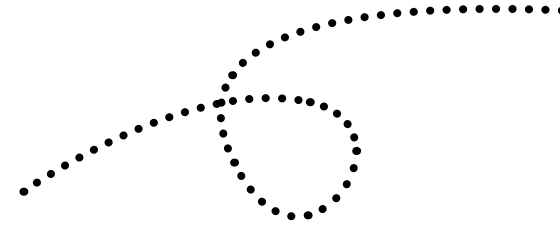




GUIDA ALLA
degustazione
DI UN
vino sostenibile.

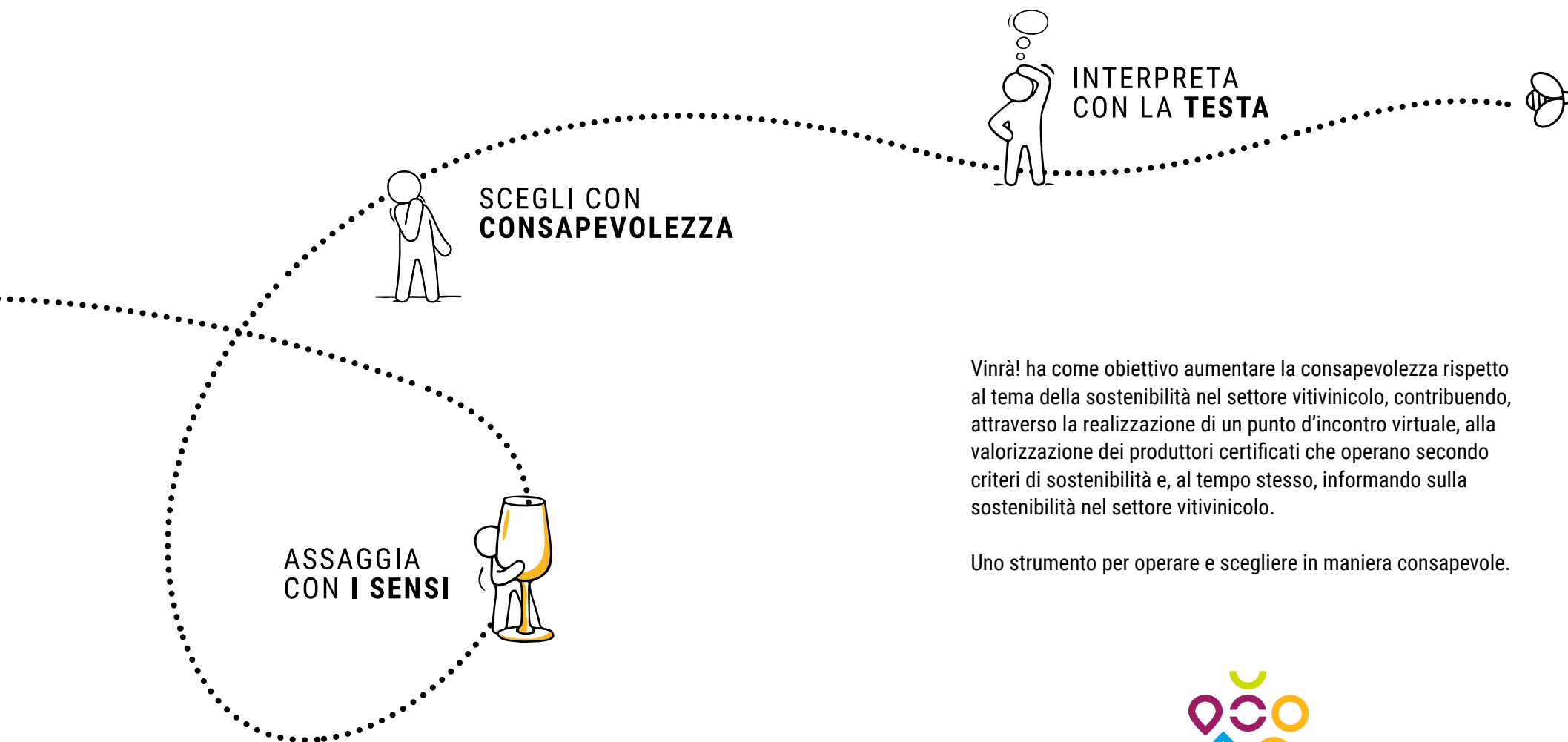
Vinrà!

LA SOSTENIBILITÀ NEL CALICE



GUIDA ALLA
degustazione
DI UN
vino sostenibile.

Vinrà!
LA SOSTENIBILITÀ NEL CALICE



Vinrà! ha come obiettivo aumentare la consapevolezza rispetto al tema della sostenibilità nel settore vitivinicolo, contribuendo, attraverso la realizzazione di un punto d'incontro virtuale, alla valorizzazione dei produttori certificati che operano secondo criteri di sostenibilità e, al tempo stesso, informando sulla sostenibilità nel settore vitivinicolo.

