Alternative al vetro e recupero idrico: nuovi step nell’evoluzione sostenibile di Vitevis

scritto da Emanuele Fiorio | 25 Maggio 2023



Il nome **“Vitevis”, in latino “vite vis”** sta a significare la “forza della vite”, la forza di un territorio e delle persone che lo compongono.

I numeri lo testimoniano, **Vitevis associa infatti 1.350 soci viticoltori su 2.800 ettari** di vigneti in grado di produrre ogni anno 50.000 tonnellate di uva. Le **denominazioni coinvolte sono ben 49 per una produzione di 13 milioni di bottiglie** che compongono un’ampia gamma di vini fermi, frizzanti e spumanti.

Esercitare l’attività viticola nel **rispetto dell’ambiente è la**

missione primaria di Vitevis che si traduce in pratiche innovative, tecnologia e ricerca al servizio di una **produzione sostenibile.**

Una sostenibilità che rappresenta la chiave per affrontare nuove sfide e migliorare costantemente, attraverso la **condivisione delle scelte e delle pratiche con i soci e gli stakeholder del territorio.**

Un percorso che ha permesso alla cooperativa di raggiungere la **tripla certificazione:** la certificazione SQNPI che ha coinvolto nel 2022 ben **202 aziende socie per un totale di 1.400 ettari**, il sistema di qualità nazionale di produzione integrata, la certificazione Equalitas basata sui tre pilastri ESG (ambientale, sociale e di governance) ed il marchio "NoiCompensiamo", in grado di coinvolgere **90 soci e 780 ettari di vigneto** e che ha permesso di generare, dal bilancio tra emissioni e rimozioni, un risultato positivo di 4.719 tonnellate di Co2eq.

Vitevis concepisce la sostenibilità come un processo di lungo periodo, un tragitto in costante evoluzione segnato da tappe e da obiettivi ben definiti. **Il bilancio di sostenibilità** che verrà stilato durante il 2023 rappresenta il compendio di questo processo in itinere, un **nuovo capitolo della storia virtuosa di Vitevis.**

Un documento analitico che rappresenta lo strumento più efficace e coerente per rendicontare il presente e il futuro prossimo di questa cooperativa che abbraccia un modello di crescita economica sostenibile non solo nei confronti dell'ambiente, ma anche delle persone e della comunità in cui opera.

Recupero e riutilizzo della risorsa

idrica

“Stiamo portando avanti uno studio che riguarda la **riduzione del consumo di acqua e l’installazione di impianti** che permettano il recupero ed il riutilizzo della risorsa idrica” sottolinea **Alberto Marchisio, Direttore Generale di Vitevis**. “La novità riguarda impianti di depurazione con sistemi di filtrazione che permettano di riutilizzare l’acqua e dargli una seconda vita”.

Costanza qualitativa

“Inoltre stiamo consolidando progetti rivolti alla qualità, cercando di essere sempre più coscienti dei vigneti che gestiamo ed **aumentando la costanza qualitativa dei nostri prodotti**” commenta Marchisio, “lavoriamo molto sui profili dei vini per dargli una **riconoscibilità ed una caratterizzazione chiara** agli occhi dei consumatori.”

Alternative al vetro: Bag-in box e vino alla spina

In un’ottica di sostenibilità e riduzione delle emissioni di carbonio, è importante mettere in luce l’impatto che hanno la produzione di bottiglie di vetro ed il trasporto, dato che costituiscono circa il 74% dell’impronta carbonica del settore, mentre la viticoltura e la vinificazione contribuiscono ciascuna per il 13% (Hirlam et al. 2023). È chiaro che **il problema principale che il settore vinicolo deve affrontare riguarda l’uso di bottiglie di vetro.**

“Nei nostri punti vendita all’interno delle nostre 4 sedi, stiamo lavorando con **bag-in-box e prodotto alla spina**. Grazie al livello elevato raggiunto dal nostro know-how, si tratta di un prodotto affidabile ad alto potenziale, ottimo per il mercato interno”.

Vitevis produce diversi vini destinati al consumo alla spina: Garda bianco e rosso, Gambellara, Durello e Glera, Merlot, Cabernet e Corvina. Una gamma qualificata di prodotti per un consumo facile, conviviale, mai banale.

Il fusto in acciaio garantisce stabilità sul lungo periodo, mantiene il vino fresco molto più a lungo rispetto alla bottiglia, è sigillato ed ermetico, impedisce l'ingresso di ossigeno e luce ed è facilmente igienizzabile.

"Chiaramente la qualità del vino dipende dal produttore" precisa Marchisio, "in questo senso è importante **dare valore al vino alla spina**, non solo proporre vini generici che rischiano di non qualificarsi. Il limite riguarda soprattutto il passaggio dal fusto alla tavola, **spesso i ristoratori descrivono i vini in fusto come semplici "vini della casa".** Ciò non accade, ad esempio, per la birra che alla spina viene valorizzata attraverso nome del produttore, indicazioni di provenienza, peculiarità e tipologie. Anche il bicchiere in cui viene servito il vino alla spina ha un suo valore aggiunto".

In questa direzione si inserisce la necessità di una **opera di informazione e sensibilizzazione nei confronti degli operatori Horeca** per fare in modo che – in una prospettiva di sostenibilità della filiera e di abbattimento delle emissioni di carbonio – acquisiscano un approccio con il vino alla spina volto a far emergere maggiormente i vantaggi e le credenziali ambientali che caratterizzano questa modalità di consumo.