

Per la prima volta un programma di sostenibilità che parte “dal basso” viene riconosciuto requisito di qualità per i bandi dell’Ocm vitivinicolo

Dieci requisiti per la nostra Terra, un valore aggiunto per il nostro Pianeta

SOSStain è una visione, è un protocollo integrato, è un modo di approcciare il proprio lavoro. È un comportamento, un insieme di buone pratiche da seguire per prendersi cura del mondo che si abita e in cui si lavora. SOSStain è il **primo programma di sostenibilità per la vitivinicoltura italiana**, un protocollo integrato, patrocinato dal ministero delle Politiche agricole e forestali e riconosciuto dal ministero dell’Ambiente, del territorio e del mare, attraverso il progetto di sostenibilità V.I.V.A.

Il “**Bando di gara, Campagna 2018/2019 - Programma Nazionale di Sostegno Vitivinicolo - Misura Ristrutturazione e riconversione dei Vigneti. Interventi per l’OCM vitivinicolo**” pubblicato lo scorso 16 maggio dall’assessorato regionale delle Risorse agricole, alimentari e forestali della Regione siciliana inserisce i progetti presentati da aziende con Certificazione SOSStain e/o V.I.V.A. tra i requisiti per ottenere un punteggio premiale.

SOSStain nasce nel 2010 dall’idea di una ricerca improntata alla sostenibilità, un percorso volto ad arricchire e valorizzare tutto ciò che vive intorno al sistema produttivo, come la terra, il paesaggio, la flora e la fauna, chi lavora e infine chi consuma il vino, con l’obiettivo di perseguire uno sviluppo rispettoso dell’ambiente, socialmente equo ed economicamente efficace

Ciò che accomuna gli attori di SOSStain è la volontà di misurare costantemente l’impatto che le pratiche agricole hanno sul territorio, condividendo *best practices* finalizzate al rispetto dell’ecosistema e all’assoluta trasparenza nei confronti del consumatore.

Ciò che distingue SOSStain da altri tipi di certificazione è l’acquisizione della consapevolezza che gli impatti delle attività agricole vanno oltre i confini dei campi che si coltivano, poiché riguardano anche il benessere dei lavoratori e la salute dei consumatori, il coinvolgimento delle comunità locali, la valorizzazione del territorio circostante, la conservazione delle risorse naturali.

Ed è per questa ragione che il programma offre **uno strumento di misura quantitativo**, utilizzando **10 requisiti minimi di sostenibilità**, per poter dare a chi conduce l’azienda le indicazioni necessarie a migliorare continuamente, includendo tra i propri requisiti aspetti che vanno dalla gestione della sostanza organica del suolo fino alla sua erosione o compattamento, dalla modalità di reclutamento dei lavoratori alle ricadute economiche che l’attività ha sul territorio, dal controllo del peso della bottiglia all’impiego di energie rinnovabili.

Il biologico è il punto di partenza, ma si cerca di andare oltre. Per fare un esempio, le aziende SOSStain possono praticare solo trattamenti con un impatto su ambiente, agricoltore e consumatore uguale o inferiore a quello del biologico.

Un Comitato scientifico indipendente, composto da **10 esperti sulla sostenibilità economica, sociale e ambientale**, risponde ai fabbisogni di innovazione delle aziende SOSStain, orientando le proprie ricerche in modo da soddisfare le richieste del territorio.

Dopo quasi 10 anni di studio su vigneti, cantine e territorio, **Tasca d’Almerita e Planeta sono state le prime due aziende vitivinicole italiane ad essere formalmente riconosciute con la certificazione di organizzazione V.I.V.A. e con la certificazione SOSStain. La Sicilia diventa, dunque, la prima regione pilota di un protocollo di sostenibilità integrato**, un modello che, opportunamente contestualizzato, che sta per essere applicato anche in altre realtà vitivinicole regionali come il Friuli e la Sardegna. Attualmente, hanno aderito a SOSStain/ VIVA e sono in fase di certificazione anche azienda agricola Barone di Villagrande, azienda agricola Cos, azienda agricola Terre di Noto, tenuta Santo Spirito di Vincenzo Gazzotti e Tenute Rampingallo.

Tasca d'Almerita - composta da cinque Tenute sparse in tutta la Sicilia - ha abbracciato una filosofia di sostenibilità onnicomprensiva, su indicazione dell'amministratore delegato Alberto Tasca, ottava generazione della famiglia: *"Lavoriamo ogni giorno per lasciare ai nostri figli un ambiente migliore del nostro. Lo facciamo perché sappiamo che, come ogni cosa coltivata con passione, saggezza ed esperienza, la responsabilità porta grandi risultati. La sostenibilità è ormai diventata una bussola non solo per la nostra azienda, ma anche per le nostre vite. Ed è per questa ragione che abbiamo scelto di seguire un approccio di tipo orizzontale, che misura l'impatto di tutte le attività aziendali e non soltanto di un singolo prodotto. Praticare un'agricoltura sostenibile ci consente di credere nella ricerca, per migliorarci sempre, salvaguardando le tradizioni senza il rischio che esse siano un limite allo sviluppo. Essere inseriti nei bandi dell'OCM vino attraverso il progetto SOStain/Viva è un importante riconoscimento a livello europeo che premia il nostro impegno per la Sicilia"*.

