Sostenibilità ambientale: da Montepulciano il “modello Vino Nobile”

written by Rivista di Agraria.org | 13 dicembre 2017

Il territorio del Vino Nobile di Montepulciano sarà il primo ad essere certificato come sostenibile in base alla norma Equalitas. Il 97% dei consumatori percepisce il Vino Nobile già un vino sostenibile.

Riccardo Ricci Curbastro (Pres. Federdoc): «A Montepulciano hanno capito tra i primi che investire nel territorio è guardare al futuro di quel territorio». Piero Di Betto (Presidente Consorzio): «Un obiettivo che stiamo raggiungendo unitariamente con tutte le aziende impegnate da anni su questo fronte». Il Consorzio dona 10 alberi per la riforestazione dell’isola di Pantelleria.

Il Vino Nobile di Montepulciano è un vino a completo impatto zero. Lo certificherà a breve (si prevede la presentazione della certificazione entro aprile prossimo) una piattaforma progettata dall’Università Marconi di Roma che lavora sui parametri dettati dalla norma Equalitas. Il sistema, che vede impegnate tutte le aziende produttrici di Vino Nobile di Montepulciano, è stato presentato questa mattina al Teatro Poliziano di Montepulciano nel corso del Seminario “Nobile e Sostenibile” promosso dai partner del Progetto integrato di filiera di cui il Consorzio del Vino Nobile è tra i promotori.

«Abbiamo voluto questo primo appuntamento per illustrare le modalità di lavoro in questa fase di raccolta dati – spiega il Presidente del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, Piero Di Betto – per poi tra qualche mese ripresentarci con la certificazione vera e propria con l’obiettivo di diventare, come fu allora per la Docg e il sistema dei controlli nel 1980, la prima denominazione pioniera e modello per altri territori del vino in Italia e non solo». **Il “modello Vino Nobile”**, così lo ha definito nel corso della mattinata il Presidente di Federdoc ed Equalitas, Riccardo Ricci Curbastro: «Qui i produttori e l’amministrazione, insieme al Consorzio, hanno capito forse prima di altrove che investire nel territorio e nella sua sostenibilità rappresenta il futuro di quel territorio, dal punto di vista economico perché dal vino si crea un indotto non indifferente e questo è da seguire come un modello per tante altre realtà vitivinicole italiane.

Montepulciano sarà così **uno dei primi distretti della sostenibilità** italiani e nel mondo ad avere una vera e propria certificazione a riguardo secondo i dettami della norma oggi più completa a livello internazionale, Equalitas. Il progetto è stato realizzato da un gruppo di lavoro partecipato dalla già citata Università Marconi di Roma, la CIA Toscana, QSR srl di Montepulciano, la Fattoria del Cerro del gruppo Unipol-SAI, la cantina Salcheto ed in qualità di capofila la Vecchia Cantina di Montepulciano scrl.

Mercato: ecco il rapporto tra consumatore e un vino sostenibile. Da una analisi compiuta dall’Università Marconi di Roma su un campione di 1.000 consumatori, si evince che La **sostenibilità** rappresenta un valore per il ***73,9***% degli intervistati. I 2/3 del target coinvolto dichiara di acquistare prodotti sostenibili, in particolare prodotti alimentari bio. Il 41% è consapevole che esistono **vini sostenibili** e il canale di acquisto rimane per quasi tutti gli intervistati quello ‘tradizionale’ presso la GDO e presso le enoteche specializzate. Di questo campione il 65% conosce il Vino Nobile di Montepulciano. Di questi il 97% lo definisce già come territorio sostenibile.

La sostenibilità a Montepulciano è di casa. Le aziende produttrici di Vino Nobile negli ultimi dieci anni hanno investito per la sostenibilità ambientale oltre 8 milioni di euro. Oltre il 70% delle imprese (circa 60) ha già investito in progetti sostenibili, mentre il 90% ha in corso progetti di realizzazione di impianti. Entrando nel dettaglio, delle 76 aziende consorziate, oltre il 70% ha un impianto fotovoltaico e il 35% si è dotato di solare termico per la produzione di calore. Il 20% ha sistemi di recupero delle acque reflue, mentre un 10% delle imprese ha investito nella geotermia. Negli ultimi anni circa la metà delle aziende ha sviluppato pratiche naturali, come la fertilizzazione, l’inerbimento, l’utilizzo di metodi di coltivazione meno impattanti. Questo si lega al concetto di

biodiversità che vede gran parte delle aziende di Vino Nobile praticare una agricoltura sotto il regime del biologico, alcune biodinamiche.

Durante la mattinata il Prof. Umberto Di Matteo, del Dipartimento Ingegneria della Sostenibilità dell'Università Marconi di Roma ha presentato la piattaforma dal punto di vista tecnico e funzionale. L'azienda agricola Salcheto, con Michele Manelli, è intervenuta come una delle cantine pilota del progetto per parlare di bilancio ambientale. Il seminario si è poi arricchito di testimonianze dal mondo del vino e non solo con una tavola rotonda, moderata dal giornalista del Gambero Rosso (testata Media Partner dell'evento), Marco Sabellico, che ha visto la partecipazione tra gli altri di Luca Brunelli, presidente della Cia Toscana; Riccardo Ricci Curbastro, presidente di Federdoc e di Equalitas; di Marcello Lunelli del Gruppo Ferrari; Rocco Toscani dell'Oliviero Toscani Studio.

"10.000 alberi per Pantelleria. Per non dimenticare l'incendio del 2016". Il seminario è stata anche l'occasione per contribuire al progetto lanciato dal Comitato Parchi per Kyoto, onlus costituita da Federparchi-Europarc Italia, Kyoto Club e Legambiente in collaborazione con il Comune di Pantelleria, Marevivo e il Dipartimento Scienze Agrarie e Forestali (SAF) dell'Università degli Studi di Palermo. La campagna, attiva fino a giugno 2018, punta alla riforestazione dell'Isola di Pantelleria in seguito all'incendio doloso del maggio 2016. Donando 10 alberi il Consorzio ha inoltre compensato le emissioni per realizzare l'evento (circa 3.500kg di CO_2eq).

Fonte: Consorzio Vino Nobile di Montepulciano
13/12/2017