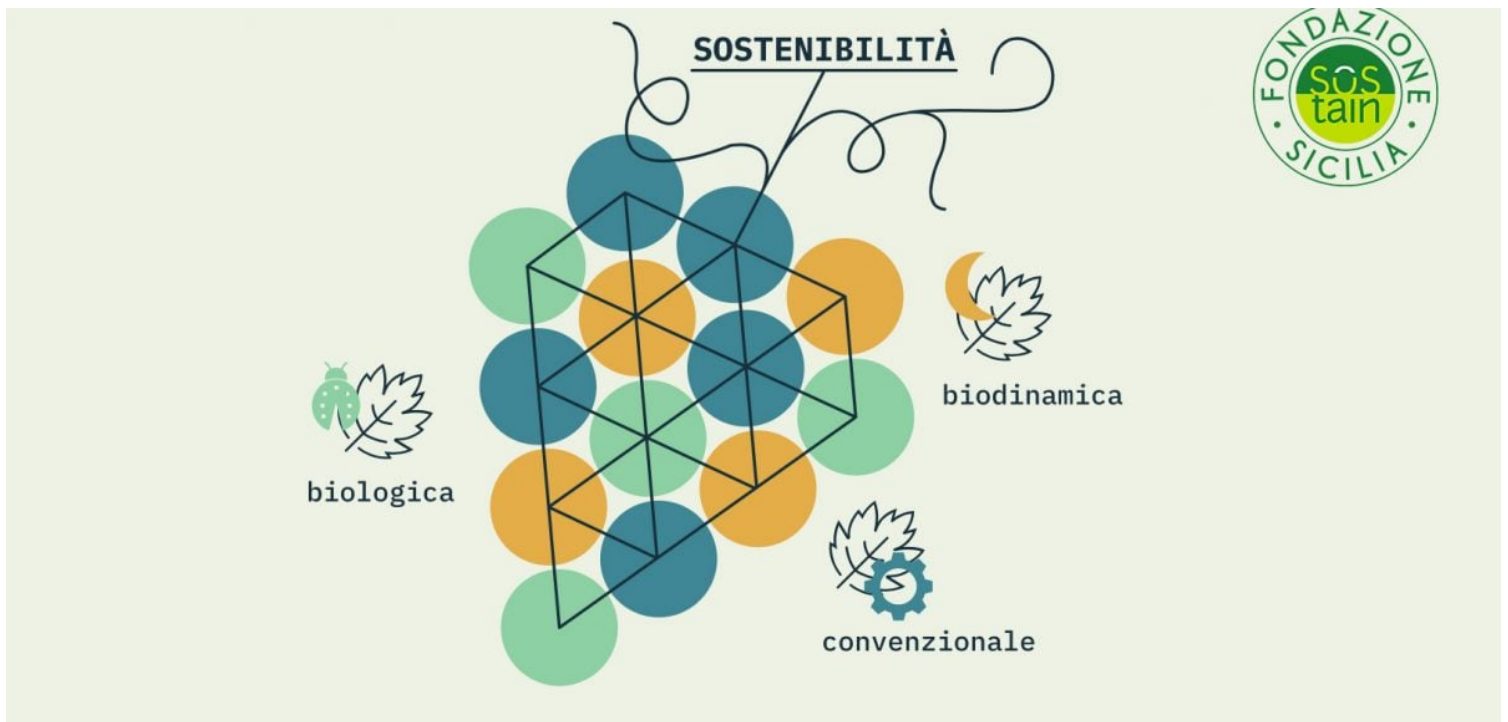


In evidenza

La sostenibilità del vino siciliano e la Fondazione SOStain. Online il nuovo sito internet.

di: Redazione

15 maggio 2021



È online il nuovo sito internet di *Fondazione SOStain Sicilia*. Promossa dal *Consorzio di Tutela dei vini DOC Sicilia* e dall'associazione di viticoltori *Assovini Sicilia*, *SOStain* è il programma isolano di sostenibilità della vitivinicoltura che ha come obiettivo quello di agevolare la condivisione di *best practices* finalizzate al rispetto dell'ecosistema, stimolando la ricerca e l'alta formazione per sviluppare una cultura della sostenibilità a tutti i livelli.

Questo tema è oggi molto sentito e discusso dalla comunità internazionale e rappresenta un importante driver di competitività per le aziende, conferendo visibilità al territorio siciliano nel suo insieme. La Fondazione ha fatto suoi, implementandoli, le direttive dell'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile e contribuisce alla realizzazione degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs – Sustainable Development Goals).



Il nuovo sito, dettagliato in ogni sua parte, definisce il programma, il disciplinare, i produttori aderenti, gli organi direttivi e di ricerca e, infine, i contatti le istruzioni per l'adesione (aperta a tutti).