PER APPROFONDIRE

I DIECI REQUISITI DEL DISCIPLINARE SOSTAIN E I RISULTATI DI TASCA D'ALMERITA

REQUISITO 1 – V.I.V.A. la sostenibilità

Le aziende aderenti a SOStain adottano il Disciplinare di certificazione a livello di organizzazione VIVA, il programma di sostenibilità del Ministero dell'Ambiente, che prescrive il calcolo di 4 indicatori:

- **Indicatore Aria** (Carboon Footprint): esprime il totale delle emissioni di gas a effetto serra generate dalle attività aziendali. I risultati di Tasca d'Almerita hanno evidenziato che **il peso delle bottiglie di vetro** incide per il 29% sull'impronta carbonica, seguito dal trasporto in camion (19%) e dai viaggi in auto (17%).

Obiettivo dei prossimi due anni è quello di ridurre l'impronta carbonica associata a tali elementi, principalmente mediante la riduzione del peso delle bottiglie (che incide anche sul consumo di gasolio necessario per trasportarle da un luogo a un altro).

- **Indicatore Acqua**, ovvero utilizzo e consumo di risorsa idrica nelle diverse fasi: dalla viticoltura fino al consumo. L'impronta idrica (water footprint) del vino deve essere analizzata nelle sue tre componenti: acqua verde (acqua meteorica), acqua blu (cioè quella prelevata, superficiale e profonda) e acqua grigia (ossia il volume di acqua inquinata, quantificata come il volume di acqua necessario per diluire gli inquinanti al punto che la qualità delle acque torni sopra gli standard di qualità).

Secondo uno studio effettuato dal Water Centre (University of Twente, Enschede, The Netherlands, 2010) **in Italia ci vogliono 697 litri di acqua per un litro di vino**, pari a circa 87 litri di acqua per un bicchiere di vino, il cui contenuto è stimato in circa 0,125 ml; di questi 697 litri di acqua, 534 lt (pari al 76,61%) sono di acqua verde, 46 litri (pari al 6,60%) sono di acqua blu ed i restanti 117 litri (pari al 16,79%) sono di acqua grigia.

Il valore dell'impronta idrica italiana è, comunque, inferiore alla media mondiale di circa il 20%; in particolare, l'acqua blu, legata essenzialmente agli usi irrigui, è circa un terzo della media mondiale. Da apprezzare anche il fatto che l'acqua grigia, che rappresenta l'inquinamento, sia inferiore alla media mondiale.

L'impatto della produzione vitivinicola sulle risorse idriche non è dunque trascurabile. **Tasca d'Almerita ha calcolato la sua impronta idrica: per produrre un litro di vino utilizza 286 litri di acqua, l'87,5% della quale è verde, dunque naturalmente fornita dall'ambiente.**

- **Indicatore Vigneto**: quanto la gestione del vigneto impatta sui corpi idrici e sul suolo? A questa domanda Tasca d'Almerita ha cercato di rispondere calcolando l'indicatore vigneto, rientrando

in classe A, segno di un minimo impatto delle attività agronomiche sulla conduzione del vigneto (E= massimo impatto; A=minimo impatto).

- **Indicatore Territorio**: quali ricadute hanno le azioni intraprese dall'azienda sul territorio e sulla comunità che lo abita? Comprende 40 parametri che spaziano dalla protezione della biodiversità alle ricadute etiche ed economiche sulla collettività, che sono stati interamente soddisfatti dall'azienda.

Per essere sostenibili, è necessario valorizzare non solo quello che c'è dentro al vino (o a un prodotto agricolo), ma soprattutto quello che c'è fuori: i saperi tradizionali, le culture locali, il legame con il territorio. Per questo motivo Tasca d'Almerita sostiene iniziative quali gli amici del Teatro Massimo, il Laboratorio di Sartoria Sociale, progetto nato dall'impegno di una cooperativa sociale – Al Revés – che promuove l'impegno occupazionale e creativo di chi ha vissuto ai margini. Inoltre ha ideato e sostiene “Cogito, un aperitivo per la mente” evento inserito nel cartellone di Palermo Capitale della cultura e gli eventi collaterali di Manifesta. Dal 2017 si sta occupando della ristrutturazione del Faro di Salina, il più a nord dei fratelli costieri, dove a giugno verrà inaugurato il Micromuseo della Marina e della Malvasia.