Uno strumento per operare e scegliere in maniera consapevole.



Indice

COME SCEGLIERE UN VINO SOSTENIBILE	11
REGOLE PER SCEGLIERE UN VINO IN MODO CONSAPEVOLE	12
COME LEGGERE LA RETRO ETICHETTA (BACK LABEL)	15
I MARCHI DI SOSTENIBILITÀ	17
STRUMENTI PER LA DEGUSTAZIONE	21
IL BICCHIERE: TIPOLOGIE E USO CORRETTO	22
TIPO DI VINO	24
BICCHIERE CONSIGLIATO	24
COME APRIRE CORRETTAMENTE LA BOTTIGLIA	28
COME CONSERVARE IL VINO SE LO AVANZI	31
LE FASI DI DEGUSTAZIONE	35
LA SOSTENIBILITÀ NEL CALICE	36
ESAME VISIVO	36
ESAME OLFATTIVO	37
ESAME GUSTO-OLFATTIVO	38
OSSERVARE L'AZIENDA DIETRO AL VINO	39
MISURARE PER MIGLIORAR	42
VALUTAZIONE FINALE DEL DEGUSTATORE	43
RECAP TIPS	45

PERCHÉ UN'ALTRA GUIDA SUL VINO?

Nel panorama editoriale dedicato al vino esistono già infinite guide. Classificano, assegnano punteggi, raccontano vitigni, territori, annate. Eppure, quasi nessuna pone al centro una domanda fondamentale: **cosa c'è davvero dietro l'etichetta che scegliamo di comprare o regalare?**

Oggi il consumatore è più consapevole, più curioso, più attento. Non cerca solo un vino buono. **Cerca un vino coerente.** Un vino che esprima qualità nel bicchiere, ma anche responsabilità fuori dal bicchiere.

Quando parliamo di sostenibilità – ambientale, sociale ed economica – parliamo di **impegni concreti.** Parliamo di gestione dell'acqua, tutela della biodiversità, riduzione dell'impatto climatico. Ma anche di rispetto per i lavoratori, per il territorio, per le comunità.

Parliamo di ciò che oggi viene definito ESG: Environmental, Social, Governance.

Eppure, questi aspetti restano spesso invisibili.

Raramente il wine lover viene messo nella condizione di comprendere:

- quali scelte agronomiche sono state fatte
- quali investimenti sono stati realizzati per ridurre l'impatto ambientale
- quali responsabilità sociali l'azienda si assume
- quale visione guida quel progetto imprenditoriale

Questa guida nasce per colmare quel vuoto. Non vuole sostituire le guide tradizionali. Vuole integrarle. Vuole offrire **uno strumento per osservare il vino da una prospettiva più ampia.**

Perché conoscere cosa c'è dietro una bottiglia significa poterla valorizzare davvero. Non solo per la sua qualità sensoriale, ma per il valore aggiunto che rappresenta.

Scegliere un vino sostenibile non è una moda. È un atto di consapevolezza.

Significa sostenere aziende che investono nel lungo periodo. Significa premiare chi tutela il paesaggio, le persone e le risorse. Significa contribuire – anche attraverso un gesto quotidiano – a un modello produttivo più equilibrato.

Questa guida è un invito.

A guardare oltre il calice.

A leggere oltre l'etichetta.

A riconoscere il valore di chi produce vino con responsabilità, visione e impegno reale.

Perché il futuro del vino – e del pianeta – passa anche dalle scelte che facciamo oggi.

1. Come scegliere un vino sostenibile

Come scegliere un vino sostenibile

1.

REGOLE PER SCEGLIERE UN VINO IN MODO CONSAPEVOLE

Identità, trasparenza e valori dell'azienda

Quando scegli un vino sostenibile, non fermarti all'etichetta: verifica l'identità reale dell'azienda.

A. Controlla le informazioni primarie sulla bottiglia

- territorio di provenienza (DOC, DOCG, IGT è regolato dalla legge)
- annata
- nome completo del produttore o imbottigliatore
- presenza in etichetta della ragione sociale dell'azienda depositata all'atto di iscrizione alla CCIAA o una sigla alternativa se inserita nel certificato di iscrizione
- vitigno o uvaggio dichiarato (attenzione che queste cose sono regolate dal Disciplinare della DOC. es. Posso scrivere Langhe bianco o Langhe Riesling, ma in questo caso almeno l'85% deve essere Riesling)

Questi elementi danno subito un'idea di trasparenza e coerenza.

