Vinitaly 2025: sotto il tappo, il pianeta

scritto da Stefano Montibeller | 8 Aprile 2025



A Vinitaly 2025 la sostenibilità è protagonista, ma va oltre il biologico. Tra vigneti intelligenti, bilanci ambientali, inclusione sociale e tecnologia, le aziende vitivinicole italiane raccontano un impegno concreto e sfaccettato. Dal vetro alle vinacce, ogni scelta è parte di una visione strategica che punta alla coerenza tra terra, impresa e calice.

Potrebbe essere questo lo slogan non ufficiale di **Vinitaly 2025** parlando di **sostenibilità**.

Ma cosa significa davvero questo termine nel mondo del vino? Teletrasportandoci tra padiglioni e stand, la domanda torna di continuo, insieme alla consapevolezza che **non esiste una risposta semplice**, né univoca.

Il tema è sfaccettato, a tratti sfuggente, e spesso troppo legato a narrazioni che puntano più all'immagine che alla sostanza. Eliminare la plastica o ridurre l'uso della chimica in vigna possono sembrare concetti anacronistici, ma restano traguardi concreti per molte realtà vinicole. Per molti fattori: dal clima che cambia, dalla pressione dei costi, dalle sfide logistiche e produttive.

Oggi la sostenibilità non è solo una scelta etica; è una necessità. E proprio per questo, non basta più sventolarla come uno slogan. Serve andare oltre la superficie, ascoltare chi la pratica ogni giorno, e capire se, e come, la sostenibilità si possa davvero leggere in un bicchiere di vino.

Oltre il biologico

In questo **Vinitaly 2025**, fortunatamente, abbiamo molti riscontri positivi, anche se sembra essere sinonimo di **biologico**. E viceversa. Paradossalmente, risultano più credibili quei produttori che da anni lavorano in equilibrio con la natura, senza sentirsi obbligati a esibire bollini verdi.

"**Preferiamo ridurre la chimica**, piuttosto che dover usare più trattamenti a base di metalli pesanti. Per questo non consideriamo il biologico come la via più naturale o sostenibile", afferma Innocente Nardi, proprietario dell'azienda La Farra.

Anche Alberto Colombo, amministratore delegato di Vallepicciola, condivide lo scetticismo: "Il rischio del biologico è proprio questo: che **autorizzando l'uso del rame**, si aumentino i trattamenti e si **perda l'equilibrio con l'ambiente**."

A questa visione si aggiunge l'esperienza di Furio Battelini, direttore di produzione della **Cantina Riva**, che da anni lavora

per valorizzare la **biodiversità** delle proprie vigne e gestire in modo equilibrato la **difesa fitosanitaria**. “Usiamo solo il minimo indispensabile. Non siamo interessati a un approccio dogmatico, ma a un’agricoltura concreta, che abbia rispetto del territorio.”

Un approccio sistemico

Ma la sostenibilità va e deve andare anche oltre la vigna. È un approccio che coinvolge ogni aspetto dell’azienda: dalla gestione delle risorse, all’impatto sociale, fino alla cura del capitale umano. “Nel nostro bilancio, abbiamo una voce dedicata alla sostenibilità: consumi energetici, emissioni, trasporti condivisi, tutela del personale. Anche l’acqua piovana la recuperiamo e la depuriamo con sistemi naturali”, sottolinea Colombo (Vallepicciola).

Nardi (La Farra), invece, punta anche sull’**impatto sociale**: “Facciamo parte del progetto ‘**La Rete**’, che coinvolge cantine solidali impegnate nell’inserimento lavorativo di persone con **disabilità**. Un modo concreto per **restituire valore alla comunità**.”

Tecnologia e innovazione

C’è poi la visione a lungo termine, quella che guarda ai **giovani**, alla **trasmissione culturale**: “Per noi sostenibilità è anche creare un ponte con le nuove generazioni. Organizziamo eventi in vigna, investiamo nei giovani, trasmettiamo la nostra filosofia in modo semplice, diretto”, racconta **Simone Cecchetto, proprietario di Ca’ di Rajo**.

Accanto all’impegno umano, la sostenibilità passa anche dall’innovazione tecnica e digitale. **Anche l’intelligenza artificiale entra in vigna**. “Utilizziamo una potatrice gestita interamente dall’intelligenza artificiale. È stato un grande investimento in termini economici, ma la resa è perfetta: la

macchina riconosce il tralcio da tagliare e interviene con precisione. Su 40 ettari significa risparmiare operatori in loco che posso essere **specializzati in** mansioni più qualificate", continua Cecchetto (Ca' di Rajo).

Infatti, **non c'è sostenibilità senza innovazione**. E il digitale è sempre più protagonista nel guidare pratiche virtuose. "Abbiamo installato **centraline meteo in vigna**, grazie a un progetto del **Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano**. Rilevano umidità, temperatura, pioggia e altri fattori per guidare trattamenti solo quando e dove servono", spiega Edoardo Mottini Jacorossi, CEO di Talosa.

