

Equilibrio tra rigore tecnico, etica ambientale e comunità aziendale: la strada sostenibile di Caiarossa

scritto da Emanuele Fiorio | 24 Giugno 2025



Nel cuore della Toscana, Caiarossa si distingue per una sostenibilità che unisce rigore tecnico, etica ambientale e responsabilità sociale. Francesco Villa, direttore tecnico, racconta un modello virtuoso fatto di pratiche biodinamiche, gestione parcellizzata dei vigneti e valorizzazione delle persone, in un equilibrio concreto tra qualità del vino e coerenza produttiva.

Nel cuore della Toscana, dove il vino è cultura e la terra un'eredità da custodire, **Francesco Villa – enologo e direttore tecnico di Caiarossa** – ci racconta con lucidità e passione

come si costruisce una viticoltura realmente sostenibile, giorno dopo giorno. In questa intervista emerge con chiarezza che la **sostenibilità** rappresenta un **percorso quotidiano, rigoroso, integrato** in ogni scelta agronomica, enologica e sociale. Villa ci accompagna tra pratiche biodinamiche concrete, monitoraggi meticolosi e strategie tangibili per fronteggiare gli effetti sempre più evidenti del cambiamento climatico. Nessuna concessione alla retorica, ma esempi concreti: **dalla gestione delle parcelle al recupero dei sottoprodotti, dalla tracciabilità "di precisione" alla scelta di bottiglie più leggere.** E soprattutto, una visione lucida sul ruolo del consumatore moderno, sempre più attento ma non sempre consapevole delle differenze tra marketing e reale responsabilità ambientale.

C'è poi un altro elemento che attraversa tutta l'intervista come un filo rosso: l'importanza delle persone. Villa sottolinea come la sostenibilità non possa prescindere da un legame profondo con il territorio e con chi lo lavora. **Il capitale umano, formato e fidelizzato, diventa così parte integrante dell'identità di Caiarossa,** tanto quanto il terroir o le varietà coltivate. Questa non è solo un'intervista tecnica: è un viaggio dentro una filosofia produttiva che rifiuta scorciatoie e crede nel valore del tempo, dell'osservazione e della coerenza.

Quali pratiche agronomiche adottate per ridurre l'uso di fitofarmaci e fertilizzanti chimici nei vostri vigneti? Avete misurato l'impatto su resa e qualità?

Sicuramente produrre in regime biologico e biodinamico implica un approccio specifico, sia in vigna che in cantina. **Utilizziamo esclusivamente fertilizzanti organici e fitofarmaci naturali,** essenzialmente rame e zolfo, sempre ben

al di sotto dei limiti consentiti. Inoltre, integriamo con prodotti naturali che stimolano la reattività delle piante, rendendole più pronte a difendersi da patogeni come peronospora e oidio in modo del tutto naturale.

Misuriamo l'impatto soprattutto attraverso l'esperienza e l'osservazione quotidiana. Per esempio, il monitoraggio dell'uso del rame è concreto e preciso: siamo costantemente molto al di sotto dei limiti, anche in annate piovose. **La nostra forza è l'osservazione continua, essere presenti in campo ogni giorno, capire lo stato della pianta, lo sviluppo vegetativo e adattare le azioni in modo puntuale.** Inoltre, la gestione separata delle nostre numerose parcelle ci consente di intervenire in maniera mirata, dalla potatura alla concimazione, con un approccio su misura per ciascun vigneto.

Avete considerato l'uso di vitigni resistenti (PIWI) per ridurre input chimici? Come risponde il mercato a questo tipo di vino?

Se ne parla sempre di più, ma **in Toscana siamo ancora lontani da un'applicazione concreta.** Ci sono dibattiti e conferenze sul tema, ma nei fatti si tratta ancora di un'ipotesi. È un tema che osserviamo con interesse, specialmente vedendo cosa succede nel Nord-Est, dove sono sicuramente più avanti. Per ora, però, non abbiamo intrapreso nessun percorso in questa direzione.

In un periodo in cui gli eventi climatici estremi sono sempre più frequenti, che strategie adottate per tutelare i vostri vigneti?

Il nostro approccio si basa su interventi mirati: per esempio, durante i periodi di calura intensa, effettuiamo **defogliazioni**

selettive e regoliamo l'altezza della parete vegetativa per controllare l'evapotraspirazione. Gli inerbimenti permanenti sono fondamentali per prevenire l'erosione del suolo, specialmente durante le piogge intense, che ormai si verificano in ogni stagione. Negli ultimi anni ci siamo concentrati molto sulla **gestione agronomica nei picchi di calore**, ma ora stiamo integrando strategie anche per affrontare le piogge estreme. Tutto questo non solo per proteggere la vigna, ma anche per **salvaguardare la qualità dell'uva, le maturazioni fenoliche e il potenziale aromatico.**

Fino al 50% dell'impatto ambientale del vino deriva direttamente dalla produzione e dal trasporto dalle bottiglie di vetro. State valutando bottiglie più leggere, bag-in-box o altri formati a minor impatto?

