



Very green *per* scelta

Dal Piemonte alla Sicilia, il viaggio tra le **cantine italiane** che hanno fatto della sostenibilità un loro tratto distintivo

Testo di Andrea Gori



Ceretto

Piemonte

Dal 2010 ha avviato la conversione completa ad agricoltura biologica dell'intera azienda (160 ettari totali di cui "solo" 90 vitati) per limitare l'impatto umano ed esprimere al massimo il terroir e dalla vendemmia 2015 tutti i suoi prodotti hanno ottenuto la relativa certificazione. Guidata dalla filosofia steineriana, è alla continua ricerca di un equilibrio ispirato a quello naturale: negli ultimi vent'anni ha eliminato antiparassitari e concimi, scoprendo che per nutrire la terra può bastare la pratica del sovescio, cioè la semina tra i filari di essenze che fanno da concime naturale.





Umani Ronchi

Marche

Il suo approccio etico e il rispetto per l'ambiente e per la biodiversità si manifesta concretamente quando si parla di viticoltura di precisione, gestione dei trattamenti in vigna e concimazioni organiche. Un atteggiamento sostenibile che orienta anche la scelta dei materiali: packaging e vetro leggero della bottiglia determinano un impatto minore sulle emissioni di CO₂, e i tappi sintetici prodotti dalla canna da zucchero sono riciclabili al 100%. L'energia da fotovoltaico copre circa la metà del fabbisogno aziendale annuale, mentre il recupero delle acque in cantina per l'irrigazione degli spazi verdi e il ricorso a impianti di soccorso in Abruzzo, determinano un importante risparmio della risorsa idrica. Tutto esprime un modo di pensare e agire improntato ai valori ecologici e sostenibili che trovano ulteriore conferma nella certificazione *Equalitas Corporate*.



Arnaldo Caprai

Umbria

Da trent'anni capofila della *New Green Revolution*, è stata la prima ad avere un protocollo italiano di sostenibilità vitivinicola certificato nel 2013 e dal 2005 si è dotata di un Sistema di Gestione Ambientale ISO 14001:2004. Nel suo bilancio di Sostenibilità si legge: -62% di consumo acqua rispetto a una cantina tradizionale, dimezzamento dei fitofarmaci, sette certificazioni ambientali. Arnaldo Caprai ha inoltre concesso in comodato d'uso gratuito un ettaro di vigneto all'ITS Umbria Academy per creare il primo vigneto digitale italiano: un'aula a cielo aperto per formare agricoltori moderni e smart. Il vigneto, con 6 mila piante per ettaro, è dotato di tecnologie avanzate: per esempio una piattaforma Xfarm per la gestione centralizzata, una stazione meteo professionale, e una sonda di monitoraggio suolo fino a 60 cm di profondità.



Ca' del Bosco

Lombardia

Maurizio Zanella ha inaugurato di recente la nuova stupefacente cantina che permette di apprezzare al meglio il suo lato green. Non solo usa esclusivamente uve biologiche, ma ha anche la certificazione *Biodiversity Friend*, riconoscimento per l'impegno nella salvaguardia della biodiversità. È una struttura moderna e avanzata, dove i principi di qualità ed eccellenza definiscono tutta la produzione, dalla scelta in vigna alle attività in cantina, e che è stata progettata per ridurre al minimo il consumo energetico.



Feudi di San Gregorio

Campania

Società Benefit e B Corp, persegue l'obiettivo della neutralità carbonica entro il 2030, attraverso l'utilizzo di energie rinnovabili e una gestione avanzata delle risorse idriche. Ha inoltre stabilitizzato i dipendenti stagionali e offerto ai confezionatori di uva contratti pluriennali che garantiscono sicurezza finanziaria e continuità qualitativa. Questo approccio integrato, certificato anche dallo standard *Equalitas*, mira a tutelare la bellezza e la biodiversità del territorio irpino, ponendo la comunità locale e la valorizzazione del patrimonio culturale al centro del proprio modello di business. Ne è un esempio anche il progetto *Be Curious*, che integra vino, arte e architettura contemporanea, collaborando con creativi di fama mondiale. La struttura di Borgo San Gregorio, inaugurata nel 2004 come una delle prime cantine d'autore in Italia, coniuga eccellenza enologica e ricerca estetica.





