche sulla base di questo cambiamento, che possiamo definire serenamente epocale, Federdoc ha intuito l'importanza della sostenibilità in tempi non sospetti dando vita, insieme ad altri soggetti (tra cui il Gambero Rosso) ad Equalitas con la quale ha intrapreso ormai da tempo una strada che vede la sostenibilità, intesa nel senso più ampio e completo del termine, al centro di un progetto a largo respiro.

Anche allo scopo di ampliare i nostri orizzonti sulla materia in questione, Federdoc ha offerto il proprio contributo alla ricerca svolta da Ipsos e Symbola lo scorso novembre, indagine dalla quale sono emersi dei risultati sorprendenti. **I tre driver che spingono ad una maggiore attenzione alla sostenibilità sono, in ordine crescente di importanza, l'etica (dà un contributo pari al 6,5%), la paura, in particolare per i cambiamenti climatici e per il futuro del pianeta, (contribuisce per il 37%) e la qualità (con un contributo pari al 56,5%).** Questa maggiore enfasi posta dagli individui sul concetto di qualità rappresenta una vera e propria svolta culturale, e porta con sé molte implicazioni di grande interesse.

Va sottolineato come, fino a non molti anni fa, il concetto di sostenibilità veniva spesso collegato a un prodotto meno "efficace", meno soddisfacente, scelto essenzialmente per una questione valoriale, di frequente a scapito di una piena soddisfazione. Oggi, la sostenibilità ambientale di un prodotto nel settore vitivinicolo è sinonimo di qualità quando riesce a coniugare bontà, gusto, innovazione e ricerca, presenza di certificazioni ambientali. Non a caso il 71% degli intervistati in questa ricerca si è detto disposto a pagare di più per i prodotti sostenibili del vitivinicolo, in quanto percepiti come portatori di una qualità superiore.

Questo è, senza ombra di dubbio, il futuro del mondo produttivo nel suo complesso. Preme sottolineare, con un certo orgoglio, come il mondo del vino, prima di molti altri, si era già mosso in questa direzione, ponendo la ricerca della qualità ai vertici della propria attività. I nuovi segnali non faranno altro che aumentare i nostri sforzi in tal senso, con una qualità del prodotto che si sposi con un senso dell'etica che deve necessariamente appartenere a tutti gli elementi della filiera.

Giangiacomo Gallarati Scotti Bonaldi, presidente Federdoc

NOBILE DI MONTEPULCIANO, COME HA FATTO LA DOCG A DIVENTARE LA PRIMA DENOMINAZIONE CON CERTIFICAZIONE DI SOSTENIBILITÀ

di **Gianluca Atzeni**



Dal 2022, il Vino Nobile di Montepulciano è la prima denominazione italiana ad aver raggiunto la certificazione di sostenibilità secondo la norma Equalitas. Un risultato che è un tassello di un percorso in divenire, **raggiunto con il coinvolgimento del 75,8% delle aziende.**

La visione di sostenibilità nel comune della provincia di Siena nasce in tempi non sospetti. Negli anni 1985/1990, fu creata una rete di stazioni di rilevamento meteorologiche su tutto l'areale di produzione, che fornivano elementi utili a razionalizzare gli interventi di difesa fitosanitaria e ridurre l'uso della chimica in vigneto. Nei primi anni '90, il Consorzio fu tra i primi in Italia a indagare i terreni tramite un progetto di zonazione, con l'aiuto dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige e dell'allora Istituto sperimentale per lo studio e la difesa del suolo di Firenze. Il progetto ha prodotto una carta tematica per la gestione del territorio di produzione ancora oggi attuale e basilare per gli studi che si sono susseguiti. Intorno al 2006, è nato un progetto per lo smaltimento di scarti biologici dalle vigne per la realizzazione di biomassa. Nel 2015, il progetto della Carbon footprint del Nobile di Montepulciano diventa un modello su scala nazionale. Il sistema calcola l'impronta di carbonio del ciclo produttivo di una bottiglia di Vino Nobile. Ma è anche attivo un accordo con Pefc Italia per l'uso di legno certificato nelle fasi produttive della filiera vitivinicola. Abbiamo ripercorso tutto il cammino fatto fin qui e i prossimi step con il presidente del Consorzio **Andrea Rossi** (foto).