Sì, ci stiamo già muovendo in questa direzione. Abbiamo sostituito le bottiglie su alcune linee e stiamo lavorando per estendere il cambiamento ad altri vini. Il vetro ha un impatto significativo sulla carbon footprint e per noi è **prioritario ridurre sia il consumo di acqua che le emissioni di CO₂.** Oltre al packaging, stiamo anche studiando strategie sostenibili a livello di processo, sia in cantina che in vigna.

Come gestite i sottoprodotti della vinificazione? Avete avviato progetti di recupero o riutilizzo (es. vinacce per cosmetica, compost, biogas)?

Utilizziamo tutti i sottoprodotti per produrre compost. Raspi e in parte vinacce vengono redistribuiti nei vigneti come ammendanti. **Per noi nulla è scarto, tutto è risorsa,** qualcosa che restituiamo alla terra per migliorarne la fertilità.

Secondo l'osservatorio di Nomisma Wine Monitor, il 63% dei consumatori under 35 è disposto a pagare fino al 20% in più per un vino sostenibile. Secondo lei è un dato concreto e plausibile oppure no?

In parte sì, ma bisogna fare delle distinzioni. "Sostenibile" e "biodinamico" non sono sinonimi per il consumatore, anche se condividono molti valori. Oggi i giovani si aspettano che i prodotti seguano una certa etica, lo danno quasi per scontato. **Se però riesci a mostrare genuinità e coerenza nel tuo approccio, allora sì, sono disposti a riconoscere il valore del tuo lavoro e a pagare di più.** La qualità resta fondamentale, ma la sostenibilità è spesso oggetto di discussione con i clienti, e i riscontri sono sempre molto positivi.

Avete adottato sistemi di tracciabilità digitale per rendere più trasparente il percorso del vino "dalla vigna al calice"? Pensate che possa aiutare a comunicare meglio la sostenibilità?

Il nostro sistema produttivo si basa sulla parcellizzazione spinta: ogni parcella ha un suo percorso dedicato dalla vigna alla cantina. Ogni tank è associato a una parcella specifica, con vinificazioni separate. Solo al termine, in base alle caratteristiche ottenute, creiamo i blend. **Usiamo sistemi interni di tracciabilità che si interfacciano anche con quelli ministeriali,** ma soprattutto ci portiamo dietro un metodo di lavoro che è parte integrante della nostra identità.

Come comunicate ai vostri clienti il

vostro impegno sostenibile? Pensate che oggi il pubblico abbia la capacità di discernere tra marketing e responsabilità ambientale concreta?

La sostenibilità va raccontata con trasparenza, ma soprattutto vissuta. **Il modo migliore per comunicarla è accogliere le persone in cantina**, mostrare concretamente ciò che facciamo, spiegare il nostro lavoro nei vigneti e in cantina. **È un approccio che fa parte del nostro DNA, non è una scelta di marketing.** E chi viene da noi lo percepisce chiaramente. Questo approccio si riflette anche nella qualità finale dei nostri vini, frutto anche della cura che mettiamo nell'arte del blend.

La sostenibilità passa anche dalle persone: come affrontate il tema del lavoro stagionale, formazione e tutela del personale agricolo?

La nostra squadra è composta da persone del posto, una rarità oggi. **Non ci affidiamo a squadre esterne: abbiamo personale formato e motivato**, con cui lavoriamo fianco a fianco durante tutto l'anno. Le potature, le selezioni, la vendemmia: ogni operazione è seguita con attenzione, perché la nostra raccolta è frammentata, non si fa tutta in pochi giorni. Per questo **abbiamo bisogno di persone radicate sul territorio**, con cui costruiamo un legame duraturo e una vera comunità aziendale. Sono una risorsa preziosa, non un costo da ottimizzare. Il senso di appartenenza è forte, e fa parte della nostra sostenibilità sociale.

Punti chiave:

1. **Gestione agronomica biodinamica e di precisione:** Caiarossa adotta pratiche biodinamiche con uso minimo di rame e zolfo, monitoraggi quotidiani e interventi su misura per ogni parcella, riducendo significativamente l'impatto ambientale.
2. **Adattamento concreto al cambiamento climatico:** strategie mirate contro eventi estremi includono defogliazioni selettive, regolazione della parete vegetativa e inerbimenti permanenti per contenere erosione e stress idrico.
3. **Riduzione dell'impatto ambientale del packaging:** l'azienda ha già sostituito parte delle bottiglie con modelli più leggeri, puntando a ridurre la carbon footprint lungo tutta la filiera.
4. **Sostenibilità sociale come pilastro identitario:** il team è composto da personale locale, formato e fidelizzato, garantendo continuità operativa e rafforzando il legame con il territorio.
5. **Tracciabilità e trasparenza come leve di comunicazione:** ogni parcella segue un percorso separato dalla vigna al blend finale. L'impegno sostenibile è comunicato con coerenza e autenticità attraverso l'esperienza diretta in cantina.