Masi Agricola

Veneto

Ha strutturato il proprio impegno attraverso il protocollo Masi Green Governance che integra la sostenibilità nelle strategie aziendali a lungo termine, ottenendo certificazioni internazionali per la gestione ambientale. È stata anche selezionata per il progetto Viva del Ministero dell'Ambiente, che misura le prestazioni di sostenibilità attraverso quattro indicatori chiave quali aria, acqua, territorio e vigneto. Le attente politiche di conduzione viticola hanno portato alla certificazione biologica dei vigneti di Rivoli Veronese, delle tenute Masi Tupungato in Argentina e Serago Alighieri in Toscana e del vigneto Canevel "Monfalcon" nell'area storica del Prosecco. Produce poi vini biologici anche nella zona del Lugana Doc sul Lago di Garda e in quella del Soave Docg. L'attenzione si estende anche al packaging, dove privilegia materiali riciclati e legni certificati. Inoltre, con la sua Fondazione sostiene una serie di iniziative volte alla rivalutazione e salvaguardia del patrimonio culturale, artistico e storico delle Venezie.

Terre Margaritelli

Umbria

La cantina è biologica e certificata Equalitas dal 2000. Sono 52 ettari a vigneto corpo unico a Miraldo di Torgiano. Viene usato il sovescio alternativo alla concimazione chimica ed è stato realizzato un "hotel per insetti" con fioriture studiate per attrarre insetti benefici. Inoltre, è stata effettuata un'attenta selezione dei lieviti indigeni con l'Università di Perugia. Ha ricevuto il premio Cantina Sostenibile dal Gambero Rosso 2024. Vengono usate solo botti provenienti dalla tonnellerie Atelier Centre France, azienda proprietaria del gruppo Margaritelli. I tronchi selezionati nella Foresta di Bertrange in Borgogna vengono stagionati e lavorati secondo una tradizione secolare, seguendo un approccio che unisce artigianalità, sostenibilità e ricerca.





Planeta

Sicilia

Il suo *Programma Planeta Terra* mira a una sostenibilità ambientale, economica e sociale. Conta sei tenute principali distribuite in diverse zone strategiche della Sicilia (Sambuca Ulmo, in foto, Menfi, Vittoria, Noto, Etna e Capo Milazzo), ognuna con un focus specifico, per ridurre l'impatto ambientale dello spostamento dei mosti, delle uve e dei vini imbottigliati. Dal 2021 l'intera superficie coltivata (vigneti, oliveti, mandorleti, cereali) è certificata biologica oltre che *Sustain* (primo grande progetto di certificazione viticola ambientale italiano, Università Piacenza-Milano).

Con il progetto *Viti Diverse* contribuisce alla tutela della diversità genetica dei vitigni siciliani e utilizza una bottiglia dal peso di soli 410 g in vetro riciclato al 100% tramite raccolta differenziata siciliana (vetreria O-I Marsala). Con Fondazione Internazionale Biodiversità Mediterraneo ha, inoltre, portato a termine il progetto di reintroduzione del Francolino: uccello legato alle praterie erbose, estinto in Sicilia dai tempi degli antichi Romani.

Tenuta Liliana

Puglia

Progetto visionario di rigenerazione del Salento, è nata nel 2017 in risposta alla crisi della Xylella puntando sul Cabernet Sauvignon in purezza anziché sui vitigni autoctoni, con l'ambizione di produrre la migliore espressione mondiale. Prima Wine Sharing Company in Italia, ha aperto la compagnia sociale tramite crowdfunding, permettendo a investitori internazionali di partecipare agli utili. La gestione idrica è il suo punto di forza, con sensori avanzati che monitorano i vigneti biologici per ottimizzare l'irrigazione. La cantina nasce dalla bonifica di una ex cava di tufo, trasformata in struttura high-tech con barracca sotterranea in grotte carsiche naturali. Collabora con l'Università del Salento per ricerca e formazione ed è azienda pilota nel progetto Rigenerazione Sostenibile per la pianificazione agricola post-Xylella.