B. Vai sul portale vinra.it e/o sul sito dell'azienda

È un passaggio chiave, spesso sottovalutato.

Una cantina sostenibile comunica apertamente chi è, come lavora e quali valori applica ogni giorno.

Sul sito verifica:

Notizie sulla sostenibilità

- qual è la loro filosofia di lavoro
- come gestiscono vigneto e cantina
- quali pratiche ambientali adottano quotidianamente
- se sviluppano progetti sociali e territoriali
- se partecipano a programmi nazionali (VIVA, Equalitas, SQNPI) o internazionali

Valori etici

Controlla se è presente o scaricabile:

- un Codice Etico ufficiale
- una Politica di sostenibilità
- un Bilancio di Sostenibilità o un Report di Sostenibilità o un documento che descrive la loro governance, i diritti dei lavoratori, la responsabilità sociale, impegni formali riguardo ambiente, risorse idriche, biodiversità, comunità locale

LE AZIENDE CERTIFICATE E DAVVERO CONSAPEVOLI RENDONO QUESTI DOCUMENTI FACILMENTE ACCESSIBILI.

Verifica se il Bilancio di Sostenibilità è aggiornato:

questo è un indicatore di serietà straordinario.

Un bilancio di sostenibilità riporta:

- obiettivi ambientali, sociali ed economici
- risultati ottenuti
- impronta carbonica (Carbon Footprint)
- impronta idrica (Water Footprint)
- indicatori di Biodiversità
- piani di miglioramento annuali

Un bilancio aggiornato (annuale o biennale) significa: misurare, verificare, migliorare – in modo trasparente.

C. Scegli bottiglie “coerenti con la sostenibilità”

Indicatori pratici:

- vetro leggero (meno CO₂ emessa per la sua produzione)
- etichette FSC o riciclate
- tappi naturali, riciclati o riciclabili
- riduzione della plastica nel packaging

Spesso le aziende sostenibili lo indicano direttamente in etichetta o sono informazioni direttamente riportate sul packaging

D. Preferisci produttori certificati

Le certificazioni più solide in Italia sono:

- Equalitas (Sostenibilità integrata: ambiente, sociale, economia)
- VIVA (Ministero dell’Ambiente – aria, acqua, territorio, vigneto)
- SOStain o SOStain Sicilia (Il marchio SOStain è di proprietà della Fondazione SOStain Sicilia, nata con il supporto del Consorzio di Tutela Vini Doc Sicilia e di Assovini Sicilia).

Conseguire una certificazione di sostenibilità significa che l’Azienda ha aderito ad un programma o standard ufficiale: ha implementato buone pratiche nel processo “vite-vino”, si è misurata, ha avuto audit esterni di verifica e ha individuato dei piani di miglioramento; questo perché la sostenibilità non è un traguardo ma un percorso di miglioramento continuo.

2.

COME LEGGERE LA RETRO ETICHETTA (BACK LABEL)

A. La retro-etichetta è la “carta d’identità tecnica” del vino, qui trovi le informazioni fondamentali per una scelta sostenibile:

- Informazioni obbligatorie, che devono stare tutte nello stesso campo visivo
- La denominazione (es. Barbera d’Asti) e le categorie (DOC, DOCG o IGT)
- Titolo alcolometrico volumico effettivo
- Volume
- Lotto
- Produttore / imbottigliatore/importatore
- Allergeni (es. solfiti)
- Dichiarazione nutrizionale (kj/kcal)
- elenco ingredienti (QR code)
- Etichetta ambientale (composizione e smaltimento delle varie parti della bottiglia)

Questi elementi garantiscono tracciabilità e rispetto della legge.



B. Informazioni facoltative ma molto utili – Attenzione che quelle riferite al processo produttivo, se inserite, diventano vincolanti

- descrizione del territorio
- filosofia produttiva
- note di degustazione
- abbinamenti consigliati
- tecniche di vinificazione
- pratiche di sostenibilità

Le aziende virtuose spiegano qui come operano in vigneto e in cantina.

C. ATTENZIONE che per legge ci sono le informazioni obbligatorie in casi specifici:

annata (per i vini fermi DOP e per gli spumanti millesimati)

classificazione in base alla % di zuccheri (solo per gli spumanti)

vino dealcolizzato o parzialmente dealcolizzato (solo per i vini senza denominazione)

scadenza o tempo di conservazione (per dealcolati e per contenitori diversi dal vetro)

3.

I MARCHI DI SOSTENIBILITÀ

A. Dove trovare i marchi di Sostenibilità

I marchi di sostenibilità possono comparire in diversi punti della bottiglia, ma non è obbligatorio che siano presenti in etichetta, anche se l'azienda è certificata.

