

## 1. IL NOSTRO IMPEGNO PER UNA VITICOLTURA SOSTENIBILE

● **Mappatura vigneti.** Un sistema integrato monitora il vigneto e l'ambiente circostante consentendo di creare un protocollo per le concimazioni mirate da divulgare a tutti i soci.

● **Ottimizzazione dell'acqua.** Si favorisce l'irrigazione a goccia (detta "irrigazione localizzata" o "microirrigazione") per indirizzare l'acqua solo dove e quando serve. Depositandola sulla superficie del terreno contigua alla zona della radice, si riduce l'evapotraspirazione e il drenaggio in profondità, ottenendo così un buon risparmio idrico.

● **Utilizzo di stazioni meteorologiche.** Dal 2003 è presente su tutto il territorio un sistema di stazioni meteorologiche automatizzate, che interagiscono con una banca dati in grado di fornire un servizio puntuale e affidabile per la formulazione di bollettini di difesa mirati.

● **Creazioni di bacini artificiali** per la raccolta di acqua piovana, che aiutano a far fronte all'innalzamento generale della temperatura, con estati sempre più secche e calde. Alcuni coltivatori di Cantina di Soave hanno adottato degli accorgimenti, attraverso i quali viene raccolta l'acqua piovana e l'acqua delle microsorgenti superficiali, per poterla utilizzare come intervento di soccorso in caso di siccità.

● **Rispetto biodiversità del suolo.** La gestione, fertilizzazione e cura del suolo vengono considerati sempre più come elementi attivi e fattivi in cui la vigna diventa, non più elemento vulnerabile, ma struttura capace di resistere attivamente e di adeguarsi all'ambiente, coinvolgendo gli agricoltori in una consapevolezza sociale.



## 2. IL NOSTRO IMPEGNO PER INDIVIDUARE PACKAGING RISPETTOSI DELL'AMBIENTE

● Cantina di Soave ha iniziato ad utilizzare la chiusura **Green Leaf** per un Soave DOC dedicato al mercato inglese; si tratta di una chiusura innovativa che **impiega circa il 64% in meno di alluminio** rispetto alle altre chiusure simili. Questa chiusura consente anche di essere completamente rimossa dalla bottiglia così da facilitare il processo di riciclo del vetro. Oltre a ciò, ha il vantaggio di occupare il 60% in meno di spazio, rispetto ad un tappo tradizionale, durante la fase di trasporto e quindi di ridurre ulteriormente le emissioni di CO2 nell'atmosfera.

● Con il progetto RafCycle Cantina di Soave riconferma il proprio impegno per **un'economia circolare**. All'interno di questo "impegno green" si inserisce anche la collaborazione con l'azienda UPM Raflatrac per riciclare i supporti in carta siliconata delle etichette autoadesive. Grazie al progetto RafCycle, è possibile riciclare questi scarti della filiera in nuova carta prodotta dalle cartiere Upm.

● **La cantina Rocca Sveva** e il suo **Soave Classico** hanno aderito al **progetto "VIVA"** promosso dal Ministero dell'Ambiente, per misurare la sostenibilità nel settore vitivinicolo attraverso un approccio multidisciplinare basato su 4 indicatori: Aria, Acqua, Vigneto e Territorio. L'obiettivo è quello di monitorare la ripartizione dei consumi tra le varie attività aziendali, in modo da ottimizzare le prestazioni per un maggiore risparmio energetico. Non solo: l'impegno è quello di affinare ogni attività sia in vigna che in cantina, limitare l'impiego di diserbanti e antiparassitari al fine di dare vita a un'agricoltura che rispetti il più possibile l'ambiente e i suoi ecosistemi naturali.



● Massima attenzione anche alla **riduzione del peso packaging**: la bottiglia Bordolessa utilizzata ha le stesse caratteristiche estetiche e meccaniche della precedente, ma con minor peso. Nel 2019 sono state utilizzate 13 milioni di bottiglie, passando da 410 grammi a 370 grammi. La differenza ha portato ad un **risparmio di 520.000 kg di vetro**.

Per gli spumanti si è adottata la bottiglia Collina, leggermente più leggera della precedente. La riduzione di 120 grammi di peso di ognuna si traduce in **48.000 kg di vetro in meno** in un anno, con un risparmio sia nel trasporto che nello smaltimento.



## 3. IL NOSTRO IMPEGNO NELLA RIDUZIONE DI CONSUMI ENERGETICI

● Una tematica a cui la storica casa vitivinicola veronese è sempre stata molto sensibile è quella del **risparmio energetico**, dal **punto di vista produttivo**. Infatti l'azienda continua ad investire in nuove attrezzature e impianti al fine di diminuire i consumi di energia, per cercare di **migliorare ogni anno le proprie prestazioni** ed essere sempre **più sostenibile**. Non solo: anche gli imponenti lavori di ampliamento e la totale riorganizzazione logistico-produttiva sono stati pianificati in **ottica green**.

● Utilizzo **macchinari di elevata efficienza energetica**. Le nuove apparecchiature di riempimento utilizzano meno di un terzo dell'energia dei macchinari standard degli anni Novanta.

● **Sensori di illuminazione** dei locali di lavoro, per una **riduzione dei consumi di energia elettrica** con l'installazione di speciali lampade che si autoregolano in base alla luce, si ottiene un risparmio energetico notevole rispetto a quelle precedentemente utilizzate.