businesspeople.it

N. 1-2 GENNAIO-FEBBRAIO 2026

FREE TIME

107



Avignonesi

Toscana

Acquisita da Virginie Saverys nel 2009, è leader della viticoltura biodinamica in Italia con 182 ettari distribuiti su nove vigneti. Oltre a essere Società Benefit è stata anche una delle prime sette cantine italiane certificate B Corp. Non fa uso di pesticidi, erbicidi o fertilizzanti chimici: solo preparati biodinamici, tisane di ortica ed equiseto, e fino a 15 varietà di cover crops per arieggiare terreno e attrarre impollinatori. Il compost è autoprodotto da vinacce, potature e letame. Vengono utilizzate solo uve di proprietà coltivate in biodinamica dal 2010, senza lieviti acquistati o additivi. Robert Parker Green Emblem 2022 per l'eccezionale impegno verso la sostenibilità.

Rivetto

Piemonte

Biologica certificata dal 2016 (ma i lavori sono iniziati nel 2009), è poi stata in assoluto la prima cantina in zona Barolo e Barbaresco certificata biodinamica Demeter (dall'annata 2019). Si tratta di un progetto di biodiversità unico in Langhe: vanta oltre 400 alberi ad alto fusto, corridoi biologici (salvia, rosmarino, lavanda), frutteti, orto, noccioletto, area compost e asini. Non fa nessun utilizzo di diserbo chimico, antiparassitari sistematici o fertilizzanti chimici. Tra i filari trovano spazio trifoglio, avena e orzo per rivitalizzare terreno, mentre un bacino di fitodepurazione contribuisce al recupero di acque che altrimenti sarebbero inutilizzate.



Berlucchi

Lombardia

La storica azienda franciacortina è arrivata alla quinta edizione del Report di Sostenibilità e ha tutti i vigneti certificati biologici dal 2016. Certificazione ISO 14064-2019 sin dal 2010 con calcolo della carbon footprint tramite Ita.Ca. Nel 2024 l'autoconsumo fotovoltaico è passato da 500 mila a 830 mila kWh (copertura dal 18% al 29%), le emissioni CO₂ da 8.100 a 7.400 tonnellate e i rifiuti al riciclo dal 62% al 73%. In vigna attua il protocollo Berlucchi di viticoltura sostenibile, inoltre in partnership con Treedom opera la piantumazione di centinaia di alberi e ha posto 50 arnie nel vigneto storico Brolo.



Cantina Gìrlan

Alto Adige

Fondata nel 1923 in un antico maso del XVI secolo, questa cooperativa rappresenta un esempio paradigmatico di sostenibilità sociale, economica e ambientale. Il progetto più significativo è la riduzione del peso delle bottiglie su tutta la gamma: un unico formato da 410 grammi che oggi copre già il 90% degli 1,8 milioni di bottiglie prodotte annualmente. E il completamento è previsto entro il 2027 con una significativa riduzione delle emissioni di CO₂.





Berlucchi

Lombardia

La storica azienda franciacortina è arrivata alla quinta edizione del Report di Sostenibilità e ha tutti i vigneti certificati biologici dal 2016. Certificazione ISO 14064-2019 sin dal 2010 con calcolo della carbon footprint tramite Ita.Ca. Nel 2024 l'autoconsumo fotovoltaico è passato da 500 mila a 830 mila kWh (copertura dal 18% al 29%), le emissioni CO₂ da 8.100 a 7.400 tonnellate e i rifiuti al riciclo dal 62% al 73%. In vigna attua il protocollo Berlucchi di viticoltura sostenibile, inoltre in partnership con Treedom opera la piantumazione di centinaia di alberi e ha posto 50 arnie nel vigneto storico Brolo.



Cantina Gìrlan

Alto Adige

Fondata nel 1923 in un antico maso del XVI secolo, questa cooperativa rappresenta un esempio paradigmatico di sostenibilità sociale, economica e ambientale. Il progetto più significativo è la riduzione del peso delle bottiglie su tutta la gamma: un unico formato da 410 grammi che oggi copre già il 90% degli 1,8 milioni di bottiglie prodotte annualmente. E il completamento è previsto entro il 2027 con una significativa riduzione delle emissioni di CO₂.

FREE TIME