- Nella parte bassa della retro-etichetta
In piccolo, vicino alle informazioni legali.
- Accanto al QR code
Molti produttori collegano il QR a un bilancio di sostenibilità, alla scheda VIVA, SOSTAIN o ai dati Equalitas.
- Sulla fascetta laterale o come bollino separato
Nel caso di bottiglie di fascia alta o edizioni speciali.

Non fermarti all'etichetta. **Una cantina può essere sostenibile e certificata anche senza esporre alcun logo sulla bottiglia.**

La **verifica sui siti ufficiali** è l'unico modo per sapere con certezza se un vino è realmente sostenibile.

B. Come riconoscere i marchi



VIVA LA SOSTENIBILITÀ
NELLA VITIVINICOLTURA
IN ITALIA



C. Perché è importante controllare questi marchi

Le certificazioni garantiscono che l'azienda:

- sia sottoposta a audit esterni periodici
- attui sistemi di gestione efficienti ed efficaci per la tracciabilità di prodotto, la riduzione dei consumi e politiche sociali nel rispetto dei dipendenti e della comunità.
- misuri Carbon Footprint
- misuri Water Footprint
- monitori la Biodiversità
- attui processi di miglioramento in vigneto, in cantina e nella commercializzazione
- comunichi i dati verificati

2. Strumenti per la degustazione

Strumenti per la degustazione

1.

IL BICCHIERE: TIPOLOGIE E USO CORRETTO

Il bicchiere è lo strumento più importante della degustazione: la sua forma influenza direttamente aromi, struttura, temperatura e percezione sensoriale del vino.

A. Tipologie di bicchiere



1. Tulipano (Universale)

forma a calice chiuso, con apertura leggermente ristretta
esalta aromi e concentrazione
ideale per: bianchi aromatici, bianchi giovani, rosati, bollicine metodo classico
È il bicchiere più versatile e consigliato per degustazioni tecniche.



A.2. Calice medio per rossi giovani e bianchi strutturati

coppa meno larga dei calici per rossi importanti
buona ossigenazione e aromaticità equilibrata
ideale per: rossi freschi e fruttati, bianchi di corpo, orangewine



A.3. Calice per bollicine

Oggi la flute non è più considerata ideale per la degustazione tecnica, perché limita troppo l'espressione del bouquet.

Le scelte più corrette sono:

tulipano ampio: metodo classico
calice a tulipano medio: prosecco, charmat, spumanti aromatici

È importante che il fondo del bevante sia a V abbastanza pronunciata, per permettere alle bollicine di svilupparsi.



B. Quale bicchiere usare in base al tipo di vino

Tipo di vino	Bicchiere consigliato	Perché
Bianchi giovani e aromatici	Tulipano universale	valorizza freschezza e profumi
Bianchi strutturati / affinati	Calice medio	migliore ossigenazione
Rossi giovani	Calice medio	equilibra frutto e lieve tannino
Rossi importanti, tannici, da invecchiamento	Calice ampio	necessità di ossigenazione e apertura aromatica
Bollicine metodo classico	Tulipano ampio	bouquet complesso e bollicina fine
Charmat / Prosecco	Tulipano medio	valorizza aromi varietali e freschezza

C. Come tenere il bicchiere

Tenere il calice sempre dallo stelo:

- evita di scaldare il vino
- mantiene pulita la coppa
- migliora la rotazione per l'analisi olfattiva



D. L'importanza del lavaggio del bicchiere

Un bicchiere pulito non è "solo" lavato: deve essere neutro, senza odori e senza residui.

Perché è fondamentale

un residuo di detersivo crea:

- schiuma sulla superficie del vino
- odori estranei (sapone, plastica)
- alterazione degli aromi

Un bicchiere non risciacquato correttamente può falsare completamente un'analisi olfattiva.

Regole per una pulizia corretta

- utilizzare acqua calda e poco detersivo neutro
- risciacquare molto accuratamente
- asciugare con panno in microfibra inodore
- evitare panni sintetici profumati

Se possibile, fare un risciacquo finale con acqua molto calda o con un filo di vino stesso prima della degustazione (tecnica da sommelier).

E. Bicchiere perfetto = degustazione corretta

Un bicchiere adeguato e ben pulito permette di:

- sviluppare correttamente gli aromi
- percepire l'equilibrio reale del vino
- non introdurre odori estranei
- valorizzare le caratteristiche sostenibili (uva sana, vinificazione pulita)

Qual è il bicchiere "universale"?

