ABRUZZO SERA
www.abruzzosera.it

Viticoltura sostenibile, l’Abruzzo sperimenta nuove strade

10 Novembre 2026



Di Giulia Guaglione

La sostenibilità di un vino comincia molto prima che arrivi in bottiglia. Nasce dalla cura del terreno, dalla gestione dell’acqua, dalla tutela della biodiversità e dalle scelte compiute durante ogni fase della produzione. Ma passa anche dalla capacità di misurare il proprio impatto, ridurre gli sprechi e condividere le esperienze. È su questa visione che si sviluppa **Viticoltura Sostenibile Abruzzo**, progetto biennale realizzato nell’ambito dell’intervento SRG09, che punta ad accompagnare il comparto vitivinicolo regionale verso modelli produttivi più sostenibili, misurabili e replicabili.

L’iniziativa nasce dalla collaborazione tra **l’Istituto Di Poppa-Rozzi, l’Università di Cagliari ed Eco Sphere Academy**, ente di ricerca e formazione con sede a Giulianova. Un percorso che mette insieme sperimentazione sul campo, ricerca scientifica, innovazione tecnologica e formazione, coinvolgendo direttamente le aziende vitivinicole del territorio.

Quattro gli ambiti principali di intervento: le attività in vigneto e in cantina, i percorsi di certificazione ambientale, l’innovazione tecnologica e il Punto di Ascolto, uno spazio dedicato alla raccolta e alla diffusione delle buone pratiche già adottate dalle cantine abruzzesi.

Dalle cantine arrivano esperienze concrete di sostenibilità

Uno dei primi passi del progetto è stato conoscere da vicino le aziende vitivinicole delle province di Pescara e Teramo, attraverso interviste dedicate a cinque aspetti: gestione del suolo, acqua,

packaging, fornitori e comunicazione.

Dalle testimonianze è emerso un panorama fatto di esperienze differenti, che dimostrano come la sostenibilità possa tradursi in interventi anche molto diversi tra loro. C’è chi punta sulla riduzione delle lavorazioni invasive del terreno, chi raccoglie le acque piovane e chi sceglie materiali alternativi per confezionare i propri prodotti. Tra le aziende intervistate, tutte hanno eliminato le capsule in plastica, mentre tre su quattro hanno alleggerito il vetro delle bottiglie.

L’archivio delle buone pratiche raccolte restituisce un quadro ancora più ampio. Tra gli esempi figurano il **sovescio**, tecnica agronomica che permette di migliorare la fertilità del terreno attraverso l’interramento di materiale vegetale, e il **pascolo in vigneto**, utilizzato da alcune aziende per favorire la concimazione naturale. Ci sono anche iniziative rivolte alla tutela della **biodiversità**, come il progetto che prevede la protezione di un metro quadrato di biodiversità per ogni bottiglia prodotta, con aree monitorate attraverso telecamere e semina di essenze vegetali.



Non manca l’attenzione al patrimonio viticolo e culturale, con progetti dedicati al recupero degli antichi vitigni, come Pè nin perde la sumente. Sul fronte del packaging, invece, si sperimentano soluzioni che vanno dalle bottiglie in lattina alla riduzione degli imballaggi, fino all’impiego di materiali alternativi.

La sostenibilità, inoltre, non riguarda soltanto il rapporto tra produzione e ambiente. Alcune

esperienze coinvolgono direttamente la comunità: è il caso del progetto **Eva Empowerment verso l'autonomia**, realizzato in collaborazione con l'associazione Dafne ETS, che prevede la produzione di packaging in stoffa da parte di donne vittime di violenza e sostiene iniziative di formazione e autonomia agricola in Senegal. Un altro esempio è il progetto **Babalù**, nel quale le etichette di alcune linee di prodotto vengono disegnate dai bambini con disabilità ospitati dalla fattoria sociale.

Un patrimonio di esperienze che, tuttavia, non sempre riesce a trovare spazio nella comunicazione aziendale. Soprattutto nelle realtà familiari, documentare e raccontare le pratiche già adottate può risultare complesso. Il Punto di Ascolto nasce proprio per raccogliere queste testimonianze, valorizzarle e renderle accessibili alle altre aziende del territorio.

Le certificazioni per misurare l'impatto ambientale

Un altro asse centrale del progetto riguarda i percorsi di **certificazione ambientale**, strumenti che consentono alle aziende di valutare le proprie prestazioni e individuare gli aspetti sui quali intervenire.

Presso l'azienda dimostrativa dell'Istituto Di Poppa-Rozzi sono stati avviati tre percorsi: regenagri, VIVA e Plastic Free Certification.

Il primo è dedicato alla **salute del suolo**, alla **fertilità** e alla **biodiversità**. VIVA, invece, misura la sostenibilità della produzione vitivinicola attraverso quattro indicatori: **aria, acqua, vigneto e territorio**. Si tratta di parametri che permettono di analizzare, tra gli altri aspetti, le emissioni climalteranti, il consumo della risorsa idrica, la gestione agronomica e le ricadute delle attività aziendali sulla comunità e sul paesaggio.