Quali sono o quali potrebbero essere i vantaggi attesi di una certificazione sostenibile di distretto a livello di posizionamento e competitività della Docg sui mercati?

Pensare alla sostenibilità è una scelta culturale, dobbiamo crederci tutti altrimenti



non ha senso. Sui mercati, questa certificazione può rappresentare un valore aggiunto in termini di immagine e competitività.

Quali i mercati più sensibili alla tematica della sostenibilità in relazione alle principali destinazioni export della Docg?

In Nord Europa e in Canada, dove troviamo i Monopoli di Stato, questo rappresenta un valore e quindi è importante anche a livello commerciale.

Ci parli dei futuri step e obiettivi sostenibili per un Consorzio come il vostro che finora ha fatto un percorso d'avanguardia.

Sicuramente, perseguire una agricoltura più attenta all'ambiente. Il progetto delle 50 centraline meteo che il Consorzio ha installato nei terroir delle Pievi rientra in questo obiettivo. Una agricoltura, quindi, di precisione sostenibile non solo a livello ambientale, idrico, ma anche economico. Un percorso che intraprendiamo da anni e che oggi diventa più che mai obbligato.

Altri lavori in corso?

Stiamo portando avanti con la cooperativa sociale Beta Due e con capofila il Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano un progetto per una etichetta sostenibile a livello sociale. In pratica, stiamo cercando di favorire anche persone socialmente meno abili al mondo del lavoro e questo è il messaggio che vogliamo lanciare anche alle nostre imprese: agevolare la dignità del lavoro di tutti. Poi, naturalmente, il percorso della certificazione è un inizio che andrà non solo mantenuto, ma anche alimentato con varie iniziative. In particolare, siamo molto attenti all'educazione e abbiamo già in mente percorsi da condividere con le scuole del territorio. Si tratta, in parte, di progetti già avviati con gli istituti superiori, ma anche in via di sviluppo con i più piccoli, che già sono venuti a piantare i boschi all'Ospedale locale, nel progetto "Alberi, non parole".

Che ricadute vi attendete a livello enoturistico sul territorio?

L'amministrazione comunale ha cominciato non a caso, dopo i traguardi del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, un percorso di sostenibilità turistica. È evidente che gli sforzi del Consorzio in questo senso ricadano anche sul turismo. Questo significa che come realtà vitivinicola siamo stati attenti a essere al passo coi tempi, anche in una tematica così sensibile e sempre più toccante, quale quella della sostenibilità.

AZIENDE SOSTENIBILI: I NUMERI

Oggi, il 98% delle aziende ha ridotto i trattamenti convenzionali in vigna. Il 59% ha messo in campo pratiche legate all'agricoltura integrata. **Quasi il 70% delle imprese ha scelto il biologico, il 3% il biodinamico.** L'84,4% negli ultimi cinque anni ha investito in formazione e sensibilizzazione sui temi di sicurezza e ambiente. Tutte le aziende hanno dichiarato di aver ridimensionato l'utilizzo di fitofarmaci e fitosanitari. In tempi di scarsità di acqua, il 69,7% delle imprese vinicole del territorio dichiara di aver attuato pratiche per la riduzione dell'utilizzo di risorse idriche per il processo di vinificazione e il 97% ha guardato alla salvaguardia della biodiversità. Sul fronte della Co2, il 75,8% dichiara di aver avviato pratiche per la riduzione di emissione di gas climalteranti e anche messo in piedi attività di recupero o riciclo di materiali proveniente da scarti di produzione (il 72,7%). Anche dal punto di vista della comunicazione essere sostenibili è un vantaggio: lo pensa il 78,8% delle imprese. Il 72,7% è molto soddisfatto delle attività verso la sostenibilità intraprese dal Consorzio per la denominazione (mediamente soddisfatto il 18,2%, abbastanza il 9,1%). La totalità dei produttori è convinta di aver contribuito anche così al rafforzamento della denominazione, anche investendo in accoglienza in cantina (il 97%).

