

# **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 CO<sub>2</sub>**. 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 “biodynamico” 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.