Esiste una scelta perfetta per quasi tutti i vini:

Il bicchiere universale ideale è il **CALICE A TULIPANO ISO** (medio/grande)



È il bicchiere più versatile in assoluto perché unisce:

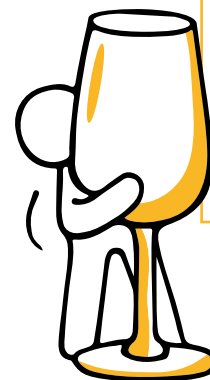
- ampiezza sufficiente per aprire aromi di rossi e bianchi strutturati
- slancio verticale per concentrare i profumi dei bianchi giovani
- apertura leggermente chiusa che convoglia gli aromi al naso
- stelo lungo, indispensabile per degustazione tecnica

Perché è considerato universale?

Perché permette di degustare correttamente:

- bianchi giovani
- bianchi strutturati
- rossi giovani
- rossi di media struttura
- bollicine metodo classico (meglio del flute)
- prosecco / charmat

L'unica categoria in cui non è perfetto è quella dei rossi molto importanti (che preferirebbero un calice extra-large), ma anche in quel caso il tulipano fa un ottimo lavoro.



Se devi avere un solo bicchiere in casa, scegli un calice a tulipano da 350-450 ml.

È elegante, funzionale, sostenibile (un solo tipo per tutto), e permette una degustazione corretta del 95% dei vini.

2.

COME APRIRE CORRETTAMENTE LA BOTTIGLIA

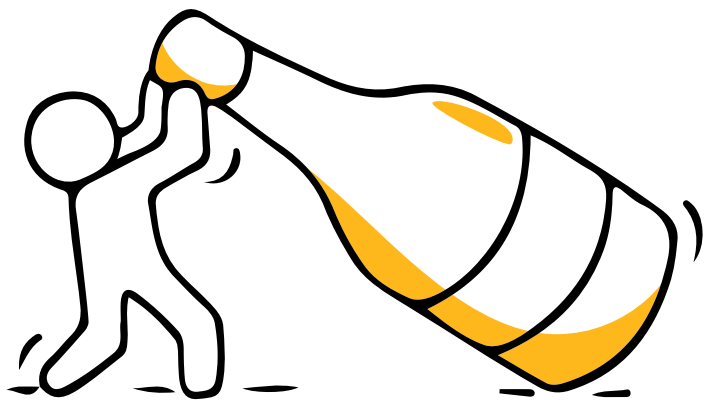
L'apribottiglie

- cavatappi a leva "professionale"
- spirale lunga e sottile
- tagliacapsule o coltellino integrato

Altri strumenti utili

- secchiello del ghiaccio per bianchi e spumanti
- tappi ermetici
- pompa sottovuoto (solo se necessario) ?
- tovagliolo pulito per il servizio

Un vino sostenibile merita un'apertura precisa e rispettosa.



Con tappo in sughero

1. Rimuovi la capsula sotto l'anello per evitare contatti col vino.
2. Pulisci il bordo con un panno.
3. Inserisci il cavatappi al centro e ruota senza forzare (conta 6 giri)
4. Estrai il tappo lentamente, senza "scoppio", per non stressare il vino.
5. Annusa il tappo per verificare eventuali difetti.



Con tappo a vite (screw cap)

Anche questi consentono un'ottima conservazione e riduzione dell'impatto ambientale. Ruota delicatamente la capsula fino al rilascio del sigillo.



Con tappo a fungo (vini spumanti)

1. Rimuovi la capsula di alluminio, facendo attenzione a non scoprire del tutto la bottiglia.
2. Allarga la gabbietta che blocca il tappo, ma non toglierla completamente finché non sei pronto a stappare. Se vuoi puoi tenerla per avere una presa migliore sul tappo.
3. Blocca il tappo: tieni saldamente il tappo a fungo per evitare che fuoriesca all'improvviso.
4. Ruota leggermente la bottiglia a 45°, inizia a ruotare lentamente la bottiglia, tenendo il tappo fermo con l'altra mano. Lascia che il tappo si stacchi gradualmente.
5. Stacca delicatamente: Quando senti che il tappo è libero, estrailo lentamente, cercando di accompagnarlo e evitando il classico "botto" che fa perdere bollicine ed è poco elegante.

Perché è importante per la sostenibilità?

Un'apertura corretta evita:

- ossidazioni precoci
- alterazioni
- perdita del profilo aromatico naturale
- Il vino arriva nel bicchiere nella forma più fedele possibile, valorizzando il lavoro dell'azienda sostenibile.

Temperatura Ideale

Bianchi freschi: 8–10°C

Bianchi strutturati: 10–12°C

Rossi giovani: 14–16°C

Rossi strutturati: 16–18°C

Bollicine: 6–8°C

2.

COME CONSERVARE IL VINO SE LO AVANZI

1. Regola d'oro immediata

Richiudi la bottiglia entro pochi minuti dall'ultimo bicchiere.

L'ossigeno è il principale nemico del vino: altera aromi, colore e freschezza.

