

In evidenza

Ocm vitivinicolo, al programma SOStain e VIVA punteggi premiali come requisito di qualità

di: Redazione

31 maggio 2018

1

La Certificazione SOStain e V.I.V.A., due programmi di sostenibilità per la vitivinicoltura italiana che superano lo stesso concetto di "biologico", sono adesso requisiti per ottenere un punteggio premiale nei cosiddetti "OCM Vino".

La notizia è del 16 maggio scorso, si trova nel **"Bando di gara, Campagna 2018/2019 – Programma Nazionale di Sostegno Vitivinicolo – Misura Ristrutturazione e riconversione dei Vigneti. Interventi per l'OCM vitivinicolo, Reg. UE n° 1308/2013, Reg. (UE) n° 2016/1149 e Reg. (UE) n° 2016/1150"** dell'assessorato regionale delle Risorse agricole, alimentari e forestali della Regione siciliana (nel capitolo Produzioni biologiche e certificazioni ambientali e/o di sostenibilità di processi e impresa, capitolo produzioni biologiche e certificazioni ambientali e/o di sostenibilità di processi e impresa, leggi il bando qui).

Nato nel 2010, SOStain – acronimo di *Save Our Souls* – 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.

Differentemente da altri programmi, SOStain è forte 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. Per queste ragioni, 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.

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 SOSTain. 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 SOSTain/ 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.

I dieci requisiti del disciplinare SOSTain

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 (Carbon Footprint): esprime il totale delle emissioni di gas a effetto serra generate dalle attività aziendali.
- 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).
- Indicatore Vigneto: quanto la gestione del vigneto impatta sui corpi idrici e sul suolo?
- 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.

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).

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.

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.

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.

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

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.

REQUISITO 08 Materiali ecocompatibili nel vigneto

Per la realizzazione dei nuovi vigneti SOSTain devono essere 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.

REQUISITO 09 Non solo un bollino

Essere sostenibili significa anche raccontare la propria storia, per questo tutti i bilanci sono online 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.

Scarica il Comunicato Stampa completo di Tasca d'Almerita: SOSTain bando OCM