

**INDUSTRIA
BEVERAGE**

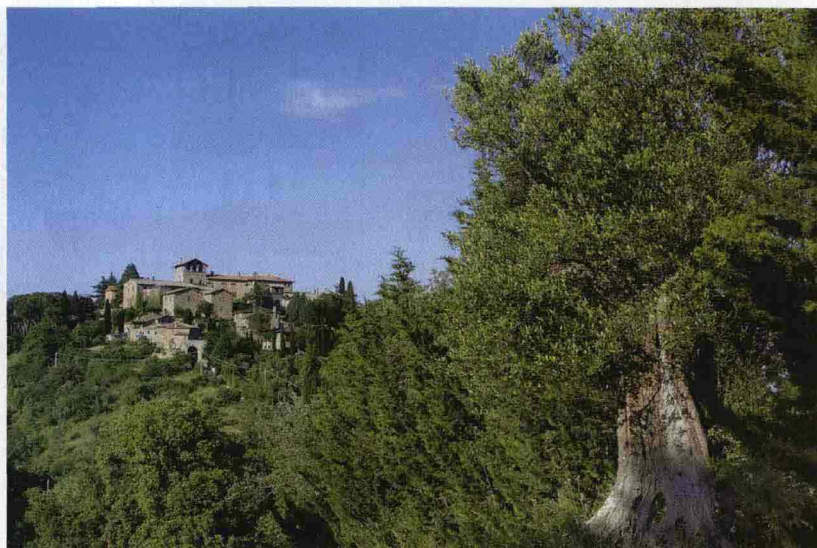
Le cantine si tingono di verde

Vini La vitivinicoltura accresce la propria sostenibilità. Perché una buona etichetta deve nascere in un territorio sano. E le scelte green sono una leva di marketing. Anche all'estero

Bottiglie più leggere. Etichette in carta riciclata. Metodi di produzione ecosostenibili. Per essere produttori environmentally friendly oggi vitivinicoltura biologica e biodinamica non bastano più. Va dimostrato un impegno più ampio, che parte dalla cura per l'impatto ambientale e architettonico delle cantine e arriva a comprendere la riqualificazione del territorio. La tendenza non è un'esclusiva italiana. Nel dimostrare una nuova sensibilità sono in prima fila i cugini francesi, a cominciare dalla Champagne, prima regione a varare nel 2002 uno specifico piano per tutta la filiera, con l'obiettivo di ridurre le emissioni di CO₂ del 25% entro il 2020. Non sono da meno le griffe d'oltreoceano. La California Sustainable Winegrowing Alliance, per esempio, istituita dal Wine Institute e dalla California Association of Winegrape Growers, ha messo in campo il Certified California Sustainable Winegrowing, un programma statale di certificazione per le cantine che attuano pratiche e politiche sostenibili. Aperto a tutti i produttori, annovera già molti dei nomi che contano, da Constellation Wines U.S. a E. & J. Gallo Winery, fino a Diageo Chateau & Estate Wines.

Il progetto Magis

In Italia le iniziative crescono di numero. Ben 100 tra le cantine più importanti del Paese, per esempio, da Zonin al Gruppo Italiano Vini, da Barone Ricasoli a Tasca d'Almerita, si sottoporrono a un protocollo che prevede la lettura satellitare dei dati colturali per ottimizzare potature



Una veduta dell'azienda agricola di Monte Vibiano, in provincia di Perugia

e trattamenti: una sperimentazione sulla sostenibilità dei processi produttivi in vigna che rientra nel progetto Magis, firmato da Bayer CropScience in collaborazione con l'Università di Milano, Unione italiana vini (Uiv), Assoenologi e Image Line. L'obiettivo? Fare sistema e migliorare la gestione, dal campo alla cantina, in modo da non lasciare residui nell'ambiente e creare qualità al più basso costo possibile. «È necessaria – dichiara **Attilio Scienza, docente di vitivinicoltura all'Università di Milano** – una rivalutazione del concetto di sostenibilità, affinché un'impresa vitivinicola possa raggiungere il triplice obiettivo di migliorare le performance ambientali di prodotti e processi produttivi, soddisfare le richieste del consumatore sempre più attento ai valori etici, salutistici e culturali del vino, rimanendo competitiva sul mercato».