I VINI MARCHIGIANI SCOMMETTONO SULLA SOSTENIBILITÀ TERRITORIALE. SI PARTE DA CASTELLI DI JESI E VERDICCHIO DI MATELICA

di **Loredana Sottile**



Negli ultimi anni sempre più territori e consorzi stanno guardando alla sostenibilità di distretto. Tra questi, c'è l'Istituto marchigiano di tutela vini che di progetti territoriali ne sa qualcosa, essendo un caso unico in Italia per la capacità di mettere assieme ben 16 denominazioni di tre diverse provincie (Ancora, Macerata e Pesaro Urbino).

Lo step successivo è, appunto, quello di far diventare sostenibile questa aggregazione, attraverso l'adesione allo standard di distretto Equalitas, **con due denominazioni pilota - Castelli di Jesi e Verdicchio di**

Matelica - che serviranno da modello per tutte le altre. A dover rientrare nella certificazione dovranno essere nei prossimi anni almeno il 60% dei vigneti. Gli interventi per centrare l'obiettivo comprenderanno azioni per promuovere la digitalizzazione delle imprese agricole e vitivinicole, mappe vocazionali, tecniche innovative per contrastare i cambiamenti climatici. Una sfida agevolata dall'alto numero di cantine sensibili a questi temi e già convertite al biologico. Oggi le Marche, con un'incidenza biologica sul vigneto del 38% delle superfici (6.866 ettari su 18.000), rappresentano il secondo hub bio più grande in Italia dopo la Sicilia. Inoltre, già 3 cantine Imt sono certificate Equalitas e altre 2 hanno iniziato l'iter di conversione.

A spingere verso questo nuovo passo il maxi-consorzio, guidato da **Michele Bernetti** (*foto*), è la consapevolezza che i cambiamenti climatici stanno modificando il modo di fare viticoltura, oltre che la voglia di esplorare nuovi mercati. Proprio a Bernetti abbiamo chiesto quali saranno il percorso e il futuro della denominazione in ottica sostenibile.

Quali sono gli step per arrivare all'obiettivo? E quali i tempi?

Abbiamo fatto uno screening delle certificazioni già adottate dalle aziende socie, dal biologico al Sqnpi, alla sostenibilità, e ne è emerso un quadro incoraggiante,





LE 16 DENOMINAZIONI TULATE

4 Docg: Conero Riserva, Vernaccia di Serrapetrona, Castelli di Jesi Verdicchio Riserva, Verdicchio di Matelica Riserva.

12 Doc: Bianchetto del Metauro, Colli Maceratesi, Colli Pesaresi, Esino, I Terreni di San Severino, Lacrima di Morro d'Alba, Pergola, Rosso Conero, San Ginesio, Serrapetrona, Verdicchio dei Castelli di Jesi, Verdicchio di Matelica.

soprattutto in termini di copertura del territorio di Jesi e di Matelica (*le due denominazioni pilota*; ndr).

Per questo abbiamo deciso di proseguire verso l'obiettivo della certificazione che potrà arrivare quando un congruo numero di imprese agricole avrà aderito al protocollo territoriale. Per facilitare questo percorso, abbiamo messo a disposizione dei soci la figura di un professionista che, a tariffe concordate, potrà aiutare nel percorso di certificazione.

Quali sono o quali potrebbero essere i vantaggi attesi di una certificazione sostenibile di distretto?

Come sempre, è difficilmente misurabile, ma sicuramente costituisce un forte elemento di differenziazione e di richiamo soprattutto in ottica di enoturismo e visite al territorio. Garantire un territorio integro in tutti i suoi aspetti, non soltanto ambientali, ma sostenibili a tutto tondo, ha dei vantaggi oggi riconosciuti da molti potenziali consumatori.

A proposito di enoturismo, che ricadute vi attendete in termini di incoming sul territorio?

