Bortolomiol, a tu per tu con la sostenibilità

scritto da Giovanna Romeo | 10 Febbraio 2022

È una relazione storica quella tra la famiglia Bortolomiol e la sostenibilità, una strada che l'azienda ha scelto di percorrere anzitempo con comportamenti virtuosi ma soprattutto con la nascita del vigneto biologico. La sostenibilità oggi ha un forte valore caratterizzante, declinata nei diversi ambiti che guardano alla natura e contemplano scelte di natura etica. **Rispetto per l'ambiente e le sue risorse, equilibrio tra pensieri e azioni, obiettivi realizzabili, capacità di rielaborare e adattarsi al nuovo clima ma anche a nuovi modelli di vita.**

Nel cuore del **Parco della Filandetta**, nasce lo **Ius Naturae**, il **Prosecco Superiore DOCG Brut Millesimato** prodotto da sole uve biologiche che nel 2021 ha ottenuto la certificazione ambientale di prodotto **EDP (Environmental Product**

Declaration), l'unica valida a livello internazionale. Bortolomiol è la prima azienda vitivinicola ad ottenerla. Primi passi che nascono dal desiderio di preservare un patrimonio ambientale nel cuore del distretto di Conegliano Valdobbiadene, curando il benessere della vigna e della vite affinché possa esprimersi al meglio, investendo costantemente nello sviluppo e nella ricerca di quell'ambiente che l'uomo abita, tutelando il proprio patrimonio boschivo, oltre tre ettari di proprietà nel Monte Cesen, alle spalle delle colline di Valdobbiadene.

Nasce dunque il **protocollo di gestione Green Mark di viticoltura sostenibile**, un rigido ed innovativo insieme di regole sviluppate sulla base del disciplinare del Consorzio, a cui hanno aderito tutti i conferitori con il fine di raggiungere un livello qualitativo sempre più ambizioso dei vini Bortolomiol, partendo dal miglioramento della materia prima proveniente dalle loro terre.

Un'evoluzione culturale significativa e necessaria grazie alla collaborazione con **Indaco2, società spin-off dell'Università di Siena.**
Prendendo in considerazione le due etichette di **Valdobbiadene Prosecco DOCG Ius Naturae Biologico** e la **Grande Cuvée del Fondatore Rive di San Pietro di Barbozza**, si quantificano gli impatti potenziali generati nei vari processi dell'intero ciclo produttivo dal vigneto alla bottiglia, ovvero dalla gestione del vigneto alla vinificazione in cantina e spumantizzazione, fino all'imbottigliamento e al trattamento di fine vita dei materiali di confezionamento.

I dati evidenziano che **la Carbon Footprint,** la quantità di gas serra emessi in atmosfera per la produzione delle due referenze, è ampiamente compensata proprio dal terreno boschivo, parte integrante della valorizzazione ambientale, un asset fondamentale che contribuisce alla biodiversità e alla sostenibilità, un processo in corso d'opera, alimentato ogni anno attraverso costanti investimenti di ricerca e tecnologia.

L’elaborazione dei dati Indaco sulla produzione dello Ius Naturae mostra il risparmio del 22%, – 1,54 kg CO2 eq rispetto al valore medio EU -, indicando nella prima fase in vigna un impatto Carbon Footprint di 0,18 Kg CO2 eq, 0,21 kg CO2 eq nella seconda fase di cantina e 1,15 kg CO2 eq nella fase tre di imbottigliamento. Anche il trasporto su gomma è stato analizzato; includendo il contributo della distribuzione la Carbon Footprint complessiva diventa 1,90 Kg CO2eq.

Oltre dieci anni di lavoro indirizzati a una condotta ecosostenibile, una volontà che ha visto nel 2008 l’inizio della conversione dei vigneti in biologico e l’impegno costante nei confronti del territorio, frutto di una visione femminile del lavoro, ma soprattutto di **una sensibilità fortemente green.**