



Vinitaly sarà anche l'occasione per sottolineare l'impegno sempre più diffuso nel mondo del vino su un tema sempre più di attualità. Dal Piave al Friuli alle terre del Prosecco si susseguono idee e iniziative per produrre vino più sano e salvaguardare l'ambiente

Cantine, boschi e bottiglie

Nel segno della **sostenibilità**

Nel mondo del vino (e non solo) il tema della sostenibilità è sempre più all'ordine del giorno, anno dopo anno. Lo spiega, ad esempio, Sara Cecchetto, responsabile sostenibilità dell'azienda Giorgio Cecchetto di Tezze di Piave (Tv): "Fare impresa in maniera sostenibile, condivisa e inclusiva, coinvolgendo e sensibilizzando le comunità locali: questo è il nostro compito. Come realtà agricola dobbiamo curare e preservare le risorse offerte dal territorio". Un impegno che ha portato importanti riconoscimenti all'azienda, ultimo il Premio "Giovane Imprenditore", assegnato proprio a Sara, nel corso della IX edizione del Premio Impresa Ambiente, promosso dalla Camera di Commercio di Venezia Rovigo.

Così, a Coste di Maser (Trevi- so), tra le colline asolane, cresce un bosco responsabile di tre ettari, nel rispetto di rigorosi standard ambientali, sociali ed economici, dove meno di un mese fa, Cecchetto ha messo a dimora gli ultimi alberi con l'aiuto dei ragazzi della Scuola

media Paolo Veronese di Maser (Tv).

Un bosco esistente da oltre tre secoli, un tempo abbandonato, rinasce in un panorama attorniato da ulivi e vigneti, in-

serito all'interno del sito Rete Natura 2000. Dopo un primo processo di pulizia e riassetto dell'habitat avvenuto nel 2018, sono state organizzate attività didattiche e create nuove strade forestali, per proteggere questo ecosistema e per farlo conoscere, fra castagni secolari, ciliegi selvatici, frassini, bagolari e molte specie mellifere sotto le quali sono state posizionate alcune arnie. Un progetto attraverso il quale l'azienda punta a diventare Climate Positive entro il 2026, creando un ambiente salubre e virtuoso in cui la presenza delle api diventi un segno tangibile dell'utilizzo di processi eco-sostenibili che incentivino lo sviluppo armonico della biodiversità. Un piano di sostenibilità ideato e sviluppato assieme a Etifor, spin-off dell'Università di Padova.

In Friuli, i Feudi di Romans, azienda di Pieris (Gorizia) risponde con bottiglie di vetro

più leggere, un impianto di subirrigazione sul modello israeliano che fa risparmiare l'80% di acqua e, da quest'anno, per la prima volta nelle etichette, la nuova certificazione per l'agricoltura integrata, a garanzia che i vini della cantina isontina contribuiscono alla biodiversità e all'ecocompatibilità del territorio: "Lavorare sulla sostenibilità significa migliorare sia la





qualità del prodotto sia quella dell'ambiente. Una strada che percorriamo da anni" spiega il presidente Enzo Lorenzon.

Fra i pionieri del settore, Cantina Pizzolato, realtà vitivinicola trevigiana (Villorba) leader nella produzione di vini biologici e vegani e da sempre impegnata nella realizzazione di una viticoltura rispettosa dell'ambiente in tutte le sue declinazioni, a Vinitaly porterà sul palcoscenico il meglio della sua produzione enologica 100% bio, illuminando il proprio stand con le nuove bottiglie M-USE e portando in fiera il concetto di riuso del vetro. Sarà tuttavia un'edizione speciale anche perché Cantina Pizzolato è fra le protagoniste della mostra "Nuove Cantine italiane. Territori e architetture" organizzata da Casabella, rivista di design, in collaborazione con Fiera Verona e Vinitaly, mostra che si inserisce all'interno del circuito Vinitaly and the City, allestita a Palazzo Balladaro e aperto al pubblico fino al 13 aprile, e che nasce con lo scopo di raccontare alcuni luoghi di eccellenza di produzione del vino capaci di coniugare design, tecnologia e innovazione ma soprattutto grande rispetto per l'ambiente.

C.D.M.

© RIPRODUZIONE RISERVATA





In alto Enzo Lorenzon di Feudi di Romans. A destra Sara Cecchetto, dell'azienda Cecchetto di Tezze di Piave; l'azienda Settimo Pizzolato di Villorba