L'appetibilità enoturistica di una zona è molto collegata all'integrità del territorio, alla sua buona reputazione, alla constatazione che vengono messe in atto pratiche corrette e sostenibili. Poiché la vocazione enoturistica per noi è considerata molto importante, è conseguente l'interesse a poter ottenere, e soprattutto dimostrare, la sostenibilità del territorio.

Guardando all'estero, quali sono i mercati più sensibili alla tematica della sostenibilità in relazione alle principali destinazioni export dei vini marchigiani?

Sono soprattutto quelli del Nord Europa. Mercati dove c'è già una discreta presenza del vino marchigiano; la certificazione non farebbe che rafforzarla.



CALENDAR 2023/2024

2023

SEPTEMBER

19 BOGOTÁ - Colombia	Top Italian Wines Roadshow
22 SAO PAULO - Brazil	Top Italian Wines Roadshow 16

NOVEMBER

02 BEIJING - China	trebicchieri 2024
06 SHANGHAI - China	trebicchieri 2024
16 DUBAI - U.A.E.	Notte Italiana

OCTOBER

15 ROME - Italy	trebicchieri 2024 premiere
26 TOKYO - Japan	trebicchieri 2024
30 SEOUL - South Korea	Top Italian Wines Roadshow 16

2024

JANUARY

15 STOCKHOLM - Sweden	trebicchieri 2024
17 OSLO - Norway	trebicchieri 2024
19 COPENHAGEN - Denmark	Vini d'Italia
NAIROBI - Kenya	Top Italian Wines Roadshow

MARCH

09 DUSSELDORF - Germany	trebicchieri 2024 - Prowein Edition
LONDON - U. K.	trebicchieri 2024
TEL AVIV - Israel	Top Italian Wines Roadshow

FEBRUARY

05 ZURICH - Switzerland	Vini d'Italia
07 MUNICH - Germany	trebicchieri 2024
12-14 PARIS - France	trebicchieri 2024 - Vinexpo Special
21 CHICAGO - USA	trebicchieri 2024
23 NEW YORK - USA	trebicchieri 2024
27 LOS ANGELES - USA	trebicchieri 2024
29 SAN FRANCISCO - USA	trebicchieri 2024

APRIL

MIAMI - USA	Vini d'Italia/Top Italian Wines Roadshow
DALLAS - USA	Top Italian Wines Roadshow
MEXICO CITY - Mexico	Top Italian Wines Roadshow

MAY

HO CHI MINH - Vietnam	Top Italian Wines Roadshow
HONG KONG	trebicchieri 2024 - Vinexpo Special
ALMATY - Kazakhstan	Top Italian Wines Roadshow
VANCOUVER - Canada	trebicchieri 2024
TORONTO - Canada	trebicchieri 2024

YOUR PASSION IS OUR INSPIRATION
www.gamberorossointernational.com

“IN FUTURO LA SOSTENIBILITÀ DOVRÀ ESSERE DECLINATA SU INTERI TERRITORI”



Non può esistere sostenibilità se non c'è garanzia di produzione. Oggi, infatti, è diventato fondamentale garantire la produzione, dal momento che essa è sempre più influenzata dai cambiamenti climatici. Per cui è necessario introdurre in azienda tutto ciò che le tecnologie e le conoscenze propongono. Innovare non è più una scelta, ma è un obbligo. La sostenibilità coincide sempre di più con l'innovazione dei processi produttivi.

Per quanto riguarda la nostra cantina, sono molti i progetti realizzati negli ultimi anni, ma sicuramente quello più importante è stato aver pensato a un protocollo di sostenibilità del vino per il territorio di Montefalco nel lontano 2008, quando ancora poco si parlava di produzione sostenibile. **Il progetto New Green Revolution, poi confluì in Equalitas, ci ha visto protagonisti all'Expo di Milano** ed è stato il coronamento di tanti sforzi che già erano stati profusi dall'azienda negli anni precedenti e che sono continuati fino a oggi. La realizzazione di un prototipo di atomizzatore a recupero di prodotto per zone collinari è sicuramente uno dei progetti più interessanti e importanti realizzati nell'ambito del programma New Green Revolution.