VINO BIANCO (fermo)

I vini bianchi sono i più sensibili all'ossidazione.

Come conservarlo

Tappa ermeticamente con tappo tecnico oppure con tappo in silicone.

Riponi la bottiglia in frigorifero, sempre in verticale.

Evita il contatto prolungato con l'aria: se rimane poco vino, trasferisci in una bottiglietta più piccola.

Per quanto tempo si mantiene

1–3 giorni per bianchi giovani e freschi.

3–5 giorni per bianchi strutturati o affinati (es. Chardonnay barricato).

Cosa aspettarsi

Leggera riduzione aromatica, maggiore morbidezza. Se cambia il colore o diventa "piatto", non è più al suo meglio.

VINO ROSSO

I rossi sono più stabili dei bianchi, ma comunque sensibili all'ossigeno.

Come conservarlo

Tappo ermetico e conservazione in frigorifero, anche per i rossi.

Prima di servirlo di nuovo, riportarlo alla temperatura ideale per 10-20 minuti fuori dal frigo.

Per quanto tempo si mantiene

2-4 giorni per rossi giovani, fruttati.

3-5 giorni per rossi strutturati o tannici (es. Nebbiolo, Sagrantino).

Cosa aspettarsi

I tannini possono smussarsi, il frutto si attenua, ma il vino resta godibile se conservato correttamente.

SPUMANTI (Metodo Classico & Charmat)

Sono i più delicati dopo l'apertura, perché la CO₂ si disperde rapidamente.

Come conservarli

Usa sempre un tappo specifico per spumanti con chiusura a gancio.

Riponi in frigorifero, mai a temperatura ambiente.

Evita i "metodi casalinghi" (cucchiaio nel collo, ecc.): non funzionano.

Per quanto tempo si mantengono

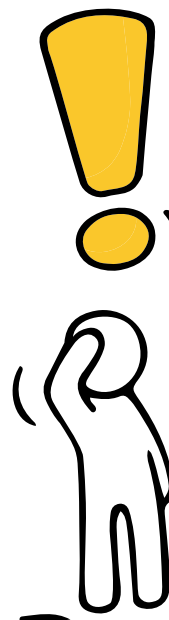
1 giorno se il tappo è buono e la bottiglia era molto piena.

2 giorni al massimo per Metodo Classico di qualità (più resistente).

Meno di 1 giorno per Charmat/Prosecco, più sensibili alla perdita di gas.

Cosa aspettarsi

La bollicina diventa più fine e meno vivace. Aromi ancora piacevoli, ma vivacità ridotta.



Come riconoscere se il vino non è più buono

- colore scurito o opacizzato
- odore di aceto, mela cotta o ossidazione marcata ("rancio", di Marsala)
- perdita totale di aromi (vino "morto")
- gusto amaro, metallico o ossidato

Se uno di questi elementi è presente, il vino non è più esprimibile al suo meglio.

3. Le fasi di degustazione

Le fasi di degustazione: la sostenibilità nel calice

1.

ESAME VISIVO

Cosa osservi nel bicchiere

Il mondo dei Sommelier insegna a valutare:

- limpidezza
- colore
- intensità del colore
- consistenza o viscosità interna
- effervescenza (se presente)

Cosa racconta qui la sostenibilità

Un vino sostenibile arriva da uve sane, coltivate con:

- ridotto uso di fitofarmaci (SQNPI, Biologico)
- gestione del suolo che favorisce **biodiversità** e vitalità microbica
- pratiche irrigue responsabili (monitorate nel **Water Footprint**)

Questo si traduce spesso in:

- maggiore brillantezza naturale
- colori più tipici e meno "stressati"
- assenza di anomalie dovute a squilibri in vigna

2.

ESAME OLFATTIVO

Cosa analizza il mondo dei Sommelier

Nel metodo dei Sommelier si valutano:

- intensità dei profumi
- complessità
- finezza

Il legame con la sostenibilità

I profumi di un vino sostenibile riflettono un vigneto vivo:

- presenza di infrastrutture ecologiche (fiori, siepi, fauna utile)
- biodiversità
- uso limitato di pratiche invasive
- fermentazioni con maggiore intervento di lieviti "autoctoni"

Il risultato è spesso:

- aromaticità pulita e precisa, non artificiale
- note minerali che raccontano un suolo sano
- maggiore finezza grazie alla qualità dell'uva

I profumi di un vino sostenibile riflettono un'attività di cantina corretta:

- massimo rispetto per la materia prima
- maggiore biodiversità dei lieviti presenti
- uso limitato di pratiche invasive
- fermentazioni il più spontanee possibili, eventualmente con *piep de cuve* con lieviti "autoctoni"

Il risultato è spesso:

- aromaticità pulita e precisa,
- note di maggiore complessità olfattiva legate alla presenza di famiglie diverse di lieviti
- maggiore finezza grazie al rispetto della qualità dell'uva

3.

