

Bortolomiol, sostenibilità: rigore scientifico e visione etica in un percorso integrato

scritto da Emanuele Fiorio | 6 Agosto 2025



Pioniera della sostenibilità nel settore vitivinicolo, Bortolomiol ha ottenuto la prima EPD in Italia per un vino. L'azienda unisce rigore scientifico e visione etica in un percorso integrato che abbraccia CO₂, genetica, energie rinnovabili e impegno sociale, delineando un nuovo modello di impresa responsabile e consapevole.

Un primato che non è un punto d'arrivo, ma la fotografia di un impegno radicato nel tempo e proiettato verso il futuro. **L'ottenimento, per primi in Italia nel settore vitivinicolo, della Dichiarazione Ambientale di Prodotto (EPD) per il loro**

Ius Naturae, non è per Bortolomiol un semplice traguardo, ma l'espressione tangibile di una cultura aziendale che ha **interiorizzato la sostenibilità come principio guida**. L'interessante ed esauriente intervista ad **Elvira Bortolomiol, CEO e vicepresidente di Bortolomiol** svela un approccio che va ben oltre la certificazione, delineando una visione a 360 gradi dove ogni scelta – dalla riduzione del peso del vetro alla gestione energetica, fino al dialogo con i conferitori – è frutto di un'analisi scientifica e di una precisa strategia di miglioramento continuo.

Dalle parole dell'azienda emerge un quadro chiaro: la sostenibilità non è un'etichetta, ma un metodo di lavoro. È il **dialogo costante con partner scientifici** come Indaco2 per misurare e mitigare la Carbon Footprint, identificando con trasparenza le criticità comuni all'intera filiera – packaging, energia e logistica – e trasformandole in sfide operative. È la **tutela della genetica**, che si concretizza nel recupero di antichi ceppi di Glera, non per nostalgia, ma per assicurare qualità e resilienza al vigneto del domani.

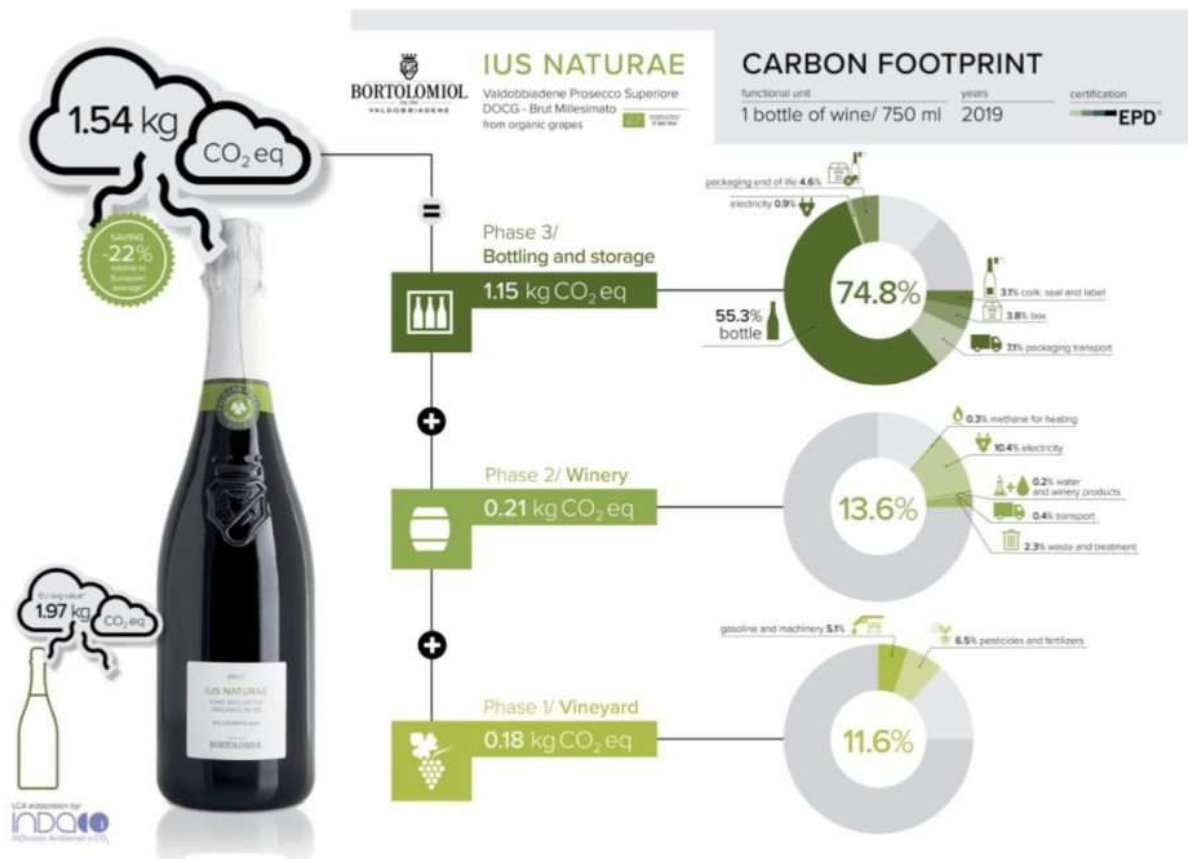
È, infine, una responsabilità che travalica i confini del vigneto per farsi **impegno sociale in Africa** e bussola etica per la comunità locale. In questo mosaico, anche un approccio pionieristico come il **bio-monitoraggio attraverso le api diventa un tassello fondamentale**, a testimonianza di un'armonia ricercata e misurata con l'ecosistema. Bortolomiol si definisce così non solo come pioniere o custode, ma come costruttore di "ponti e connessioni": tra generazioni, tra impresa e ricerca, tra il calice di Prosecco Superiore e un modello di sviluppo più consapevole e integrato.