Credo che in futuro, per evitare che la sostenibilità diventi solo un termine privo di valore, bisognerà declinarla su interi territori di produzione e non solo su singoli produttori. Se, come sembra, il futuro del vino si giocherà su una forte competizione tra territori, il concetto di sostenibilità dovrà essere esteso a intere denominazioni che dovranno saper attrarre turisti, clienti e interessi internazionali. La sostenibilità dovrà coincidere con territori di eccellenza che, insieme a ottimi vini, sapranno fare turismo e promuovere arte e cultura della zona.

La sostenibilità, tuttavia, è anche quella sociale. In questo ambito abbiamo lavorato su un importante progetto di inclusione (**progetto che ha ottenuto il riconoscimento Onu “Welcome. Working for refugee integration”**; ndr). Un'esperienza non solo straordinaria, ma anche fondamentale per garantire un flusso di manodopera costante in anni in cui diventa veramente difficile trovare lavoratori stagionali. Stiamo intensificando il rapporto con associazioni del territorio che si occupano di accoglienza e inserimento dei richiedenti asilo. Stiamo, inoltre, valutando la possibilità di sostenere una cooperativa agricola locale per garantire la stabilità del lavoro durante tutto l'anno riunendo le esigenze di manodopera delle filiere agricole locali, vite e olivo in primis.

Marco Caprai, cantina Arnaldo Caprai

A CAPRAI IL PREMIO PER LA VITIVINICOLTURA SOSTENIBILE DEL GAMBERO ROSSO

Nel 2023 la cantina Arnaldo Caprai ha ricevuto il premio della guida Vini d'Italia del Gambero Rosso per la vitivinicoltura sostenibile. “Per noi una ulteriore conferma che la strada intrapresa ormai molti anni fa è quella giusta”, commenta Marco Caprai. Per l'occasione, lo sponsor del Premio, Zignago Vetro, ha consegnato alla cantina delle bottiglie in vetro leggero realizzate ad hoc in 10mila esemplari per imbottigliare il proprio vino. “Bottiglie” rivela Caprai “che sono finite in Scandinavia, un mercato da sempre attento alla sostenibilità e che premia le aziende che si distinguono per l'approccio in questo campo”.

"IL NOSTRO IMPEGNO PER TUTTA LA COMUNITÀ" L'ESPERIENZA DI FEUDI DI SAN GREGORIO TRA LE PRIME SOCIETÀ BENEFIT IN ITALIA



Tra le prima aziende in Italia, nel 2021 abbiamo scelto di diventare società benefit, inserendo nel nostro statuto l'impegno a tutelare e valorizzare la bellezza del patrimonio ambientale, sociale e culturale del territorio irpino e della sua comunità.

Le società benefit sono infatti aziende che, a fianco degli obiettivi di redditività, perseguono specifiche finalità di beneficio comune. La nostra scelta è stata,

quindi, quella di includere formalmente il complesso degli stakeholders – dipendenti, conferenti di uva e tutta la comunità irpina nel suo complesso – nel business model, dotandoci di obiettivi di sostenibilità concreti e misurabili.

Nel 2022 abbiamo, poi, ottenuto per tutto il Gruppo Tenute Capaldo la certificazione B Corp, la più importante a livello mondiale sul tema sostenibilità.

Un percorso testimoniato da numerosi progetti concreti sviluppati negli anni, dall'implementazione di metodi di coltivazione a sempre minore impatto (sviluppati in partnership con centri di ricerca nazionali e internazionali), all'adozione di componenti di packaging sempre più sostenibili, all'utilizzo di energia da fonti rinnovabili fino ai progetti nel sociale. Tra le leve messe in atto per la valorizzazione del territorio, spicca il progetto Be Curious, che racchiude l'ormai pluriennale percorso artistico e culturale intrapreso dall'azienda.