● **Energia derivante da fonti rinnovabili** attraverso un impianto fotovoltaico che garantisce una produzione di energia totale pari a circa 105 kw, ed un impianto a pannelli solari per la produzione di acqua calda ad uso sanitario.

● Significativi gli accorgimenti per il risparmio energetico: l'edificio che ospita gli uffici, infatti, è dotato di un **cappotto esterno** di particolari infissi che garantiscono una migliore prestazione energetica.



● **Nuovi sistemi per la gestione delle acque** di dilavamento e delle acque di processo derivanti dalle vinificazioni; per le prime è prevista la raccolta e il trattamento mentre le acque di processo vengono chiarificate tramite un **nuovo depuratore** che sviluppa una capacità equivalente al fabbisogno di una paese di circa 20.000 abitanti.

● In materia di **produzione di rifiuti**, si evidenzia come l'attività propria dell'azienda possa essere definita a **bassissimo impatto ambientale** in quanto i sottoprodotti, derivanti dalla produzione, sono consegnati per legge a particolari soggetti riutilizzatori, quali le distillerie. Infatti le vinacce, i raspi e le fecce ottenute durante la pressatura delle uve e la trasformazione dei mosti in vino vengono consegnati a tali soggetti assolvendo alle cosiddette prestazioni di vinificazione.

● Significativi gli accorgimenti per il risparmio energetico: l'edificio che ospita gli uffici, infatti, è dotato di un **cappotto esterno** di particolari infissi che garantiscono una migliore prestazione energetica.



● La **copertura è completamente coibentata** e su parte di questa, sono montati **437 pannelli fotovoltaici** (pari ad una superficie di 717 mq), i quali garantiscono la produzione di energia rinnovabile utile al funzionamento del magazzino meccanizzato.

● Inoltre è stato studiato un **nuovo sistema per la gestione delle acque meteoriche**. Le acque dei tetti sono convogliate in apposite "vasche di calma" e poi rilasciate nel sottosuolo attraverso delle trincee drenanti. Ciò fa sì che l'acqua piovana pulita venga introdotta nel terreno, e quindi nelle falde acquifere e non venga dispersa nell'ambiente.

● Un **impianto a pannelli solari** per la produzione di acqua calda è stato previsto per rendere autonome alcune zone degli uffici.

## 4. IL NOSTRO IMPEGNO PER PRESERVARE LA STORIA DEL NOSTRO TERRITORIO

● Il recente progetto di ampliamento e ristrutturazione che ha riguardato il quartier generale di Viale della Vittoria ha anche un **grande valore sociale**. Il rinnovamento ha previsto investimenti in opere pubbliche di cui potrà beneficiare tutta la comunità e che interessano principalmente la **viabilità e il verde** nel territorio circostante l'azienda.

● Con l'intento di modificare positivamente la percezione del paesaggio all'interno del paese, la collocazione delle aree verdi e degli annessi parcheggi è stata infatti studiata al fine di riqualificare tutto il fronte est della Cantina, **migliorando così l'impatto visivo di chi accede al centro del paese** di Soave.

● Anche il manto verde all'interno del perimetro della sede di Viale della Vittoria avrà il compito di influire positivamente sulla qualità dell'aria e dell'ambiente, riducendo la riverberazione dei raggi solari e intervenendo sul microclima.



● Le mura del maestoso castello di Soave abbracciano completamente il borgo medievale: un patrimonio che l'azienda ha deciso di tutelare, realizzando una bottiglia speciale del proprio vino più rappresentativo e del proprio marchio più prestigioso: una **limited edition** del Soave Classico Rocca Sveva. Parte del ricavato della vendita è già stato **devoluto da Cantina di Soave al Comune per il restauro della cinta muraria**.



## 5. IL NOSTRO IMPEGNO PER LA VALORIZZAZIONE DELL'AMBIENTE CIRCOSTANTE

● Un rigoglioso **giardino botanico** si trova proprio sulle pendici della cantina Rocca Sveva, dove trovano dimora più di 150 specie arboree tutte catalogate. Originariamente era il parco dell'antica villa che sorge proprio al centro di Rocca Sveva e ne costituisce ancora oggi il cuore pulsante. Il giardino botanico confina con il vigneto sperimentale all'interno del quale vengono fatte delle ricerche sulle uve autoctone del territorio e sui relativi sistemi di allevamento.

● Un vero e proprio **pic nic tra piante secolari**, vigne e fiori, nel giardino Rocca Sveva, dove gustare, in perfetto **stile ecologico**, un rinfrescante calice di vino accompagnato da prodotti tipici, nel pieno rispetto dell'ambiente. Per una wine experience a contatto con la bellezza della natura circostante.



● **Un'esperienza a cavallo** tra i sapori, il paesaggio e il fascino di un territorio meraviglioso. Una wine experience, un'escursione a passo lento tra le colline del Soave Classico e tra i vigneti, alla scoperta delle bellezze del nostro territorio.

● Una **degustazione itinerante nel verde** del giardino botanico, dove immergersi nei profumi e nei sapori di un racconto. Qui i vini vengono commentati secondo un percorso di affinità con altrettante specie arboree presenti nel giardino stesso, per la **valorizzazione della biodiversità**.



  
**CANTINA DI SOAVE**  
CASA VITIVINICOLA DAL 1898



www.cantina-soave.it