

WINECOUTURE

WINECOUTURE.IT – 1 NOVEMBRE 2021

Sostenibilità: nasce l'avanguardia del vino di SOStain Sicilia

[MATTEO BORRÉ](#)



Si chiama SOStain Sicilia e se oggi è il nome di una [fondazione](#) presieduta da Alberto Tasca, presto diverrà un marchio a certificare il percorso e la scelta green della Sicilia del vino.

Il frutto di una vera **unità d'intenti di 22 aziende (grandi e piccole che sono già prossime a diventare 24) e dell'azione combinata del Consorzio che tutela la Doc Sicilia e di Assovini Sicilia**. Un nuovo modo di pensare e di guardare alla viticoltura sull'Isola, nel segno di un orizzonte che parla di rispetto dell'ambiente, crescita della qualità e anche sostenibilità economica. Ma soprattutto un anticipo di futuro.

Sicilia sostenibile per natura: il cambio di passo del vino siciliano

La nuova certificazione di sostenibilità che caratterizzerà il vino siciliano è stata introdotta in un convegno dedicato dal titolo **“Sicilia sostenibile per natura”**, **talk organizzato il 26 ottobre a Palermo, presso Villa Igiea, dal Consorzio di tutela vini Doc Sicilia e da Fondazione SOStain Sicilia**. Una scelta ben precisa, ad aprire la due giorni di workshop e degustazione dei vini Doc Sicilia a cui hanno partecipato oltre 70 giornalisti specializzati del settore enologico provenienti dall'Italia e dal resto d'Europa, tra cui anche noi di WineCouture.

Un momento importante di riflessione e di analisi per il settore vitivinicolo siciliano, da anni impegnato nella promozione di uno sviluppo sostenibile che sappia valorizzare, accrescere e preservare il patrimonio naturalistico ed enologico dell'isola.

Per un'occasione che ha permesso di delineare lo stato dell'arte su quello che andrà a configurarsi come un modello green, socialmente equo ed economicamente efficace, che Consorzio e Fondazione SOSTain intendono promuovere in collaborazione con gli altri protagonisti del vino siciliano, come Assovini Sicilia.



Istantanea di “Sicilia sostenibile per natura”, talk organizzato il 26 ottobre a Palermo, presso Villa Igiea, dal Consorzio di tutela vini Doc Sicilia e da Fondazione SOSTain Sicilia

Sicilia avanguardia del biologico

“La Sicilia è oggi la prima regione per viticoltura biologica”, ha spiegato Antonio Rallo, presidente del Consorzio di Tutela Vini Doc Sicilia, **“un territorio che ha identificato nella sostenibilità e nel rispetto per l’ambiente le parole chiave del sistema vitivinicolo siciliano. Una regione che per prima ha saputo sviluppare un protocollo integrato di sostenibilità che nasce dal basso, dalle esigenze dei produttori e per i produttori”.**

“Oggi il settore è sempre più consapevole che solo assumendosi la responsabilità di rispettare la natura e le sue bellezze sarà possibile produrre un vino sempre più ricco di valore e qualità. La sostenibilità è dunque più che mai la chiave per guardare al futuro del vino siciliano e in particolare del brand Sicilia Doc”.

“In nome della sostenibilità”, ha sottolineato Rallo, **“ci attende un percorso che sarà ancora lungo e impegnativo, ma ormai imprescindibile per il futuro del nostro territorio. Un cammino che sarà di ispirazione per le prossime generazioni e che permetterà di consegnare a chi verrà dopo di noi un territorio integro, vivo e capace di restituire, nei prodotti che nascono dalla sua terra,**

quell'unico e introvabile mix di fattori che fanno della Sicilia l'isola del Mediterraneo tra le più apprezzate al mondo”.