Ancora, nel 2014, siamo diventati soci fondatori della Fondazione di Comunità San Gennaro, che punta al superamento del disagio giovanile a Napoli attraverso l'educazione all'arte ed alla cultura. Da allora collaboriamo con artisti - fotografi, pittori, designer – per la realizzazione di opere "site-specific", che contribuiscono alla valorizzazione del territorio. Queste opere vengo poi riprese nelle etichette in edizione limitata, il cui ricavato viene interamente devoluto alla Fondazione San Gennaro per le sue iniziative. Hanno collaborato a questo progetto Mimmo Jodice, Vedovamazzei, Marinella Senatore, Pietro Ruffo e quest'anno il duo di artisti californiani Fallen Fruit, che ha vestito con la propria opera una delle dimore tra le vigne e firmato una bottiglia in edizione limitata.

Antonio Capaldo, presidente Feudi di San Gregorio

CHE COSA SONO LE SOCIETÀ BENEFIT

Le Società Benefit (SB) rappresentano un'evoluzione del concetto stesso di azienda. Mentre le società tradizionali esistono con l'unico scopo di distribuire dividendi agli azionisti, le società benefit sono espressione di un paradigma più evoluto: integrano nel proprio oggetto sociale, oltre agli obiettivi di profitto, lo scopo di avere un impatto positivo sulla società e sulla biosfera.

Dal gennaio 2016 l'Italia ha introdotto, prima in Europa e prima al mondo fuori dagli Usa, la Società Benefit per consentire a imprenditori, manager, azionisti e investitori di proteggere la missione dell'azienda e distinguersi sul mercato rispetto a tutte le altre forme societarie attraverso una forma giuridica virtuosa e innovativa.

Le grandi cantine della Sicilia



RIOFAVARA

CONTRADA FAVARA C.ZZO CAMPANA S.P. 49 | 97014 ISPICA (RG)

WWW.RIOFAVARA.IT | 0932 705130

Fondata nel 1920, oggi può contare su 16 ettari di vigneti distribuiti in diversi appezzamenti. I vini provengono da un'agricoltura biologica esclusivamente da vitigni autoctoni in grado di esprimere caratteristiche uniche. Il nero d'Avola, ad esempio, per la DOC Eoro e Noto, diventa protagonista assoluto e il comprensorio rivendica il suo storico primato nella produzione di rossi dal carattere intensamente mediterraneo. Il territorio vitato evidenzia una sorta di triangolo ideale che ha in Ispica il suo vertice e come lato l'ultimo tratto della costa ionica sotto Siracusa, compreso tra Avola e Pachino. Intorno a Noto, Pachino e Ispica si dislocano le contrade viticole di più consolidata reputazione con evidenti matrici vulcaniche.

I VINI E GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI



Rosè '21

Nel bicchiere presenta un colore rosa scarico. Al naso profuma di melograno, anguria, fiori con un tenue sottofondo agrumato. In bocca è fresco, con un'acidità rinfrescante e un finale che rimanda a note minerali. Da provare con crudi di pesce, crostacei e molluschi.

Marzaiolo '21

Giallo paglierino con riflessi dorati. Zagara e frutta a polpa gialla, in particolare albicocca e pesca, caratterizzano il naso. Il sorso è scorrevole, si ritrovano i sentori percepiti al naso a cui si affianca una freschezza e un finale piacevole e persistente. Ottimo con primi piatti a base di pesce.



San Basilio '20

Rosso rubino profondo. Fiori secchi e frutti rossi maturi con nuances speziate si percepiscono al naso. Il sorso è piacevole e croccante in cui freschezza e sapidità donano scorrevolezza e tensione. Vino ideale per accompagnare carni arrosto o alla griglia.

"MASSIMIZZARE LA RACCOLTA DEL ROTTAME. IL FUTURO È NEL MODELLO PORTA A PORTA". LA SOSTENIBILITÀ SECONDO ZIGNAGO VETRO



Unire la qualità del vetro alla sostenibilità, creando un equilibrio tra esigenze di produzione e rispetto per l'ambiente. Dalle sue origini, Zignago Vetro è cresciuta e si è sviluppata mantenendo al centro il rispetto del Pianeta e delle comunità, come provano l'adesione al sistema dei Sustainable development goals (Sdg) delle Nazioni Unite, e al Global Compact. **Il 2022 è stato l'anno che le Nazioni Unite hanno voluto dedicare al vetro**, per celebrarne la storia millenaria, le caratteristiche uniche e l'enorme varietà di applicazioni. Questo materiale è un perfetto esempio di economia

circolare. È riciclabile al 100%, per un numero infinite di volte, senza il rischio di degradare la qualità del nuovo contenitore. Un concetto che Zignago Vetro conosce bene e che ha reso l'azienda uno dei player principali a livello nazionale per la raccolta e il riutilizzo del rottame di vetro.

