

Vino e sostenibilità: come le cantine stanno cambiando il settore

scritto da Stefano Montibeller | 25 Marzo 2025



La sostenibilità nel vino non è più un'opzione, ma una necessità. Cantine italiane adottano strategie concrete per ridurre l'impatto ambientale: dal biologico alla biodinamica, fino all'uso di materiali eco-friendly. L'innovazione nei vigneti e nel packaging è fondamentale per conquistare consumatori sempre più attenti alla qualità e alla tutela del territorio.

Si è appena concluso Maestri del Calice, l'evento organizzato in collaborazione con Forbes Italia che ha celebrato l'eccellenza nella ristorazione, premiando sommelier e restaurant manager per la loro abilità nella gestione della cantina e della sala. Ma non solo: anche alcune cantine sono

state riconosciute per il loro impegno nella sostenibilità, un tema sempre più centrale nel mondo del vino.

Ma cosa significa davvero essere sostenibili? Lo abbiamo chiesto ad alcune cantine che hanno fatto di questa filosofia un pilastro della loro produzione.

“La sostenibilità deve essere alla base di tutto, ma il cliente sceglie prima di tutto un vino per la sua qualità. Per questo lavoriamo tutto a mano, utilizziamo il minor numero possibile di trattamenti e non impieghiamo diserbanti. Abbiamo ridotto il peso delle bottiglie e installato pannelli solari per ottenere energia pulita. Inoltre, gestiamo 400 ettari con il supporto di 320 soci conferitori, che curano la terra con la stessa attenzione che avrebbero per il loro giardino. Questo ci consente di preservare il territorio e mantenere il lavoro all'interno della comunità.”, commenta Michael Bonora, direttore commerciale della cantina St. Michael-Eppan

Leggi anche: [Prospettive vino 2025: innovazione, benessere e sostenibilità](#)

Oltre alla gestione responsabile della vigna, **il legame tra brand, qualità e certificazioni è sempre più importante nel rapporto con i consumatori.** Francesca Baldo, Marketing Manager di Allegrini, sottolinea l'importanza di un equilibrio tra questi elementi:

“I consumatori guardano sempre più al brand, ma per noi è fondamentale mantenere alta la qualità e ottenere certificazioni che attestino il nostro impegno per la sostenibilità. Da quest'anno abbiamo ridotto il peso delle bottiglie e ottenuto certificazioni come Equalitas e Biodiversity Friend, a dimostrazione della nostra attenzione alla biodiversità. Inoltre, possediamo la certificazione Beekeeping, dedicata alla salvaguardia delle api: nei nostri vigneti ospitiamo 15 alveari, monitorati da un apicoltore per favorire l'ecosistema. Il nostro approccio è sempre stato

etico e concreto, da generazioni.”

Un impegno simile emerge anche dalle parole di Marco Bellini, direttore commerciale di **Ripa della Volta**:

“La certificazione biologica è solo la punta di un iceberg della nostra filosofia. **Lavoriamo per lasciare il suolo incolto**, favorendo biodiversità e salubrità, e per ridurre l’uso di risorse, come il peso delle bottiglie. Oggi i consumatori sono più consapevoli e vedono nella sostenibilità un valore aggiunto.”

Alcune aziende hanno spinto ancora oltre il concetto di sostenibilità, adottando la biodinamica come vera e propria filosofia produttiva. Moreno Petrini, proprietario della cantina Tenuta di Valgiano, racconta il suo percorso:

“Quando ho assunto la gestione dell’azienda nel 1995, ho deciso di avvicinarmi alla biodinamica con l’obiettivo di preservare il suolo e lasciarlo più fertile alle nuove generazioni. Ogni scelta che facciamo è dettata dal rispetto della natura: alcuni metodi di gestione del terreno non solo proteggono l’ambiente, ma migliorano anche le caratteristiche del vino.”

Leggi anche: [Oltre le certificazioni: i consumatori valutano la comunicazione dei vini sostenibili](#)

Anche i materiali utilizzati per l’imballaggio stanno evolvendo in chiave sostenibile. Un esempio concreto arriva da Ca’ del Bosco, che considera la sostenibilità un dovere aziendale.

“Abbiamo recentemente sostituito la carta arancione che proteggeva le bottiglie: prima era in plastica, **ora è prodotta in fibra di mais**, un materiale più ecologico.” Ci racconta Ilaria Pagnoni, Ca’ del Bosco hospitality

Nel settore vinicolo, la sostenibilità non è più un’opzione,

ma una necessità per preservare il suolo, ridurre le emissioni e lasciare alle future generazioni un'eredità sana. Tuttavia, non basta limitarsi a dichiarazioni d'intenti o certificazioni di facciata: la vera sfida è tradurre i principi di sostenibilità in azioni concrete, misurabili e durature.

In un mercato sempre più consapevole, i consumatori sanno riconoscere la differenza tra **impegno autentico** e **strategie di marketing**, premiando le aziende che dimostrano un reale rispetto per l'ambiente e la qualità del prodotto. Il futuro del vino dipenderà dalla capacità del settore di integrare la sostenibilità non come tendenza, ma come valore imprescindibile.

Leggi anche: [Il vino di domani: "Se vogliamo che tutto rimanga com'è, bisogna che tutto cambi"](#)

Punti chiave:

1. **Alcune cantine riducono il peso delle bottiglie** e usano energia rinnovabile per abbassare l'impatto ambientale.
2. **Cresce l'importanza di certificazioni** per garantire sostenibilità autentica.
3. **Il biologico e la biodinamica diventano strategie chiave** per preservare il suolo e migliorare la qualità del vino.
4. **Il packaging si evolve:** materiali sostenibili come fibra di mais sostituiscono plastica e carta tradizionale.
5. **I consumatori premiano cantine con azioni concrete**, distinguendo tra impegno reale e greenwashing.