Alberto Tasca (Fondazione SOStain Sicilia): “La sostenibilità è la nostra bussola”

Oltre al numero uno della Doc, il confronto ha visto la partecipazione di Laurent Bernard de La Gatinais, presidente di Assovini Sicilia, Alberto Tasca, presidente della Fondazione SOStain, Nicola Francesca del Comitato scientifico di FondazioneSOStain Sicilia, Benedetto Alessandro enologo della Cantina Alessandro di Camporeale, Guido Robustelli, South East Europe Sales Director della multinazionale americana O-I, e Salvatore Malandrino, Regional Manager Sicilia di Unicredit.

“La sostenibilità è la nostra bussola. Significa misurare l’impatto delle nostre azioni e condividere i risultati, avendo tutti un unico obiettivo: il Bene Comune”, ha evidenziato racconta Alberto Tasca, presidente di Fondazione SOStain Sicilia.

“SOStain è un programma olistico che non si limita solo alla cura del suolo attraverso buone pratiche agricole, ma prende in considerazione anche la sostenibilità sociale ed economica e si basa fortemente sullo scambio tra le aziende, così come sul confronto tra aziende e comunità scientifica”.

“Parlare oggi di sostenibilità significa pensare a un radicale cambio di mentalità per le aziende e per tutte le organizzazioni, non soltanto per le imprese agricole o vitivinicole. Significa acquisire consapevolezza che non esiste una contraddizione tra antropocentrismo ed eco-centrismo perché la difesa dei diritti della Natura coincide con quella della vita dell'uomo. Essere sostenibili implica dunque la necessità di un passo avanti, mosso da un cambiamento culturale, del comparto enologico siciliano: un passo che conduca a una nuova consapevolezza, al riconoscimento degli enormi benefici che la sostenibilità porta con sé e a un sistema decisionale veloce, in grado rispondere prontamente alle quotidiane problematiche di ogni impresa”.



Sono 22 le aziende che hanno già aderito a SOStain Sicilia

Laurent Bernard de La Gatinais (Assovini Sicilia): “La sostenibilità valore per i nostri produttori”

“In sintesi, perché la [sostenibilità](#) è un valore per i nostri produttori: comunicazione (messaggio da comunicare molto solido e forte), commerciale (accesso a fette di mercato in crescita), know how di conoscenze e best practice, coerenza e affidabilità nei confronti dei consumatori, accesso ai fondi europei dove la sostenibilità potrebbe diventare una discriminante, accesso ai mercati esteri dove il trend è in crescita”, ha evidenziato **Laurent Bernard de La Gatinais, presidente Assovini Sicilia.**

“Il dato dal quale partire è che la Sicilia ha il vigneto bio più grande d’Italia. Questo, non è solo un dato ma un potenziale inespreso. I fattori sostenibilità e bio, sono stati finora percepiti dai viticoltori come un’integrazione al reddito. Bisogna cambiare questa percezione e trasformare questo potenziale inespreso in un valore, in un plus per la Sicilia. La sostenibilità è una strada ormai tracciata, un percorso inevitabile. Sarà percepito come diverso chi non è sostenibile. Per fare sì che sia un valore per i nostri produttori, e di conseguenza per tutta l’Isola, la sostenibilità deve essere comunicata con coerenza e con forza”.

“In molti casi, si tratta di validare dei requisiti che molte aziende hanno, perché molte azioni sostenibili vengono già svolte. Il messaggio Sicilia sostenibile è forte. Validare e certificare tali requisiti per comunicarli con autorevolezza e credibilità trasforma questo plus in un valore unico per la Sicilia, un valore che verrà percepito dal consumatore”.

“I mercati esteri ci danno dei segnali chiari dal punto di vista commerciale e che stanno diventando dei trend: cresce sempre di più la domanda di vini sostenibili. Dobbiamo quindi cogliere questo segnale e trasformarlo in opportunità commerciale. Presto, nell’accesso ai fondi europei tramite bandi, il criterio della sostenibilità potrebbe essere una discriminante. Un motivo in più per essere sostenibili”.