Mirco Balliana, enologo di Andreola, punta sull'**efficienza produttiva**: "Nei nostri impianti abbiamo un **sistema autopulente** per le vasche. Così riduciamo drasticamente il **consumo d'acqua** e anche l'intervento umano."

Dati e prospettive

Secondo il Ministero dell'Ambiente, oggi in Italia oltre 50.000 ettari di vigneti sono certificati **VIVA**, e più di 5 milioni di bottiglie portano il logo del programma, a testimonianza di un percorso concreto intrapreso dalle aziende vitivinicole.

"Siamo certificati VIVA da cinque anni. È ben vista per mercati come **Canada** o **Scandinavia**, ma non basta per conquistare i giovani. Prima di tutto, il vino deve emozionare", commenta Colombo (Vallepicciola).

La sostenibilità è fatta anche di scelte quotidiane, piccole ma significative: packaging, trasporti e consumi. "Abbiamo installato **pannelli fotovoltaici**, sostituito l'illuminazione con LED e acquistato ettari di bosco per compensare le emissioni prodotte dalla lavorazione in cantina", racconta Nardi (La Farra).

"Produciamo mezzo megawatt da **fonti rinnovabili**, e ne stiamo

aggiungendo un altro. Questo ci permette già di efficientare due dei nostri siti. Mentre i reflui li depuriamo e li riutilizziamo in vigneto", aggiunge Cecchetto (Ca' di Rajo).

Balliana (Andreola) precisa: "Abbiamo **alleggerito le capsule**, ma non le bottiglie: per uno spumante, la **resistenza del vetro** resta fondamentale. Inoltre, abbiamo installato **pannelli** che ci consentono di essere autonomi al 65-70% e, grazie a una partnership, sfruttiamo i **sottoprodotti come le vinacce** per produrre **biogas** e una sorta di **pellettato** che utilizziamo come **ammendante nelle vigne**."

Secondo uno studio del Censis, il 63% degli italiani consuma vino biologico, con percentuali ancora più alte tra i giovani (73%) e gli adulti sotto i 45 anni (64%). Una domanda che cresce, ma che richiede anche trasparenza, coerenza e tracciabilità.

Non a caso, progetti che puntano al **QR code in etichetta** o alla **blockchain** si stanno diffondendo in molte regioni. Come confermano Rita Caporaso e Luana Maio del **Consorzio Sannio**, primo d'Italia ad avere il **contrassegno ambientale su tutte le bottiglie**, che ha puntato tutto sulla tracciabilità dalla vigna al calice.

"Il nostro progetto pilota di sostenibilità è partito a Dicembre e coinvolge 5 aziende delle 100 consorziate, interamente pagato dal Consorzio per il primo anno. Il tutto è visibile dal cliente tramite un **QR code in etichetta**, e grazie a questo abbiamo notato anche un **aumento delle vendite**. Entro fine anno pubblicheremo un **manuale di sostenibilità condivisa**. L'obiettivo è che sempre più aziende possano farne parte."

Una leva per il futuro

Anche sul piano economico, la sostenibilità si conferma **leva strategica**. Secondo il Rapporto ISMEA-Qualivita 2024, il valore della produzione di vini DOP e IGP in Italia ha

raggiunto gli 11 miliardi di euro, a conferma della centralità del settore. Il report evidenzia come le aziende che investono in pratiche sostenibili e nella gestione integrata della filiera siano più competitive e resilienti, soprattutto sui mercati esteri e tra i consumatori più attenti.

C'è poi chi lavora sulla **biodiversità** come Serena Gusmeri, enologa di Montefili: "Abbiamo più di 50 tipologie di fiori nei nostri vigneti e moltissimi insetti che vogliamo studiare. Vogliamo produrre **vini che evolvono** con il tempo e con il territorio."

La sostenibilità relativa alla terra può e deve essere praticata da tutti. Il quadro che emerge è chiaro: se la sostenibilità è stata una delle parole più pronunciate a **Vinitaly 2025**, almeno stavolta non è rimasta vuota.

Dietro lo storytelling, molte aziende stanno costruendo contenuti, innovazioni, visioni. La sfida, adesso, è non fermarsi al linguaggio, ma farne **cultura d'impresa.**

Perché nel vino, più che in altri settori, le parole devono trovare conferma nella terra. E nel calice. **E il mercato, finalmente, sembra pronto ad ascoltarle.**

Le ultime news da Vinitaly

- *Vino in transizione: gli ingredienti del cambiamento*
- *Produttori di vino italiani tranquilli, è tutto sotto controllo*

Punti chiave

- **Sostenibilità, vino e innovazione sono il filo conduttore delle strategie presentate a Vinitaly 2025**.

- **Il biologico non è l’unica via alla sostenibilità**, servono equilibrio, consapevolezza e approccio integrato.
- **Investire in tecnologia, tracciabilità e digitalizzazione** rafforza la competitività delle aziende sui mercati.
- **Le pratiche green, dalla gestione idrica alla biodiversità, diventano cultura d’impresa**.
- **Il mercato premia chi integra etica, efficienza e storytelling autentico** nella filiera del vino.