

# Villa Franciacorta, etica del lavoro e sostenibilità: valori per comunità e ambiente

scritto da Emanuele Fiorio | 23 Febbraio 2024



Dalla ricerca pionieristica sulla selezione dei lieviti indigeni alla valorizzazione del capitale umano attraverso politiche di lavoro etiche e inclusive, **Roberta Bianchi**, titolare di [Villa Franciacorta](#), ci guida attraverso la **filosofia aziendale** e le scelte che hanno definito il carattere distintivo di questa realtà. Uno sguardo privilegiato sulle sfide e i successi di un'azienda impegnata a creare valore non solo per i suoi prodotti, ma anche per la comunità e l'ambiente circostante.

**La vostra filosofia produttiva si traduce in scelte molto concrete basate, ad esempio, su una filiera garantita e controllata, sulla scelta di evitare blend di diverse annate, su lavorazioni esclusivamente manuali. Vorrei approfondire questo approccio.**

Dal 1960, anno in cui mio padre si innamora di questo antico borgo, l'unico intento e filo conduttore del suo operare, oggi fatto nostro, è stato quello di **valorizzare al meglio le grandi potenzialità di questo terroir.**

Produrre solo ed esclusivamente con le proprie uve è la scelta che sottende una filosofia produttiva attenta alla conduzione del vigneto, alla salubrità delle uve, alla profonda conoscenza delle potenzialità di ogni singola parcella e alla capacità predittiva della qualità del frutto che solo l'esperienza può dare e, sapendo quale valore rappresenti ogni singolo micro-terroir, valorizzarlo attraverso micro-vinificazioni dedicate.

**Villa Franciacorta pone il concetto di "Amore" al centro della scala valoriale dell'azienda. È un approccio peculiare e distintivo, quali sono i motivi di questa dichiarazione d'intenti?**

L'amore è il più alto di tutti i valori, in grado di nobilitare ciò che facciamo. **L'amore per la terra** ci porta a proteggerla e ad averne cura ed è ciò che abbiamo fatto preservando il suolo dall'abusivismo edilizio. Tutte le nostre cantine sono ipogee, scavate sotto la collina per preservare una risorsa non rinnovabile: il suolo che è la matrice che dà il frutto.

**L'amore per la natura** ci porta a lasciarla libera di esprimersi nella sua biodiversità, ci porta a rispettarne i tempi, a non forzare la mano con l'uso di piante geneticamente modificate, ma semmai clonando le vigne vecchie, storiche che

nel tempo la natura ha reso resilienti e selezionato fra tutte. Solo così il frutto del nostro lavoro è un frutto degno di questa terra. Solo facendo le cose con amore, usando il cuore, si può fare e agire senza compromessi, senza cadute di stile, mettendoci sempre la faccia con coerenza e rispondendo sempre alla propria coscienza.

## **Che valore ha la ricerca in Villa Franciacorta e quali sono i risultati raggiunti ed i prossimi obiettivi?**

La ricerca a Villa Franciacorta ha sempre avuto un valore molto importante. Si pensi che dal 1960, anno in cui mio padre si innamorò di questo borgo e il 1978, anno del primo Franciacorta di casa Villa, sono trascorsi ben 18 anni di **studi di zonazione dei terreni, di viaggi studio per acquisire conoscenze, di prove di vinificazione, di nuovi vigneti** nei terreni più vocati dei 100 ettari di proprietà. Tutto questo senza fretta, lasciando che la ricerca facesse il suo corso e desse risultati della validità del progetto di valorizzazione di questo grande terroir.

Si è sempre continuato a sperimentare ed è però dal 2014 che prende il via la ricerca, da me fortemente voluta, con **l'Università di Firenze, sulla selezione dei lieviti indigeni presenti in cantina**. Si arriva alla selezione di due profili genetici non presenti nella banca mondiale, unici e specifici, oggi brevettati, che vengono dal 2016 utilizzati per la prima fermentazione di tutti i vini base.

Il valore di questa ricerca è inestimabile perché tutela la biodiversità di cantina altrimenti banalizzata dall'uso, come si fa comunemente in ogni cantina spumantistica, di lieviti industriali. Va aggiunto inoltre che questa può essere considerata una fermentazione spontanea, ma senza i rischi di una spontanea normalmente intesa come governata dal caso, essendo i lieviti clonati dagli originali e forniti dall'Università stessa che ha cura di garantirne il profilo

genetico e di conseguenza i risultati attesi in termini qualitativi e di performance essendo questi lieviti FCR3 e FCR6 selezionati fra i 300 trovati perché in grado di garantire elevati standard di qualità.

Cuvette, il nostro Cru Franciacorta, fa anche la seconda fermentazione con lieviti indigeni. Molti sono i progetti in essere e la sperimentazione non si ferma mai perché questo è un mondo talmente vasto e vario che ci vede sempre aperti a nuove avventure.