“Misurare, valutare, condividere”: le parole d’ordine di SOSTain Sicilia

Misurare, valutare, condividere: queste le tre parole d’ordine di SOSTain Sicilia. Un progetto ambizioso, ma al contempo assolutamente concreto. Come ha spiegato **Nicola Francesca, rappresentante del Comitato scientifico:**

“Il termine Sostenibilità diventa una delle parole più importanti del vocabolario della società contemporanea. La sostenibilità è la possibilità di portare a tempo indeterminato un certo comportamento sano, un modello socio-economico. **Bisogna quindi creare le condizioni di equilibrio tra il consumo di risorse e la loro rigenerazione”.**

“La nostra attenzione, qui, si focalizza sul tema della Sostenibilità applicata al sistema vigneto-vino. Grazie alla Fondazione SOSTain Sicilia, è stato redatto un programma per la certificazione della sostenibilità per la viticoltura e l’enologia siciliana, dotato di 10 requisiti da rispettare per poter ottenere la certificazione”.

“Il vino nasce da una serie di processi concatenati, interconnessi, con passaggi chiave. Ogni passaggio comporta una scelta che coinvolge l’impatto sull’ambiente, pertanto è necessario maturare una certa sensibilità necessaria per prevedere le modalità di riduzione. **Ogni requisito prende in esame le modalità di funzionamento dell’azienda, dal campo alla cantina. Si tratta dunque di un libretto delle istruzioni utili per la costruzione di un sistema vitivinicolo**

consapevolmente sostenibile. Un compendio di buone pratiche agricole che permette ai viticoltori di ottimizzare l'uso delle risorse”.

“Le linee guida integrano il Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (Sqmpi) che prevede la certificazione della corretta applicazione delle norme tecniche contenute nei disciplinari di produzione integrata regionali per la produzione primaria e i relativi trasformati; e il Programma Viva che mira a misurare e migliorare le prestazioni di sostenibilità della filiera vitivinicola attraverso l'analisi di quattro indicatori: Aria, Acqua, Vigneto e Territorio”.

“Osservare i 10 requisiti equivale a maturare una maggiore consapevolezza di fare e produrre vino, una cura per l'ambiente capace di produrre risultati concreti per il benessere del pianeta e dell'uomo. È necessario che la Sostenibilità diventi la religione della comunità contemporanea, e il mondo la chiesa ove praticare le leggi green. I 10 requisiti, pertanto, diventano alla stregua dei 10 comandamenti offerti ad una comunità consapevolmente verde”.



I 10 comandamenti di SOStain Sicilia

I numeri, i nomi e i 10 comandamenti di SOStain Sicilia

Per il momento, gli associati SOStain coprono 4617 ettari di superficie vitata, certificando 19.215.000 bottiglie su un potenziale di quasi il doppio.

Ad aver già aderito al programma: Alessandro di Camporeale, Assuli, Castellucci Miano, Colomba Bianca, Azienda Agricola Cos, Cottanera, Cusumano, Cva Canicattì, Des, Donnafugata, Cantina La Vite, Cantine Paolini, Cantine Pellegrino, Cantine Petrosino, Planeta, Principe di Corleone, Marchesi di Rampigallo, **Cantine Settesoli, Solsicano, Tasca d'Almerita, Cantine Europa e Terre di Noto Vigneti e Cantine.**

Tutti i produttori parte della Fondazione devono essere certificati Viva. E annualmente dovranno rendicontare il loro operato con un report volto a evidenziare il loro impegno sui seguenti “10 comandamenti” che ciascuna realtà dovrà scrupolosamente rispettare:

1. Gestione sostenibile vigneto

2. Divieto diserbo chimico
3. Protezione Utilizzo di materiali biodiversità
4. Utilizzo di materiali biodiversità ecocompatibili
5. Materie prime locali
6. Utilizzo degli indicatori Viva
7. Tecnologie energeticamente efficienti
8. Riduzione peso bottiglie
9. Trasparenza della comunicazione
10. Limite al contenuto dei residui nei vini