Di seguito gli obiettivi di SOS tain:

- Fare propria la conoscenza tecnica e scientifica sulla sostenibilità fino ad ora maturata sul territorio locale, regionale, nazionale ed internazionale.
- Definire e applicare un sistema di indicatori che consenta la valutazione delle performance ambientali, economiche e sociali proprie dei modelli di sviluppo sostenibile.
- Promuovere, attraverso le aziende aderenti al Programma, pratiche improntate al miglioramento continuo dei livelli di sostenibilità, ottenibile tramite una gestione agronomica consapevole e attenta alle esigenze del territorio.
- Ridurre l'impatto ambientale, con un effetto a cascata, dei fornitori di beni e servizi coinvolti lungo la catena di produzione.
- Valorizzare e tutelare le risorse naturali, sociali e culturali, contribuendo al mantenimento di tradizione e cultura i quali costituiscono un patrimonio di valori imprescindibilmente connesso al territorio siciliano e alla sua storia vitivinicola.
- Mettere a sistema, in condivisione con altre realtà nazionali ed estere, la sostenibilità del settore per il continuo miglioramento dei processi, dei prodotti, dei servizi ecosistemici dell'impresa agricola

Chi può aderire

Non ci sono preclusioni. L'adesione al programma è aperta a tutte le aziende vitivinicole del territorio siciliano, siano esse produttrici di vino biologico, biodinamico, naturale o convenzionale.

Requisiti

Dieci i requisiti che le aziende dovranno rispettare per aderire al programma e ottenere la relativa certificazione:

1. **Gestione vigneto:** le aziende sono tenute a soddisfare, nella produzione delle uve, almeno uno dei seguenti disciplinari:
 - Disciplinare del Sistema di Qualità Nazionale;
 - Produzione Integrata (SQNPI);
 - Disciplinare regionale di Produzione Integrata;
 - Metodi di gestione delle aziende eco-sostenibili (PSR Sicilia 10.1.b);
 - Disciplinare di produzione biologica
2. **Divieto diserbo chimico.**
Divieto di praticare il diserbo chimico.
3. **Biodiversità**
Le aziende con superficie maggiore di 15 ettari, devono mantenere zone naturali per almeno il 5% della superficie aziendale.
4. **Utilizzo in vigna di materiali eco-compatibili**
Per la realizzazione dei nuovi vigneti vengono esclusi tutti i materiali che non siano riciclabili o biodegradabili.

5. Materie prime locali

Il 100% delle uve e dei vini eventualmente acquistati devono essere di provenienza regionale.

6. Utilizzo degli indicatori VIVA

Le aziende sono tenute a calcolare, a livello di organizzazione, gli indici proposti dal programma VIVA (ARIA, ACQUA, VIGNETO) e a soddisfare l'indicatore TERRITORIO.

7. Tecnologie energeticamente efficienti

Nella vinificazione sono considerati efficienti i processi che consentono di produrre vini con un consumo energetico inferiore a 0,7 kwh/l di vino.

8. Peso delle bottiglie

Il peso medio delle bottiglie di vino fermo prodotte nel corso dei due anni deve essere inferiore o uguale a 550 g/0,75 litro.

9. Trasparenza della comunicazione

Le aziende aderenti al programma di certificazione sono tenute a redigere un Report di sostenibilità prima del 31 marzo di ogni anno.

10. Limite al contenuto di residui di agrofarmaci nei vini

Annualmente devono essere effettuate analisi su un campione di almeno il 25% delle referenze commercializzate allo scopo di verificare l'assenza residui di agrofarmaci nei vini.

Collegamento: <https://www.fondazionesostainsicilia.it/disciplinare>

Le aziende che hanno aderito:

- Colomba Bianca
- Cottanera
- Cusumano
- Donnafugata
- Planeta
- Marchesi di Rampingallo
- Settesoli
- Solsicano
- Tasca d'Almerita

Gli organi della Fondazione

Presidente: Alberto Tasca

Consiglio direttivo: Giuseppe Bursi, Arianna Occhipinti, Alessio Planeta, Letizia Russo, Alberto Tasca

Il comitato tecnico-scientifico rileva i fabbisogni di ricerca e innovazione in termini di sostenibilità delle aziende agricole regionali e risponde a tali fabbisogni.

Coordinatore: Lucrezia Lamastra, Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza

Giuseppe Barbera, Università degli Studi di Palermo

Rosario Di Lorenzo, Università degli Studi di Palermo

Nicola Francesca, Università degli Studi di Palermo

Il Comitato operativo raccoglie dal sistema produttivo ed esprime al Comitato Scientifico i fabbisogni di ricerca e di innovazione.

Benedetto Alessandro, Alessandro di Camporeale

Antonio Pulizi, Colomba Bianca

Calogero Di Lauria, C.V.A.

Francesco Cucurullo, Masseria del Feudo

Giuseppe Parlavecchio, Pietradolce

Patricia Toth, Planeta

Vanessa Dioguardi, Tasca d'Almerita

Ludovico Di Marco, Terre di Noto

www.fondazionesostainsicilia.it

Articoli correlati:

Intervista ad Alberto Tasca

<https://www.wineinsicily.com/gli-obiettivi-di-fondazione-sostain-sicilia-intervista-al-presidente-alberto-tasca/>