ESAME GUSTO-OLFATTIVO

Parametri:

- equilibrio (alcol – morbidezza -tannino – acidità)
- intensità e persistenza gusto-olfattiva
- struttura
- armonia

Dove entra la sostenibilità

- La gestione sostenibile mira a un equilibrio naturale della pianta:
 - potature rispettose
 - riduzione input chimici
 - vendemmie basate sulla corretta maturità tecnologica e fenolica
- produzione per pianta equilibrata con il naturale sviluppo vegetativo, senza forzature

Questo si traduce in:

- acidità **armoniosa**, fresca e piacevole
- tannini maturi e non verdi
- corpo coerente con il vitigno e il territorio
- finale **pulito e piacevolmente persistente**, indice di una vinificazione poco interventista

4.

OSSERVARE L'AZIENDA DIETRO AL VINO

Un vino sostenibile non si riconosce solo nel bicchiere, ma nel **modus operandi** della cantina.

Come lavora un'azienda certificata (Equalitas, SOStain, VIVA)

A. Sostenibilità in vigneto

- gestione responsabile dell'acqua
- conservazione della biodiversità
- riduzione fitofarmaci e fertilizzanti di sintesi chimica
- suolo vivo, ricco di sostanza organica e di biodiversità microbica
- tutela del paesaggio e del territorio

B. Sostenibilità in cantina

- consumi energetici ed idrici monitorati e ridotti
- materiali riciclabili
- uso consapevole dei prodotti enologici
- recupero delle risorse (acqua, sottoprodotti)
- packaging leggero e sostenibile

• **C. Sostenibilità sociale**

Tutela dei lavoratori

- contratti regolari e rispetto delle normative sul lavoro
- condizioni di lavoro sicure e dignitose
- attenzione alla stagionalità e al carico di lavoro

Salute e sicurezza

- formazione su sicurezza, uso dei macchinari e dei prodotti
- riduzione dell'esposizione a sostanze nocive
- ambienti di lavoro salubri in vigneto e in cantina

Valorizzazione delle competenze

- formazione continua del personale sui temi della sostenibilità per rafforzarne la cultura
- trasmissione del sapere agricolo ed enologico
- coinvolgimento attivo nelle scelte aziendali

Inclusione e responsabilità sociale

- pari opportunità
- integrazione dei lavoratori stagionali
- rispetto delle diversità culturali e territoriali

Relazione con il territorio

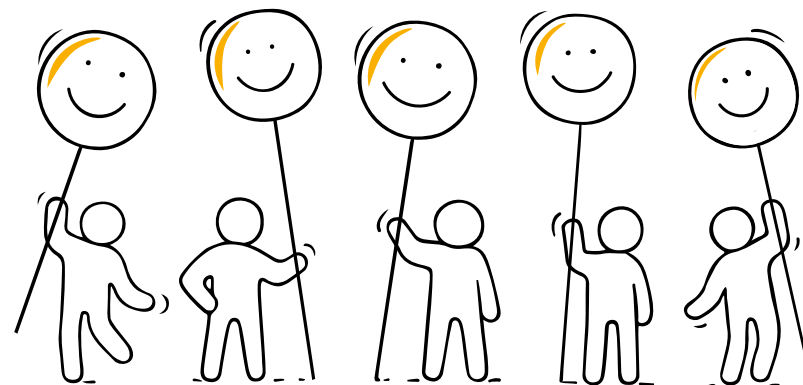
- collaborazione con fornitori e professionisti locali
- dialogo con la comunità
- contributo allo sviluppo economico e culturale dell'area

Etica e trasparenza

- comunicazione corretta e verificabile
- rifiuto di pratiche speculative o scorrette
- coerenza tra valori dichiarati e pratiche reali

D. Sostenibilità nella commercializzazione

- trasporti ottimizzati per ridurre l'impronta carbonica
- trasparenza e tracciabilità (QR code, bilanci)
- scelta di fornitori sostenibili
- riduzione plastica, cartoni e imballaggi superflui



5.

MISURARE PER MIGLIORARE

La vera sostenibilità non è dichiarativa: **si misura**. Le certificazioni richiedono indicatori oggettivi e **un piano di miglioramento continuo**.