La Plastic Free Certification, attraverso il sistema Plastic Reducer Management System, punta invece a **individuare e ridurre progressivamente l'utilizzo della plastica monouso**. Il percorso prevede l'analisi dei materiali impiegati, la ricerca di alternative, il coinvolgimento dei fornitori e il monitoraggio dei quantitativi di plastica eliminati.

L'obiettivo non è soltanto ottenere un riconoscimento, ma comprendere quali cambiamenti siano realmente efficaci e quali risultati possano essere dimostrati. Un percorso che presenta anche alcune criticità: i costi di certificazione, gli adempimenti documentali e la necessità di formazione possono rappresentare un ostacolo soprattutto per le aziende di dimensioni più contenute.

Vigneto Sicuro, la tecnologia entra in campo

La sperimentazione trova uno dei suoi punti più interessanti nell'utilizzo di **Vigneto Sicuro**, un sistema di supporto alle decisioni attivato presso l'azienda dimostrativa. La piattaforma raccoglie dati meteorologici riferiti al singolo appezzamento e li utilizza per elaborare modelli previsionali sul rischio di peronospora e oidio, due importanti avversità della vite.

Il report relativo al vigneto di Montepulciano dell'Istituto Di Poppa-Rozzi, elaborato per il periodo compreso tra il 1° gennaio e il 5 agosto 2026, restituisce un quadro climatico caratterizzato da due fasi molto diverse. Nei primi mesi dell'anno sono stati registrati 472,9 millimetri di precipitazioni, con una forte concentrazione tra marzo e aprile. Successivamente, le condizioni sono diventate progressivamente più calde e asciutte, fino a un periodo di 28 giorni consecutivi praticamente senza pioggia, tra il 4 giugno e il 1° luglio.





Queste condizioni hanno inciso in maniera differente sulle due patologie. Il modello ha individuato otto cicli di rischio per peronospora, mentre per l'oidio ha registrato una pressione particolarmente elevata: l'indice è rimasto nella fascia di rischio alto per 100 giorni consecutivi, dal 1° maggio al 5 agosto, senza mai scendere sotto quota 60.

Un dato significativo, che evidenzia quanto le condizioni meteorologiche possano influenzare la gestione fitosanitaria del vigneto e quanto sia importante disporre di strumenti capaci di fornire indicazioni puntuali.

È importante precisare che gli indici elaborati dalla piattaforma rappresentano stime del rischio potenziale basate sulle condizioni meteorologiche e non costituiscono, da soli, una conferma della presenza effettiva dei patogeni. Per questo motivo devono essere integrati con il controllo diretto delle piante in campo.

La formazione parte dal vigneto

Il progetto guarda anche alle competenze delle future generazioni. L'azienda dimostrativa dell'Istituto Di Poppa-Rozzi diventa infatti un laboratorio a cielo aperto, nel quale gli studenti possono osservare direttamente le pratiche sperimentate e comprendere come si applicano i principi della sostenibilità alla produzione vitivinicola.

Il programma prevede 120 ore di formazione distribuite su tre classi. Le attività, già avviate, affrontano temi come la gestione del vigneto, la lettura degli indici di rischio, la documentazione delle pratiche sostenibili e i percorsi di certificazione ambientale. L'intento è avvicinare le conoscenze teoriche alla realtà operativa, offrendo agli studenti strumenti e competenze utili per il loro futuro professionale.

A completare il percorso c'è il contributo dell'Università di Cagliari, attraverso il Dipartimento di Ingegneria Meccanica, Chimica e dei Materiali. Con l'attività CERT IMPACT, la ricerca si concentra

sull’efficacia delle certificazioni di sostenibilità nel settore vitivinicolo, analizzandone le ricadute ambientali, economiche e di mercato.

Il secondo anno punta alla condivisione dei risultati

Dopo la fase di ascolto, sperimentazione e ricerca, il progetto si prepara a rafforzare il rapporto con il territorio. Nel secondo anno, le esperienze raccolte attraverso il Punto di Ascolto saranno utilizzate per sviluppare nuove attività formative e realizzare uno strumento di facile consultazione destinato alle aziende.

Sono inoltre previsti momenti di formazione rivolti agli operatori del settore, che potranno confrontarsi con le buone pratiche individuate e con i risultati degli studi universitari.

L’obiettivo è trasformare le conoscenze raccolte in strumenti accessibili e replicabili, favorendo il dialogo tra aziende, studenti e professionisti. Perché la sostenibilità del vino non si costruisce attraverso un’unica soluzione, ma mettendo insieme innovazione, attenzione all’ambiente e capacità di condividere ciò che funziona. E il futuro della viticoltura abruzzese passa anche da qui.