Per Fantini il futuro sarà sempre più green

20230111093714fantini-be6002a0

La grande qualità è il presupposto sempre necessario e indispensabile. Ma la sensibilità contemporanea e la questione climatica impongono che le aziende vitivinicole impegnino sempre più sé stesse anche su un nuovo fronte, quanto mai d'attualità: quello della **sostenibilità ambientale**. In questo senso Fantini Group ha le carte in regola, non si fa certo trovare impreparato.

Fantini è la giovane realtà vinicola abruzzese che, fondata e guidata da Valentino Sciotti, in pochissimi anni è diventata **leader tra le aziende esportatrici del Sud Italia**, grazie a un'attenta politica votata alla più alta ricerca qualitativa e di marketing. **L'attenzione ambientale** è, d'altra parte, un connotato potremmo dire naturale, fondante di quest'azienda.
Per accorgersene, basta ad esempio puntare il navigatore verso uno dei più bei trabocchi d'Abruzzo, quello di Punta Aderci, si trova nella omonima Riserva Naturale Regionale - 285 ettari dalla spiaggia di Punta Penna, meraviglioso anfiteatro marino, alla foce del fiume Sinello - vicino a Vasto, e **tutela uno dei tratti più suggestivi e spettacolari del litorale**. Proprio lì, a strapiombo sul mare, Fantini Group sta coccolando uno dei suoi vigneti più spettacolari. Diviso in due: un appezzamento coltivato a uve Pecorino, di quasi due ettari, e una seconda area, di tre ettari, con vigneti di Montepulciano, in parte da impianto giovane di due anni, in parte da uno preesistente di quasi 20 anni.

Spostandosi un poco più a Nord di una cinquantina di chilometri, sempre costeggiando le onde, si trova un'altra Riserva Naturale Regionale, quella denominata **Ripari di Giobbe**, 35 ettari sulla costa ortonese, l'acqua cristallina che accarezza una falesia rocciosa alta fino a 65 metri e ricoperta da macchia mediterranea. Qui Fantini vanta un altro vigneto, due ettari e mezzo che sembrano tuffarsi in mare, coltivati a Pecorino.

E poi c'è la **Tenuta Cantalupo**: il mare è più lontano, ma giusto una decina di chilometri. Siamo a Notaresco, splendido borgo medioevale della provincia di Teramo, il classico paesino antico del Centro Italia, un eden arroccato sulla collina. Qui, nel cuore del Montepulciano d'Abruzzo Colline Terramare Docg, Fantini Group possiede **10 ettari di vigneto che hanno oltre 35 anni,** tutti a spalliera. Caratterizzati da basse rese, rientrano nel progetto Fantini-Qualità e vengono utilizzati sia

per produrre OPI, un bio ovviamente 100% Montepulciano d'Abruzzo Colline Terramare Docg, che la nuova ammiraglia Three Dreamers, la visione enologica dei "tre sognatori" che hanno creato Fantini: un rosso da uve biologiche appassite, *«in pratica abbiamo mutuato la tecnica produttiva dell'Amarone»*, ci spiega **Valentino Sciotti**, fondatore Fantini Group. Vino d'eccellenza e celebrazione di una straordinaria impresa italiana. Aggiunge Giulia Sciotti, marketing manager & brand ambassador di Fantini Group: *«Ci troviamo in una zona chiave per il Montepulciano d'Abruzzo perché siamo a due passi dalle montagne. I vigneti sono sempre rifrescati anche dalla brezza marina che sale dalle onde».*

In tutti e tre i casi si tratta di aree dalle condizioni pedoclimatiche eccezionali. *«Sono progetti dei quali siamo orgogliosi* – aggiunge **Giulia Sciotti** - *Godono appunto del beneficio delle brezze marine tutto l'anno (pensiamo alla stagione della fioritura o a quella della maturazione delle uve) e sono comunque vicini al Massiccio della Maiella, dal quale durante il giorno scendono venti a rinfrescare le temperature estive»*.

Un trionfo della natura che Fantini ha scelto di **coltivare esclusivamente in biologico**: niente chimica, solo rame e zolfo e in misura pure assai contenuta. La prima vendemmia si è tenuta nel 2022, ma una linea di imbottigliamento dedicata sarà inaugurata solo al termine della prossima, nel 2023. *«Non è solo un'iniziativa importate dal punto di vista enologico. Ma vuole far parte di un'idea più complessiva di rivalutazione di un territorio naturalisticamente straordinario, quello della Costa dei Trabocchi»*, conclude Giulia Sciotti.

Punta Aderci, Ripari di Giobbe e Cantalupo sono i fiori all'occhiello di un approccio che per Fantini è sempre più **orientato nel segno della sostenibilità ambientale**. Già oggi l'azienda presenta un proprio preciso report annuale sulla sostenibilità e vanta la certificazione di sostenibilità Equalitas, che valuta secondo rigorosi parametri la filiera vitivinicola (nasce con l'obiettivo di **promuovere la sostenibilità delle filiere agroalimentari e del vino in primis**, attraverso una visione e un approccio che unisce le istanze delle imprese, della società e del mercato.

Lo standard Equalitas affronta la sostenibilità secondo tre pilastri: **sociale, ambientale ed economico**. Per ciascuno vengono definiti requisiti e indicatori verificabili e misurabili). È già molto, ma diventano solo la premessa a un processo ancor più articolato che porterà Fantini a redigere un vero e proprio **Bilancio di sostenibilità ufficiale, strutturato, nel 2023.**

Non è tutto. «*Stiamo procedendo all'installazione, in tutte le aree dove lavoriamo più intensamente, di una serie di centraline di rilevamento meteo»* narra Valentino Sciotti. *Questi dispositivi forniscono a Fantini una massa di dati - dall'umidità sulla foglia a quella del terreno, e così via - in grado di aiutare i*

contadini a gestire i vigneti, minimizzando il ricorso ai trattamenti anche là dove si applichi un modello di viticoltura tradizionale, non bio. E ancora. È stato già approvato un piano specifico che porterà presto lo stabilimento d'imbottigliamento Fantini, a Ortona, a essere ***convertito all'energia pulita e rinnovabile****, «diventerà autonomo al 70% grazie alla realizzazione di un grande impianto fotovoltaico»* sul tetto. Un ulteriore, importante traguardo.