



VITICOLTURA SOSTENIBILE: LA NUOVA FRONTIERA DEL VINO PERSUADE L'ABRUZZO

18 Giugno 2017 

CAPESTRANO – Immaginate di misurare quanto la produzione di una bottiglia di vino impatti sull'ambiente, incida sui cambiamenti climatici e contribuisca all'arricchimento o all'impovertimento di una comunità. Una sensibilità verso la sostenibilità ambientale delle produzioni vitivinicole, crescente anche in Abruzzo, si fa largo nel mondo degli appassionati e assume notevole importanza per penetrare in alcuni mercati esteri.

Il ministero dell'Ambiente in collaborazione con il Centro di ricerca Opera per la sostenibilità in agricoltura dell'Università Cattolica del Sacro Cuore e il Centro di competenza Agroinnova dell'Università di Torino ha elaborato un disciplinare per la misura delle prestazioni di sostenibilità della filiera vite-vino, attraverso l'analisi dei quattro indicatori da parte delle aziende, aria, acqua, territorio e vigneto, e le procedure di verifica per gli enti certificatori.

Ancora poche, tuttavia, le aziende che hanno aderito al progetto Viva, "La Sostenibilità della Vitivinicoltura in Italia". E nessuna abruzzese, nonostante la regione abbia "una grandissima sensibilità, speriamo che ci sia sempre una maggiore consapevolezza", ha detto il professor **Ettore Capri**, professore ordinario in chimica agraria presso l'Università Cattolica del Sacro Cuore, guidando una degustazione tecnica organizzata dall'Organizzazione assaggiatori di vino (Onav) al castello di Capestrano (L'Aquila).

Professor Capri, innanzitutto cos'è la viticoltura sostenibile?

La viticoltura sostenibile rappresenta la nuova frontiera alimentare non solo italiana ma internazionale. I cibi sostenibili rappresentano la nuova modalità di coltivazione e di produzione che vuole far fronte prima di tutto a quelle che sono le emergenze planetarie. Vuol dire riuscire a combattere e ad essere sufficientemente resistenti alle variazioni e ai cambiamenti climatici, alla riduzione delle risorse, ai problemi relativi alla sicurezza sul territorio che è un argomento geopolitico importante, basti pensare al numero di migranti presente sul nostro territorio, e l'aspetto economico-sociale, visto che le produzioni agrarie tornano ad essere fondamentali per la produzione di un reddito che sia in grado di tutelare la comunità di un territorio e quindi mantenere la sicurezza sul territorio.

Come si misura la sostenibilità?

Si è sostenibile nel momento in cui si misura la sostenibilità, questa è la differenza rispetto ad



una produzione biologica, biodinamica o integrata. Si misura attraverso degli indicatori, che tecnicamente chiamiamo impronte. Come quella carbonica, quando vogliamo dare una indicazione di quanto impattiamo e quindi determiniamo le variazioni e i cambiamenti climatici parliamo di impronta carbonica sulla base di quelli che sono i fossili che vengono sfruttati, bruciati per poter produrre dei beni. Allo stesso modo esistono delle impronte sociali, economiche e ambientali. Noi calcoliamo quelle impronte, quindi il prodotto alimentare ha una misura. Noi siamo in grado di definire qual è l'impegno, in termini di sostenibilità, del produttore, sulla base delle impronte.

Esiste una certificazione?

L'Italia sta lavorando su questo da diversi anni, il Ministero dell'Ambiente è stato promotore di un programma nazionale di sostenibilità che oggi certifica le produzioni, i prodotti e le organizzazioni sostenibili. E questo dà un grandissimo vantaggio a tutte le produzioni di qualità del made in Italy. E rappresenta il grande valore aggiunto e la competitività futura dei nostri prodotti sui mercati internazionali, come quello americano, del nord Europa e australiano che già richiedono questa certificazione. *(m.sig.)*

riprese intervista **Diego Lepiscopo**