



24 ORE

Dalla bottiglia al tappo fino all'etichetta: il prosecco friuliano sostenibile

9 gennaio 2022 Barbara Ganz Aziende a Nordest



Dal vino ottenuto da uve certificate **SONPI** (Sistema di Qualità Nazionale di produzione integrata) alla **bottiglia in vetro riciclato**, passando per il **tappo di sughero certificato**, fino all'**etichetta** stampata su carta ottenuta dalla lavorazione di residui d'uva, che sostituiscono fino all'15% della cellulosa proveniente dall'albero.



La Delizia Viticoltori Friulani, cantina di Casarsa della Delizia tra le prime 10 realtà nazionali per la produzione di spumanti, ha presentato il **primo Prosecco Doc sostenibile**, un progetto che coinvolge le realtà che credono in valori quali l'attenzione e la salvaguardia dell'ambiente e che traducono questi valori in azioni concrete.

Si tratta della prima progettualità di questo tipo, che segue le linee guida aziendali. **Un percorso nuovo, di crescita e in continua evoluzione** iniziato in occasione del 90° anniversario de La Delizia, con la scelta di inserire una farfalla nel logo aziendale, simbolo di rispetto ambientale, di trasformazione, della vocazione all'evolvere, **in linea con la visione di agricoltura sostenibile** che per l'Azienda è diventata responsabilità nella gestione delle risorse, ma anche responsabilità in termini di sostenibilità economica e sociale.

"Per La Delizia la sostenibilità è un punto imprescindibile – ha dichiarato il presidente Flavio Bellomo -. Abbiamo **scelto di essere visionari, sostenibili e responsabili** nei nostri metodi produttivi e di approccio al mercato, rispettando il nostro territorio e i nostri consumatori. Da questo percorso intrapreso in occasione del novantesimo anniversario, rispondendo alle sfide poste dal Covid-19, non si torna indietro, anche perché è la stessa domanda di Prosecco a richiedere sempre più rispetto per l'ambiente e le comunità da cui il vino nasce".

"In un momento in cui si parla tanto di sostenibilità – ha aggiunto il direttore generale Mirko Bellini – La Delizia vuole concretizzare con i fatti questo impegno presentando la prima bottiglia di Prosecco DOC sostenibile. Questo prodotto in edizione zero dimostra che **c'è tutta una filiera, la quale coinvolge anche le barbatelle e i trasporti, che può essere declinata in maniera sostenibile**. Da qui partiamo per arrivare prossimamente a un'etichetta che sarà commercializzata. Oggi si traccia un solco dal quale non si torna indietro, un percorso che dovremmo seguire per rimanere al passo con i tempi".

Il progetto

Il progetto del Prosecco DOC sostenibile ha visto La Delizia partire dallo **studio di tutti gli elementi che compongono la bottiglia di uno spumante**, ricercando accuratamente, assieme ai fornitori, materiali che rispettino il più possibile l'ambiente.

“UVA” è un Prosecco Doc Extra Dry spumantizzato con metodo Charmat e ottenuto da uve certificate SQNPI, la certificazione di qualità volta ad armonizzare le norme agronomiche rispettando le peculiarità ambientali, culturali e fitosanitarie con precise strategie di intervento e minor impatto possibile sull'uomo e sull'ambiente.

La bottiglia in vetro riciclato Extral di Verallia, ha visto la scelta di **un modello leggero da 550 grammi di peso**, ispirandosi a una forma semplice e minimalista che anni fa vide l'inizio del cammino degli spumanti friulani de La Delizia. Aver scelto una bottiglia così leggera, composta di materiale riciclato per l'86%, permette **un risparmio di consumo energetico e una minor emissione di Co2 sia per la produzione che per il trasporto**.

Il tappo utilizzato è lo Spark o2 classe A-Brand di Amorim Cork, interamente in sughero, materiale totalmente naturale, riutilizzabile, altamente riciclabile, proveniente da foreste certificate FSC (Forest Stewardship Council, che garantisce la silvicoltura sostenibile e la tracciabilità dei prodotti), **ecologico e sostenibile al 100%**. Inoltre il sughero è un naturale immagazzinatore di Co2, in quanto ogni tappo permette di togliere dal ciclo produttivo 562 grammi di anidride carbonica, contribuendo così alla riduzione di carbon footprint dall'ambiente.

La gabbietta di ICAS è prodotta in alluminio, materiale al 100% riciclabile, mentre proprio per rendere il prodotto il più sostenibile possibile non è stata realizzata la capsula, alleggerendo così anche la bottiglia e mantenendo pulite le linee del packaging scelto.

Al posto della capsula c'è **un copri-gabbietta realizzato nella stessa carta scelta per l'etichetta**: una carta Favini Crush Grape, prodotta con il 15% di residui d'uva ottenuti dallo scarto della lavorazione dell'uva, senza OGM, contenente il 30% di carta riciclata post consumo. Certificata anch'essa FSC, dove il legno da cui si produce proviene da foreste nelle quali sono rispettati dei rigorosi standard ambientali, sociali ed economici. Inoltre è realizzata al 100% con energia verde e con una carbon footprint ridotta del 20%.

Sempre per rispondere alle esigenze produttive di sostenibilità, **l'etichetta è realizzata su un pezzo unico, fasciante che avvolge l'intera bottiglia, riducendo al minimo l'impatto della colla**. Dopo aver bevuto il Prosecco Doc, la si può srotolare, strappando l'apposita linguetta e sulla facciata interna dell'etichetta si trova la spiegazione del perché UVA è sostenibile (ideazione grafica dell'agenzia Weagroup).

Una bottiglia dall'impatto contemporaneo che diventa oggetto di design dichiarando il suo essere sostenibile.

A completare la presentazione il nuovo company profile de La Delizia, elegante e significativa rappresentazione cartacea che racchiude le linee guida aziendali 2021-2023. Realizzata con carta Favini Tree Free Bamboo Natural, composta dal 75% di bambù certificato FSC e dal 25% di linters di cotone (fibre corte del cotone che si trovano attorno al seme).

Una carta estremamente morbida e liscia al tatto e totalmente riciclabile, biodegradabile, realizzata con energia verde al 100% e con emissioni Co2 azzerate.

Particolare attenzione è stata riposta sulla rilegatura della pubblicazione fatta con filo Singer da parte di una cooperativa sociale che impiega persone con disabilità, unendo quindi le finalità ambientali a quelle sociali.

La pubblicazione è stata arricchita dalle fotografie in bianco e nero del maestro Elio Ciol, testimone nel corso della sua vita dell'essenza del Friuli Venezia Giulia e da quelle del fotografo di paesaggio Francesco Galifi, occhio poetico e concettuale che racconta l'infinita bellezza della natura attraverso un linguaggio di forme, linee e colori.

Attraverso le loro fotografie, La Delizia afferma nuovamente, l'attenzione e la salvaguardia nei confronti dell'ambiente ed in particolare della Terra, dell'Aria, dell'Acqua e del Cielo, **i quattro elementi alla base della viticoltura** e da cui deriva la filiera produttiva aziendale.