Sono tre le società (Vetresco, Vetro Revet e Julia Vitrum) che si occupano di raccogliere, trattare e rinviare alle vetrerie il rottame di vetro pronto per essere riutilizzato come materia prima seconda. In questo settore, Zignago Vetro è riconosciuto come il primario operatore in Italia.



LA STRUTTURA AZIENDALE

Zignago Vetro è un Gruppo italiano che negli anni si è affermato come punto di riferimento nel mercato del packaging in vetro. L'azienda è attiva principalmente nei settori delle bevande & alimenti e della cosmetica & profumeria, offrendo una tra le più vaste gamme di soluzioni di imballaggio.

La prima produzione di contenitori in vetro Zignago risale agli anni '50 quando il Conte Gaetano Marzotto, imprenditore all'avanguardia, fondò l'azienda. Grazie alla sua proposta, l'azienda negli anni è diventata un marchio di riferimento a livello mondiale e una realtà in continua crescita capace di dare vita alle idee dei suoi clienti. Con il tempo, Zignago Vetro si è evoluta costituendosi come uno dei principali produttori di contenitori in vetro cavo in Italia e una delle più importanti aziende del settore a livello internazionale.

È diventata una realtà capace di abbracciare diversi Paesi, tra cui l'Italia, con le sedi di Fossalta di Portogruaro ed Empoli, la Normandia con Zignago Vetro France, la Polonia, con la sede Zignago Vetro Polska situata in prossimità di Varsavia, in un'area strategica per i mercati dell'Europa orientale, e l'ufficio commerciale di Miami per i mercati dell'America settentrionale e meridionale.

Zignago Vetro, inoltre, è presente nel settore dei contenitori speciali tramite la Vetri Speciali, per la produzione di contenitori altamente personalizzati anche in piccoli lotti; oltre al settore del riciclo del rottame di vetro, grazie alle società Vetro Revet, Vetreco e Julia Vitrum. Infine, tramite l'acquisizione nel 2022 di Italian Glass Moulds, il Gruppo è presente nel settore degli stampi per i contenitori di vetro.

IL BILANCIO SOSTENIBILE 2022

Zignago Vetro nel 2022 si è impegnata attivamente a ridurre l'impatto ambientale della propria produzione, nonostante le difficoltà legate al contesto macroeconomico e geopolitico. Nello stabilimento di Fossalta, è stato avviato un nuovo forno (dedicato principalmente alle produzioni per il settore alimentare), che ha rappresentato un significativo miglioramento sul fronte dell'efficiamento energetico. Grazie anche a questo intervento, la quantità di energia utilizzata per produrre ogni tonnellata di vetro è diminuita del 2,4% rispetto all'anno precedente. Contemporaneamente, la quota di energia elettrica derivante da fonti rinnovabili è rimasta elevata, sfiorando il 45% del totale. Per quanto riguarda la gestione delle risorse idriche, grazie agli investimenti fatti nell'ultimo anno, il consumo d'acqua per ogni tonnellata di vetro fuso è diminuito del 36%. Inoltre, uno dei principali obiettivi a lungo termine del gruppo è la ulteriore riduzione di emissioni di CO₂. Nel 2022, rispetto al 2018, la riduzione è dell'8,3%. Allo stesso tempo, la percentuale di vetro riciclato impiegato nelle produzioni ha raggiunto il 53,4%. Il Gruppo, infine, ha avviato diverse iniziative a sostegno di progetti meritevoli in ambito sociale, culturale e ambientale.





