

I costi nascosti che l'etichetta del vino non racconta

scritto da Veronica Zin | 28 Ottobre 2025



L'indagine "Food Social Impact 2025" svela che ogni bottiglia di vino ha un prezzo reale superiore a quello pagato, nascondendo costi ambientali e sociali. Dal consumo di acqua ed energia al problema del caporalato, il settore vitivinicolo deve affrontare sfide cruciali attraverso certificazioni, innovazione nel packaging e transizione energetica.

Che il futuro dell'agroalimentare debba essere più sostenibile è ormai un dato di fatto. Ma quanto costa davvero il cibo che portiamo in tavola? Non il prezzo sull'etichetta, ma il suo costo reale per la collettività. A rispondere è l'**Indice di Impatto Socio-ambientale delle Filiere Agroalimentari (ISFA)**, sviluppato da Up2You e presentato durante l'evento Food Social

Impact 2025.

I risultati sono sorprendenti: **lo yogurt al chilo non costa 4 euro, ma 6,61 euro, il 65% in più.** Una differenza data da spese sanitarie, degrado del suolo e perdita di biodiversità. Anche eccellenze del Made in Italy come la **passata di pomodoro (+51%)** e la **pasta (+42%)** nascondono costi significativi, legati soprattutto al consumo idrico e alle emissioni.

Questo approccio, basato sul **True Cost Accounting**, monetizza gli impatti ambientali e sociali, svelando il “vero prezzo” dei prodotti. “Ogni alimento ha un prezzo reale più alto di quello pagato alla cassa”, ha dichiarato Alessandro Broglia di Up2You. “Rendere visibili questi costi nascosti significa fornire al settore gli strumenti per trasformare il problema in opportunità”.

Se questo è il quadro per alcuni dei prodotti più comuni, la domanda sorge spontanea:

come si applica questo stesso concetto al complesso mondo del vino?

Se filiere come “carne e salumi” sono percepite come le più impattanti a livello ambientale e sociale, anche il settore vitivinicolo è chiamato a una profonda riflessione. La sostenibilità in questo ambito va ben oltre la certificazione biologica in etichetta e tocca tre pilastri fondamentali: ambiente, etica e innovazione.

L'indagine evidenzia come **consumo di energia (53%) e di acqua (42%) siano i principali fattori ambientali esclusi dai prezzi reali.** Questo dato è un campanello d'allarme per la viticoltura. La vite, pur essendo una coltura resiliente, richiede ingenti quantità d'acqua, stimate tra i 300 e i 600 litri per metro quadrato in climi temperati. In un contesto di cambiamento climatico, l'impronta idrica di un vigneto diventa un indicatore non più trascurabile. A ciò si aggiunge l'impronta carbonica (Carbon Footprint), che calcola le

emissioni di gas serra lungo tutto il ciclo di vita del vino. Dalle lavorazioni in campo all'energia usata in cantina per la vinificazione e, soprattutto, per il packaging, ogni fase ha un suo peso.

Per rispondere a questa esigenza, in Italia si sono sviluppati standard di certificazione specifici come [V.I.V.A. del Ministero dell'Ambiente e Equalitas](#), promosso da Federdoc e Unione Italiana Vini. Questi protocolli non si limitano all'analisi del suolo, ma misurano indicatori oggettivi come l'impronta carbonica e idrica, spingendo le aziende a un'autovalutazione e a un miglioramento continuo delle performance. Un approccio che considera il vigneto un agrosistema complesso, dove **la salute del suolo e la tutela della biodiversità, favorite anche dal prezioso lavoro delle api, diventano un elemento chiave** per la resilienza e la qualità del prodotto finale.

L'analisi del Gruppo Food analizza poi il fattore umano: i costi sociali nascosti più significativi sono le **condizioni di lavoro precarie o di sfruttamento (62%) e la bassa redditività per i produttori agricoli (53%)**. Anche in questo caso, il vino non è immune. Il settore agricolo italiano, viticoltura inclusa, si confronta da anni con il dramma del caporalato e del lavoro irregolare, che, secondo il [VII Rapporto Agromafie e caporalato](#), coinvolge oltre 200.000 persone. Garantire contratti equi, sicurezza e dignità ai lavoratori stagionali è il primo passo per una sostenibilità che sia davvero tale.

Altrettanto critica è la questione della **giusta remunerazione dei viticoltori**. La pressione della Grande Distribuzione e le dinamiche di mercato spesso comprimono i margini dei produttori, mettendo a rischio la sopravvivenza delle piccole aziende agricole che rappresentano il cuore pulsante dei nostri territori vinicoli. La "vera qualità", come sottolinea l'indagine, si costruisce a monte della filiera, nella produzione agricola, e questo non può prescindere da un'economia sana e giusta per chi coltiva la terra.

Packaging ed energia: l'innovazione che rende la filiera più leggera

La transizione verso modelli sostenibili, come evidenziato durante l'evento da BNL BNP Paribas, necessita di investimenti e innovazione. Due ambiti in cui il vino sta facendo passi da gigante sono il packaging e l'energia. Se la bottiglia di vetro rimane l'icona del vino, il suo peso rappresenta una quota significativa della sua impronta carbonica. Per questo, iniziative come la ["Call to Action" di Slow Wine Fair](#) spingono per **l'adozione di bottiglie più leggere**, riducendo consumo di materie prime ed emissioni nel trasporto. Accanto al vetro, si esplorano con interesse **materiali alternativi come il PET riciclato, l'alluminio (lattine) o il bag-in-box**, che offrono vantaggi in termini di peso e impatto logistico.

Parallelamente, la transizione energetica è già una realtà in molte cantine. Fabio Tentori, CEO di Geoside, ha ricordato che **un impianto fotovoltaico ben dimensionato può coprire dal 30% al 70% del fabbisogno energetico** di un'azienda. Esempi virtuosi in Italia non mancano: da cantine che utilizzano caldaie a biomassa o a condensazione, a quelle che sfruttano la geotermia per la climatizzazione naturale degli ambienti, dimostrando che **efficienza energetica e sostenibilità non sono un costo, ma un vantaggio competitivo concreto**.

L'indagine del Food Social Impact mette invita a chiedersi cosa ci sia dietro un'etichetta e quali siano reali costi – ambientali e sociali – che si nascondono dietro le bottiglie di vino. Sapere la risposta permette alla filiera di agire con consapevolezza per diventare un modello di sviluppo più equo, sul fronte ambientale, economico e sociale.

Punti chiave

- 1. Costi nascosti rappresentano oltre l'84% dell'impatto reale del vino sulla collettività.**
- 2. Consumo idrico richiede tra 300-600 litri d'acqua per metro quadrato di vigneto.**
- 3. Lavoro irregolare coinvolge oltre 200.000 persone nel settore agricolo italiano.**
- 4. Packaging sostenibile riduce significativamente l'impronta carbonica attraverso bottiglie più leggere.**
- 5. Energia rinnovabile copre dal 30% al 70% del fabbisogno energetico aziendale.**