Bortolomiol è stata la prima cantina italiana a ottenere la Dichiarazione Ambientale di Prodotto (EPD). Quanto è

stato complesso il percorso per ottenere questo primato e cosa ha rappresentato, internamente, per la cultura aziendale?

Il 14 aprile 2021 l'ente di Stoccolma che presiede l'International EPD System, ha pubblicato la **prima Dichiarazione Ambientale di Prodotto** (Environmental Product Declaration) **nel settore vitivinicolo**; ad ottenerla è lo Ius Naturae, Prosecco Superiore DOCG Brut Millesimato prodotto da uve dei filari del [Parco della Filandetta](#), cuore biologico dell'azienda della famiglia Bortolomiol.

La certificazione di Ius Naturae è il risultato di un progetto iniziato nel 2018 da Bortolomiol in collaborazione con [Indaco2](#), una società spin-off dell'Università di Siena, per l'Analisi del Ciclo di Vita (LCA – Life Cycle Assessment) dei vini dell'azienda. Si tratta di un **monitoraggio completo del processo produttivo**, dalla gestione del vigneto fino allo smaltimento dei materiali di confezionamento, normato dagli standard ISO14040-44 e riconosciuto a livello internazionale. Per la cultura aziendale ha rappresentato un segno concreto e tangibile della filosofia sostenibile che stiamo portando avanti da anni.



In collaborazione con Indaco2, state valutando anche la Carbon Footprint aziendale. Quali sono gli elementi più critici da migliorare oggi nella filiera, e come intendete intervenire?

Dall'analisi effettuata con Indaco2 emerge che gli **aspetti più critici della gestione di tutta la filiera**, guardando in modo più ampio all'azienda nella sua totalità, sono rappresentati in primo luogo **dall'approvvigionamento dei packaging principalmente vetro delle bottiglie**, ovvero l'impatto generato a monte dalla produzione del materiale, dal consumo di energia in cantina e dalla logistica in generale (trasporto materie prime e distribuzione del prodotto finito). Questi "hotspot" sono comuni a tutte le filiere del settore.

Alcune proposte di miglioramento potrebbero riguardare: la scelta, quando possibile, di **grammature più leggere e**

selezione di bottiglie prodotte con alte percentuali di vetro riciclato, purché riescano ovviamente a garantire l'integrità e le caratteristiche del prodotto (progetto a cui stiamo già lavorando); approvvigionamento di energia da **fonti rinnovabili** (ad esempio acquistando Garanzie di Origine per la fornitura elettrica, o aumentando, se possibile, le superfici degli impianti fotovoltaici di proprietà) e efficientamento della cantina (sostituzione progressiva del metano con altre soluzioni, dove possibile, es. **pompe di calore**); selezione di trasporti per la **logistica a ridotto impatto** ambientale (es. dove possibile selezionare fornitori di trasporti con mezzi a metano/elettrici o a biodiesel).

Anche la produzione di uva ha un contributo significativo, su cui è possibile ancora lavorare per ridurre gli impatti (es. dove possibile iniziare ad **introdurre mezzi elettrici** alimentati con fotovoltaico aziendale o a biodiesel, gestione ancora più precisa dei vigneti che riduca al minimo, quando possibile, i trattamenti). Per questo **servirebbe approfondire la gestione dei vigneti dei fornitori**, iniziando a monitorare la loro impronta.