LE POLITICHE DI SOSTENIBILITÀ: LA STRATEGIA AL 2030

In ambito ESG, Zignago Vetro ha delineato un piano di obiettivi da raggiungere entro il 2030. Oltre a un sostanziale aumento della percentuale di vetro riciclato (70%) utilizzato nel processo produttivo, il piano di investimenti al 2030 prevede una riduzione ulteriore dei consumi energetici (obiettivo: -12,9% rispetto al 2022), un aumento dell'energia elettrica da rinnovabili (raggiungendo il 100%), una riduzione del 35% dei consumi specifici di acqua, del 34,1% di emissioni di gas a effetto serra e del 29,8% per la produzione specifica di rifiuti, oltre a un efficientamento di trasporti e logistica. In aggiunta a questi investimenti, sempre maggiori progressi verranno intrapresi in ambito di R&D e sviluppo prodotto. Infine, proiettando la visione al 2030, Zignago Vetro si impegna ad adottare sistemi di gestione ambientale per tutti i suoi stabilimenti.

La società, infine, sostiene progetti di salvaguardia e recupero ambientale, tra cui la riforestazione, la rimozione di plastiche dagli oceani e attività locali di sensibilizzazione sul riciclo degli imballaggi in vetro e sull'economia circolare.

IL PROGETTO “PORTA A PORTA”

Con l'obiettivo di massimizzare sempre di più il tasso di riciclo di questo materiale, nel 2022 il Zignago Vetro ha avviato un progetto di riciclo “porta a porta”, coinvolgendo i principali clienti dell'industria agroalimentare e vinicola. Il principio alla base del progetto è semplice: nel settore vinicolo, e non solo, la sostenibilità sta guadagnando sempre più importanza, mentre le aziende del settore alimentare sono alla ricerca di modi innovativi per ridurre l'impatto ambientale della loro produzione e di nuove pratiche più sostenibili da attuare lungo l'intera catena di approvvigionamento. Purtroppo, contemporaneamente, ci troviamo di fronte al fenomeno poco rassicurante in cui la parola “sostenibilità” viene spesso utilizzata come pretesto per il greenwashing, piuttosto che essere accompagnata da impegni reali e azioni concrete.

Zignago Vetro si inserisce in questo contesto proponendo un progetto unico in Italia. Dopo aver fornito i contenitori in vetro ai propri clienti, **Zignago Vetro si occuperà in prima persona anche di reperire il rottame di scarto dagli stabilimenti/cantine/impianti produttivi dei clienti stessi nel settore food & beverage.** Tale rottame verrà poi trasportato ai centri di trattamento dell'azienda, Vetreco, Vetro Revet, Julia Vitrum, dove verrà processato, pulito e separato per colore. A questo punto, il vetro “nuovo” verrà rinviato alla vetreria, dove

sarà riutilizzato come materia prima seconda per produrre ulteriori contenitori.

In questo modello circolare, sia vetreria che cliente traggono un enorme beneficio. La vetreria si assicura l'approvvigionamento di materia prima, nonostante il contesto di mercato per la raccolta e il trattamento dei rottami sia teso e soggetto a dinamiche speculative. Allo stesso tempo, il cliente, in questo caso un'azienda vinicola o agroalimentare, viene agevolato nella gestione e nello smaltimento di un “rifiuto”, che per la vetreria rappresenta una materia prima fondamentale. Questo equilibrio vincente è possibile grazie alla grande sinergia tra le parti coinvolte, dal quale trarrà vantaggio il “player” più importante: l'ambiente. Il progetto, che l'anno scorso era in una fase di testing e di start-up, è proseguito nel corso del 2023, guadagnando consensi tra le aziende principali italiane del settore enologico e agroalimentare. Ad oggi, il rottame che Zignago Vetro riesce a reperire da questi clienti (e successivamente trattare), è nell'ordine di svariate migliaia di tonnellate annue.

Con questa iniziativa, Zignago Vetro ha come obiettivi non solo quello di allargare il bacino di clienti e collaboratori aderenti (estendendosi anche nel mondo dell'Horeca e della ristorazione), ma si impegna concretamente a supportare le realtà che desiderano ridurre il proprio impatto ambientale.