Le aziende certificano e monitorano:

- **Carbon Footprint (Impronta di carbonio)**
 - CO₂ delle attività agricole, cantina, trasporto, packaging
 - strategie di riduzione e compensazione
- **Water Footprint (Impronta idrica)**
 - uso dell'acqua in vigneto e in cantina
 - efficienza irrigua
 - pratiche di risparmio e riutilizzo
- **Biodiversità**
 - indici di presenza di flora e fauna
 - gestione di ecosistemi aziendali
 - monitoraggi periodici e programmi di incremento

Un vino sostenibile è il risultato di un processo misurato, verificato e migliorato ogni anno.

6.

VALUTAZIONE FINALE DEL DEGUSTATORE

Dopo esame visivo, olfattivo e gusto-olfattivo, il mondo dei Sommelier invita a formulare un giudizio complessivo.

Nel caso di un vino sostenibile, la valutazione finale unisce:

- qualità organolettiche
- tipicità, identità territoriale
- impegno ambientale e sociale dell'azienda
- coerenza tra ciò che il vino promette e ciò che l'azienda pratica

Degustare un vino sostenibile significa leggere nel bicchiere **la somma di: vigneto + cantina + etica + misurazione + miglioramento continuo.**

Recap
Tips

Recap Tips

STRUMENTI PER LA DEGUSTAZIONE

Il bicchiere

- forma tulipano, trasparente, senza incisioni
- tenere dallo stelo, mai dalla coppa
- per bollicine: flute o meglio tulipano ampio

L'apribottiglie

- cavatappi a leva "professionale"
 - spirale lunga e sottile
- tagliacapsule o coltellino integrato

Altri strumenti utili

- secchiello del ghiaccio per bianchi e bollicine spumanti
- tappo per spumanti
- tappi ermetici per vini fermi
- pompa sottovuoto (solo se necessario)
- tovagliolo pulito per il servizio

FASE PREPARATORIA

Aprire la bottiglia

Con tappo in sughero

- tagliare la capsula sotto l'anello
- pulire il bordo
- estrarre lentamente senza "scoppio"
- annusare il tappo

Con tappo a vite

- apertura graduale, nessun rischio per la qualità

Temperatura ideale

- Bianchi freschi: 8–10°C
- Bianchi strutturati: 10–12°C
- Rossi giovani: 14–16°C
- Rossi strutturati: 16–18°C
- Bollicine: 6–8°C

FASI DELLA DEGUSTAZIONE

Esame Visivo

- limpidezza
- intensità di colore
- eleganza del movimento nel bicchiere
- effervescenza

Connessione con la sostenibilità:

- uve sane, suolo vivo, pianta e uva sane
- brillantezza e integrità visiva.

Esame Olfattivo

- intensità
- complessità
- finezza

Connessione con la sostenibilità:

- vinificazione rispettosa
- profumi più puri, più varietali e territoriali.

Esame Gusto-Olfattivo

- equilibrio
- struttura
- persistenza
- armonia

Connessione con la sostenibilità:

- corretta gestione del vigneto e rispetto della fisiologia della vite
- tannini maturi, acidità piacevole e fresca, finale lungo e pulito.

Valutazione Finale

- qualità organolettica
- legame con il territorio
- trasparenza aziendale
- processo misurato: **Carbon Footprint, Water Footprint, Biodiversità**
- coerenza tra valori e prodotto

COME CONSERVARE UNA BOTTIGLIA AVANZATA

Vini bianchi

- tappo ermetico
- frigorifero
- durata: 1–3 giorni (freschi), 3–5 giorni (strutturati)

Vini rossi

- frigorifero (sì, anche i rossi)
- riportare a temperatura prima del servizio
- durata: 2–4 giorni (giovani), 3–5 giorni (strutturati)

Bollicine

- tappo specifico per spumanti
- frigorifero
- durata: 1 giorno (Charmat), fino a 2 giorni (Metodo Classico di qualità)

Segnali che il vino non è più buono

- ossidazione
- perdita aromi
- colore alterato
- sapore metallico o acetico

Prima Edizione – febbraio 2026

© Copyright 2026

Desam Ingegneria e ambiente s.r.l.
Via G.Girardini 13 – 31021 Mogliano Veneto (TV)
www.vinra.it – www.desam.it team@vinra.it

CONTRIBUTO SCIENTIFICO: Università Cattolica del Sacro Cuore (UCSC)
Sede di Piacenza - Prof. Ettore Capri - Prof.ssa Lucrezia Lamastra

CONTRIBUTI EDITORIALI

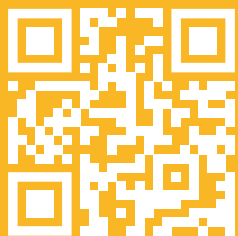
Coordinamento editoriale:

Maria Dei Svaldi, Paolo Criscione, Matteo Monchiero

CONTRIBUTO GRAFICO

Federica Baldo – greenbranding.it

Tutti i diritti di copyright sono riservati / All rights reserved



vinra.it