REQUISITO 2. No al diserbo chimico

Non è ammesso il diserbo chimico e si richiede che le aziende **effettuino solo trattamenti che abbiano un impatto sull'ambiente, sull'agricoltore e sul consumatore uguale o inferiore a quello del biologico**. La valutazione è effettuata utilizzando un indicatore riconosciuto a livello internazionale (EIQ, Environmental Impact Quotient). La gestione di tutte le tenute Tasca d'Almerita, sia nell'anno 2016 sia nell'anno 2017, è caratterizzata da **un impatto sull'ambiente, sull'agricoltore e sul consumatore, decisamente inferiore a quello di un equivalente in agricoltura biologica.**

REQUISITO 03 La difesa del suolo

La salvaguardia del suolo agrario come risorsa ambientale è uno degli obiettivi raccomandati dall'Unione Europea, rappresentando l'interfaccia tra terra, aria e acqua.

Per questa ragione, uno dei requisiti SOSTain riguarda l'obbligo di inerbimento, spontaneo o artificiale, in tutti i filari del vigneto durante l'intero periodo invernale, in modo da contrastare l'erosione del suolo. Al fine di conservare e aumentare la fertilità del suolo, **tutti i vigneti di tutte le tenute dell'azienda Tasca d'Almerita sono inerbiti durante l'inverno**, con specie annuali e perenni.

REQUISITO 04. L'energia che serve

Il programma SOSTain si pone l'obiettivo di promuovere l'efficienza energetica dei processi di vinificazione, che sono di fatto quelli a maggiore dispendio energetico. Nel corso degli anni in vitivinicoltura si è assistito, oltre ad una meccanizzazione in campo, anche ad un maggiore dispendio energetico in cantina, necessario per rendersi indipendenti dai cicli stagionali e dalle condizioni meteorologiche. Dal punto di vista ambientale buona parte dell'energia impiegata, essendo prodotta da combustibili fossili, è correlata ad un aumento dei gas ad effetto serra e quindi al riscaldamento globale. Dal 2014 al 2017 il consumo di energia elettrica per bottiglia di vino commercializzata da Tasca d'Almerita è passato **da 0,37 kWh a 0,29 kWh che equivale a un risparmio di energia elettrica di 300.000 kWh**. A questo risultato ha contribuito la **produzione di energia da impianto fotovoltaico**, che ha consentito di ottenere **252.298,4 kWh di energia auto consumata**

REQUISITO 05 Bottiglie più leggere

Più del 50% delle emissioni di gas serra relative alla produzione di una bottiglia di vino sono dovute al vetro di cui è fatta. Dal 2011 al 2017 Tasca d'Almerita ha alleggerito il peso di **997.051 bottiglie**,

con un conseguente risparmio di emissioni di 101,74 CO² eq.

REQUISITO 06 Uve, persone e competenze il più possibile locali.

È richiesto che il 100% delle uve eventualmente acquistate, almeno l'80% dei dipendenti e almeno il 50% dei servizi impiegati siano risorse locali: in Tasca d'Almerita il 100% delle uve acquistate, il 98% dei dipendenti e il 70% dei servizi impiegati sono localizzati sul territorio siciliano.

REQUISITO 07 la biodiversità

Attualmente esistono circa 1.900.000 specie viventi diverse sulla Terra. Si stima che ogni anno spariscono circa 27.000 specie. Secondo le stime della FAO, il 75% delle varietà di colture agricole è scomparso e tre quarti del cibo di tutto il mondo proviene da sole 12 specie vegetali e 5 specie animali. Nelle Tenute Tasca d'Almerita vengono rilevati e censiti lombrichi, farfalle, invertebrati terrestri e impollinatori per monitorare l'impatto che l'agricoltura ha sulla biodiversità presente nelle tenute.

REQUISITO 08 Materiali ecocompatibili nel vigneto

Per la realizzazione dei nuovi vigneti SOStain vengono impiegati solo materiali riciclabili o biodegradabili. Tutti i vigneti sono realizzati utilizzando pali in legno o in ferro, e i legacci per la legatura sono in materiale riciclabile. Quando è possibile, vengono anche utilizzati pali provenienti dai boschi di castagno della Tenuta Tascante.

REQUISITO 09 Non solo un bollino

Essere sostenibili significa anche raccontare la propria storia e per questo tutti i bilanci sono on line e disponibili sul sito www.sostain.it. Sostenibilità è trasparenza.

REQUISITO 10 Vini sicuri

SOStain/VIVA fissa il contenuto di solforosa totale nei vini come uguale o inferiore a quello previsto dal regolamento UE 203/2012 che disciplina i vini biologici. Tutti i vini Tasca hanno un contenuto di solfiti, per le diverse tipologie di vino, inferiore.

Ufficio Stampa

Adriana Falsone, a.falsone@tascadalmerita.it

Ivo Basile, i.basile@tascadalmerita.it

Responsabile del progetto

Vanessa Dioguardi, v.dioguardi@tascadalmerita.it