

Il vino sostenibile? È bio, sostenibile e parla al femminile

scritto da Redazione Wine Meridian | 9 Settembre 2021



«**Vino, sostenibilità ed energia**» è il titolo del convegno in programma lunedì 13 settembre, dalle 15 alle 17, in occasione della rassegna “Territori, cultura e arte del vino a Palazzo Vecchio” promossa dall’Associazione Nazionale Le Donne del Vino e dal Comune di Firenze in attesa del G20-Agricoltura che il 17 e 18 settembre metterà a confronto i rappresentanti di 35 nazioni su sostenibilità e lotta alla fame.

«L’incontro prenderà in esame due aspetti importanti ma poco conosciuti dell’impatto ambientale del vino: il vetro leggero delle bottiglie e l’efficientamento energetico con il premio ENEA-Federesco» dice la **presidente delle Donne del Vino Donatella Cinelli Colombini**. «Emerge con chiarezza dalla

ricerca come, per le Donne del Vino, **il rispetto ambientale sia un “prerequisito”** e che l’associazione sia percepita come un aggregatore virtuoso degli sforzi individuali. Sforzi che sono ben visibili, continua la Presidente: il 51% ha la certificazione BIO o sta per ottenerla. Il 33% usa bottiglie leggere (sotto i 500 grammi per i vini fermi e gli 830 grammi per gli spumanti) sull’intera gamma e il 40% su almeno la metà dei vini. Incrociando i dati è quindi emerso un approccio alla sostenibilità a 360°, dal vigneto al confezionamento del prodotto finito sia per le aziende biologiche che convenzionali».

La crescita della sensibilità è evidente nel 20% che ha introdotto il vetro leggero sui vini fini (sopra i 10 euro franco cantina) negli ultimi 3 anni. Altro dato incoraggiante è la **reazione positiva, di fronte a questa scelta, del 37% degli importatori esteri** e soprattutto in Canada e Scandinavia. Se consideriamo che il 40% dei rispondenti esporta oltre la metà del suo vino si tratta di un dato decisamente incoraggiante. Meno buona la risposta dei buyer italiani che per il 28% hanno reagito negativamente con solo il 14% (sale al 16% per gli enotecari) che hanno approvato la decisione su bottiglie più “ambientaliste” ma meno appariscenti. Infine uno sguardo sui combustibili più usati: nell’ordine sono metano 35,7%, GPL 25,5% e gasolio 13,3%.

Ad aprire l’incontro l’Assessore all’Ambiente del Comune di Firenze **Cecilia Del Re** in veste di padrona di casa.

Interverranno **Gennaro Giliberti, dirigente responsabile Giunta Regionale della Regione Toscana**, Direzione Agricoltura e sviluppo rurale, e **Federico Rossi Ferrini, responsabile area vitivinicola e agricoltura di Chiantibanca**, da sempre vicina al mondo agricolo, che parlerà del ruolo del credito nella transizione ecologica.

Conduce **Barbara Amoroso**.

IL PROGETTO VETRO LEGGERO

Il progetto sul vetro leggero è stato ideato **Paola Rastelli, sommelier e Donna del Vino** e si è sviluppato con un sondaggio a cui hanno risposto 108 Donne del Vino produttrici. Mira a fotografare la situazione attuale e ad accrescere la sensibilità sul peso delle bottiglie visto che la produzione di ogni chilogrammo di vetro equivale a un'emissione di 2,7 chilogrammi di CO₂. Le risposte al questionario e a precedenti interviste con le socie sono state analizzate da **Marta Galli**, della celebre famiglia dell'Amarone Le Ragose e dottoranda all'Università del Sacro Cuore di Milano.

IL PREMIO

Il tema dell'efficientamento energetico sarà al centro del **Premio Enea Federesco «Donne di Classe A»** alle 6 cantine guidate da imprenditrici italiane, che hanno scelto di investire in efficienza energetica per aumentare la loro competitività, risparmiando energia e creando le condizioni per una crescita sostenibile della loro impresa, in linea con le sfide dell'Agenda 2030. **Ilaria Bertini** – Direttore del Dipartimento Unità Efficienza Energetica dell'ENEA, consegnerà la targa «Cantina dell'anno» a **José Rallo dell'Azienda Donnafugata**. La scelta di ENEA afferma Ilaria Bertini «Vuole premiare la capacità e l'impegno, tutto femminile, di guardare al futuro non solo con un'attenzione al profitto ma soprattutto con una cura all'ambiente e alla qualità dei prodotti, introducendo l'efficienza energetica in un settore prioritario per quanto riguarda la sostenibilità». Il premio «Donne di Classe A» nasce dalla campagna per l'efficientamento energetico promossa dal Ministero dello Sviluppo Economico. È stato istituito da Enea in collaborazione con Federesco rappresentato dal presidente **Claudio Ferrari** e dalla fondatrice delle Donne del Vino **Elisabetta Tognana**. Le altre Donne del Vino premiate sono: **Elena Fucci, Azienda Elena Fucci, Ilaria D'Eusanio, Chiusa Grande, Vincenza Alessio Librandi, Librandi, Anna Brisotto, San Simone, Laura Angelini,**

La Pietra del Focolare.

MARTEDI 14 SETTEMBRE

Chiude il ciclo di incontri, martedì 14 settembre, il dibattito «Enoturismo come difensore delle diversità e biodiversità». Dopo il saluto del Sindaco di Firenze **Dario Nardella**, dell'Assessore all'ambiente, all'agricoltura e ai progetti Recovery plan del Comune di Firenze **Cecilia Del Re** e della vicepresidente della Regione Toscana **Stefania Saccardi**, interverrà il Ministro delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali **Stefano Patuanelli**. Si terrà la presentazione del libro del Senatore Dario Stefanoe di Donatella Cinelli Colombini "Turismo del Vino in Italia. Storia, normativa e buone pratiche" (Ed. Edagricole – News Business Media, nella collana Strategia & management, pag. 198), dei dati dell'Osservatorio del Turismo del Vino delle Città del Vino a cura del professor Giuseppe FestaUniversità di Salerno. Contributi del Comune di Firenze (Firenze come wine destination) e della Regione Toscana pioniere in Italia dell'enoturismo. Tre esempi di buone pratiche di turismo del vino in Toscana: **Alberto Tirelli** Comune di Siena "Cantine bike friendly"; **Emanuela Tamburini Movimento Turismo del vino** "Vigneti aperti" ed **Elena Roppa** Donne del vino/Touring Club Italiano "Camper friendly".

Prosegue la mostra personale della pittrice **Elisabetta Rogai** che, con la sua Enoarte dipinge con il vino, creando un collegamento fra la cultura, di cui la capitale toscana è tanto ricca.