**Le vostre scelte nell'ottica della sostenibilità sociale sono volte a valorizzare il capitale umano, a creare un ambiente di lavoro sano, equilibrato ed etico: dal controllo e monitoraggio dei servizi operati da terzisti, all'equilibrio vita-lavoro. Quali sono le ragioni che vi hanno portato ad attuare queste politiche e qual è la sua visione in merito?**

Credo nell'etica del lavoro e non posso pensare che chi lavora per te debba sacrificare la propria vita e il proprio lavoro in nome di dinamiche che spesso rimandano più alla schiavitù che a un lavoro dignitoso. Nel 1960 al borgo Villa vigeva la mezzadria e le condizioni igieniche di chi viveva qui erano precarie: niente acqua, niente corrente elettrica, intonaci scrostati e case umide e fatiscenti. La prima attenzione di mio padre fu proprio quella di provvedere a che le case fossero risanate e dotate di tutti i servizi e di quel minimo che permettesse di definire quegli alloggi: case.

Il salario fu per chi lavorava nell'azienda, la vera svolta, permettendo loro di lavorare sereni, contando su una retribuzione certa.

La qualità dei luoghi di lavoro è un aspetto a cui tengo molto. Le cantine ipogee hanno nelle zone di lavorazione e negli uffici delle strutture che catturano, moltiplicano e

propagano la luce naturale dall'esterno all'interno permettendo così di percepire il ciclo circadiano e lavorare in condizioni non artificiali.

Tutto questo parla di quella che oggi viene detta **sostenibilità sociale**, ma per noi è un **imprescindibile modo di operare** e l'attenzione va in special modo alle mamme, alle donne, a coloro che necessitano di un permesso che da noi non è mai negato, sapendo che la disponibilità e l'apertura alle esigenze anche private, fa davvero la differenza. Insomma, non saprei concepire un modo diverso di lavorare, collaborare e concepire il lavoro.

**Le misure rivolte alla sostenibilità ambientale in Villa Franciacorta passano anche dalle 3R. Ci vuole descrivere di cosa si tratta?**

**Credo che oggi si parli un po' troppo di sostenibilità ambientale e spesso dopo aver soltanto fatto una sorta di greenwashing.** La sostenibilità ambientale preferisco definirla sostenibilità generativa di valori, capace cioè di essere un esempio da emulare un modo concreto di fare impresa e rendere al contempo possibile non solo il rispetto dell'ambiente, ma ancor più la valorizzazione dello stesso.

Le 3R fanno riferimento a: Risparmiare, Riciclare, Riprodurre.  
**Risparmiare vetro** – L'impegno ambientale che riguarda la scelta di una bottiglia più leggera prodotta esclusivamente su richiesta e su mia sollecitazione, permette di limitare le emissioni di CO<sub>2</sub>, quindi una ridotta impronta ecologica, data non solo dal risparmio di materia prima, ma anche dal ridotto consumo di CO<sub>2</sub> in fase di trasporto.

**Riciclare vetro** – L'utilizzo di vetro riciclato, permette alla vetreria un risparmio energetico del 3% e 5% di emissioni di CO<sub>2</sub>.

**Riprodurre** un atteggiamento virtuoso grazie alla industrializzazione del prototipo creato su stimolo di Villa

Franciacorta; l'approccio sostenibile è ora diventato volano di nuove sensibilità, e concreto esempio non solo di **sviluppo sostenibile**, cioè rispettoso dell'ambiente, ma di uno sviluppo generativo di valori, cioè un concreto esempio e la creazione di un prototipo ad uso di chiunque voglia approcciare ad una visione lungimirante.

Le etichette, il vetro, i tappi, tutto deve essere a bassissimo costo ambientale.

**È fondamentale che si cambi modo di pensare ai prodotti iniziando dalla fase di progettazione** durante la fase di studio del prototipo si pensi non solo al costo ambientale di produzione, ma prima ancora quello di fine vita.

**Il cambio generazionale è un tema centrale per il comparto, quali sono le principali sfide che state affrontando in questo processo?**

Un cambio generazionale in realtà Villa Franciacorta l'ha già vissuto fra la prima e la seconda generazione, la mia appunto. Tutto questo è avvenuto gradualmente, ho sempre collaborato dapprima imparando e giocando quando ero piccola. Crescendo sono stata sempre più coinvolta in ruoli che da sempre vedevo rivestiti da mio padre e con il quale ho sempre condiviso la passione per questo mondo.

Non è semplice ed anche per me non lo è stato, anche perché da donna ho dovuto sfatare le false credenze che spesso vedono la donna relegata a ruoli tipicamente femminili. Anche i miei figli, Alessio e Matteo, come lo è stato per me, hanno collaborato da sempre in vendemmia e durante gli eventi in azienda e Vinitaly. Ora sono entrambi laureati e, terminati i master, pian piano si affacciano a questo mondo che per loro non è nuovo, l'hanno vissuto crescendo. Si sono nel tempo guadagnati la stima dei collaboratori, e penso che potranno dialogare e collaborare non come "figli di", ma con l'autorevolezza degna di un vero imprenditore.