Entro fine 2025 prevedete di ridurre di circa 200 quintali di vetro annui (pari al 6,5%) l'utilizzo del vetro per una vostra collezioni più importanti. Come pensate di ottenere questo risultato?

Stiamo studiando la questione con dei nostri fornitori storici per capire la strada migliore da percorrere. Nella valutazione di riduzione del vetro c'è un altro elemento tecnico da tenere in considerazione, ovvero la tenuta della bottiglia e per questo motivo **stiamo lavorando su due fronti: la riduzione del peso della bottiglia e la sicurezza del packaging**. Direi che è una sfida impegnativa, ma siamo convinti di poter riuscire a raggiungere le nostre previsioni.

Green Mark è un protocollo di gestione interno nato nel 2011. Come viene accolto dai vostri conferitori e quali caratteristiche lo contraddistinguono?

Nel 2011 nasce il **Protocollo di Gestione Green Mark**, un disciplinare interno che, attraverso una serie di indicazioni tecniche a cui i conferitori si devono attenere, mira al miglioramento qualitativo dei propri prodotti ed allo stesso tempo mira alla gestione dei vigneti che abbia il minimo impatto sull'ambiente.

Questo disciplinare, rispettato da parte di tutti i viticoltori conferenti le uve alla cantina, si aggiunge al [protocollo del Consorzio del Conegliano Valdobbiadene](#), migliorando la difesa fitosanitaria, attraverso un utilizzo di prodotti meno impattanti.

È accolto in maniera molto positiva dai nostri conferitori perché hanno una **maggior tutela e una collaborazione diretta con il nostro team di enologi e agronomi**. Il protocollo si distingue per avere delle indicazioni più precise rispetto ad alcune fasi di lavoro in vigneto, come la potatura invernale, la concimazione, la gestione delle fila e la vendemmia, che viene effettuata solo dopo attenta valutazione da parte dell'enologo.

Avete avviato un progetto di recupero genetico di ceppi antichi di Glera. Perché è importante per voi lavorare sulla biodiversità e come misurate l'efficacia di questo approccio?

Bortolomiol ha voluto tutelare la biodiversità del vitigno Glera attraverso la **salvaguardia, lo studio ed il ripristino**

di materiale genetico di vecchi ceppi di vite autoctoni dell'area del Conegliano-Valdobbiadene, recuperando le piante più stabili – di oltre sessant'anni – capaci di portare ad un miglioramento della qualità e della produttività del vigneto.

Ad esempio, nel vigneto sito a San Pietro di Barbozza da cui provengono le uve necessarie alla produzione della [Gran Cuvée del Fondatore Motus Vitae](#) abbiamo molte vecchie viti, ovvero **ceppi antichi**, l'agronomo stima addirittura **un'età media di almeno 50 anni** al cui interno si trovano sicuramente antichi cloni. La Grande Cuvée del Fondatore è un vino che sposa il desiderio di voler valorizzare il territorio (San Pietro di Barbozza quindi un terroir assolutamente vocato con microclima favorevole ed ottimi sbalzi termici), la storicità del vigneto (quindi l'importanza di un'età media alta delle viti tale da assicurare finezza, sapidità e mineralità al vino finito), l'arte enologica (quindi l'uomo come enologo che cura ogni dettaglio apportando tutta la nuova tecnologia utile) e l'importanza del contatto con il lievito (quindi il fattore charmat lungo e lisi cellulare ovvero cremosità e morbidezza).

Parliamo di energie rinnovabili: qual è oggi l'incidenza dell'energia fotovoltaica sul vostro fabbisogno energetico e come pensate di evolverla?

In merito alle energie rinnovabili al momento, con l'espansione dell'impianto avvenuto negli ultimi anni che abbiamo in funzione, riusciamo a raggiungere **circa il 10% del fabbisogno energetico**. Siamo costantemente in fase di studio in merito all'ampliamento del parco fotovoltaico ma anche all'attivazione di nuove modalità di essere sostenibili per l'ambiente, partendo dal vigneto e arrivando anche alla logistica.

Il vostro Bilancio di Sostenibilità si ispira a ben 5 SDGs (nessuna povertà, parità di genere, consumo e produzione responsabile, azione per il clima, vita terrestre) a cui recentemente si è aggiunto anche un sesto (energia pulita). Qual è il vostro approccio metodologico per integrare gli SDGs nella strategia aziendale?

L'approccio generale è un miglioramento continuo in tutti gli ambiti di sostenibilità, sociale, economica e ambientale e un impegno quotidiano nell'analizzare quali sono gli ambiti di intervento in cui ci possono essere delle migliorie, quali progetti intraprendere e anche quali risorse ottimizzare. Direi che non abbiamo una metodologia precisa e replicabile, ma è piuttosto un'attitudine costantemente *work in progress*.

Con il progetto Wine for Life in Africa, e il supporto al programma DREAM, avete un impatto diretto sul sociale in aree difficili a livello mondiale. In che modo questa visione etica e globale si integra con la vostra identità locale?

Il progetto [Wine for Life](#) in Africa è una iniziativa della **Comunità di Sant'Egidio**, che lega stabilmente il vino di qualità e le realtà vitivinicole alla salvezza di un grande continente come l'Africa attraverso il supporto concreto per la lotta contro l'AIDS.

Mentre, in **Benin**, siamo stati protagonisti di un **progetto con 60 donne** con l'obiettivo di attivare delle piccole economie

locali che potessero essere la prima fonte di indipendenza di queste famiglie attraverso il controllo di filiera, un po' come avviene oggi nel nostro territorio, rendendo loro autonome all'interno della comunità di riferimento.

Sono state, entrambe le esperienze, una possibilità di **confrontarci con realtà difficili e metterci alla prova** su aspetti importanti legati all'uomo e alla sua integrità. Questa visione etica e globale ci ha permesso di focalizzarci nel nostro territorio per lavorare al meglio.

Il sostegno sociale fa parte della nostra mission ed è un valore significativo. Infatti, grazie a questa esperienza abbiamo steso un **codice etico della nostra azienda** che oggi è per noi un faro guida.

Il bio-monitoraggio tramite alveari è un approccio pionieristico. Quali dati state raccogliendo e come contribuiscono alla gestione sostenibile del vigneto?

Tramite il monitoraggio degli alveari in vigneto, eseguito in collaborazione con il progetto **"Eno Bee api in vigna"**, andiamo a valutare diversi fattori che ci indicano la loro salubrità. **Se gli alveari sono in salute anche il vigneto lo sarà!** Tra gli elementi che vengono presi a modello troviamo: la longevità dell'ape regina, l'eventuale moria delle api sotto arnia, indicatori di allarme di uno scompenso che va appurato, ma anche la forza delle famiglie e la loro produttività. Nel momento in cui uno di questi indicatori dà segnali di allarme scatta un'indagine. Vengono analizzate cera e polline per comprendere quali cambiamenti hanno portato a questi eventuali problemi. Ad oggi, lo stato di salute delle nostre api è ottimo. Nel periodo primaverile/ estivo si contano circa 70-80.000 unità/arnia che producono un ottimo miele. In esso è contenuto molto polline della "vite" a **dimostrazione di quanto i due mondi, apicoltura e viticoltura, siano compatibili e in**

armonia.

In un mondo del vino sempre più attento alla sostenibilità, quale deve essere il ruolo di aziende storiche come Bortolomiol? Pioniere, custode o innovatore?

Direi che il ruolo potrebbe essere sintetizzato nelle parole “ponti” e “connessioni”: dobbiamo fare in modo che il **nostro operato crei delle connessioni importanti, tra settori, imprese, università**. Ma dobbiamo tenere anche in considerazione l’idea di essere un **ponte tra generazioni**, in grado di mettere in sinergia il sapere con le idee innovative che possono portare le persone più giovani. E anche un **ponte culturale** in cui il vino viene visto come mezzo capace di creare delle connessioni con il mondo della cultura, dell’istruzione, e dell’arte.

Punti Chiave:

1. **Bortolomiol è la prima cantina italiana ad aver ottenuto l’EPD**, un riconoscimento ambientale basato sull’analisi del ciclo di vita del prodotto.
2. **L’approccio sostenibile è scientifico e strategico**, con il supporto di Indaco2 per valutare Carbon Footprint e individuare i punti critici della filiera.
3. **Il protocollo Green Mark coinvolge attivamente i conferitori**, migliorando la qualità delle uve e riducendo l’impatto ambientale della viticoltura.
4. **Investimenti su genetica e biodiversità**, con il recupero di antichi ceppi di Glera per aumentare resilienza e qualità dei vigneti storici.

5. **Sviluppo di progetti etici e innovativi**, come il bio-monitoraggio tramite api e le iniziative sociali in Africa, per un modello aziendale integrato e globale.