L'approccio globale di SOStain

Il nocciolo della questione è proprio il termine sostenibilità che, soprattutto in agricoltura, si presta a una nutrita serie di declinazioni, molte delle quali sono, in realtà, singoli interventi, che non possono certo giustificare per chi li ha intrapresi l'appellativo di azienda sostenibile. Affinché l'approccio sia, invece, organico e globale, un gruppo di ricercatori dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza, coordinati dal professor Ettore Capri, ha avviato il progetto 'SOStain' sviluppato con l'azienda pilota Tasca d'Almerita che, tramite un approccio volontario e proattivo, ha deciso di intraprendere un percorso di sostenibilità. Questo strutturato programma prevede l'elaborazione di un Codice di sostenibilità aziendale (Csa) in continuo aggiornamento, che raccoglie la conoscenza storica e

tecnico-scientifica dell'azienda per individuare i rischi per l'ambiente delle attività vitivinicole e identificare le soluzioni più appropriate. «Conoscenze tecniche, agronomiche e scientifiche devono limitare al massimo l'impatto ambientale – spiega **Alberto Tasca, ad di Tasca d'Almerita** –. Dopo aver preso diversi spunti dalla vitivinicoltura biologica e tantissimi dalla biodinamica, ci siamo resi conto che

manca un progetto unitario. Tanto più che l'agricoltura sostenibile dipende da numerose variabili (stagione, luogo, dimensioni aziendali, ecc.), che rendono difficile realizzare modelli precostituiti. È nato così SOStain che, dando basi scientifiche a quanto avevamo intrapreso già da tempo, si propone come un progressivo percorso di miglioramento di tutte le attività aziendali, per uno sviluppo rispettoso

del territorio, socialmente equo ed economicamente efficace». Il programma si suddivide in quattro fasi.

Un programma in quattro step

La prima, l'autovalutazione, si avvale di check list e software che producono indici qualitativi e quantitativi sullo stato di sostenibilità aziendale. In base ai risultati, la successiva fase fornisce un quadro complessivo della

RIVOLUZIONI ECOLOGICHE

Da Monte Vibiano il primo vino a emissioni zero

Grazie a un progetto che ha reimpostato l'attività a 360°, l'azienda agricola umbra ha ottenuto il risultato di non produrre più CO₂. Senza ritoccare il prezzo finale delle bottiglie

È la prima azienda agricola in Italia (e tra le prime al mondo) ad aver raggiunto lo stato di zero emissioni di gas serra. In accordo con la norma internazionale Iso 14064, infatti, Monte Vibiano, in provincia di Perugia, è passata dalle 287 tonnellate di CO₂ prodotte nel 2004 alle -764 tonnellate del 2008: un risultato ottenuto esclusivamente attraverso iniziative interne all'azienda e attestato dalla certificazione rilasciata da Dnv, che con il Centro di ricerca sulle biomasse dell'Università di Perugia ha avviato un attento monitoraggio. «È un esito soddisfacente, ma certo non definitivo – sottolinea **Lorenzo Fasola Bologna**, ceo di **Monte Vibiano** –. Ci sono altri modi per migliorare. Non per niente il progetto è stato denominato 360 Green Revolution: a 360 gradi, infatti, abbiamo preso tanti accorgimenti, anche minimi». In effetti, da quando nel 1998 sono stati reimpiantati 40 ettari di vigneto, gli interventi sono stati ingenti e hanno riguardato ogni aspetto che consentisse di produrre il miglior vino possibile. È proprio su questo che Fasola Bologna insiste: la rivoluzione verde di Monte Vibiano non è una questione ambientalista o un'operazione di marketing. «Il vino si fa in vigna: non si può perseguire la qualità danneggiando la natura. Siamo arrivati alle emissioni zero perché abbiamo fatto tutto quanto potesse concorrere a migliorare il prodotto». Pannelli solari di ultima generazione, veicoli elettrici per la mobilità interna; trattori biodiesel; fertilizzanti a basso impatto, come quelli azotati di origine organica; copertura di silos con vernici che aumentano l'albedo, permettendo alla radiazione solare di aumentare il potere riflettente (10 mq di superficie con elevato albedo compensano il riscaldamento globale dovuto a una tonnellata di gas serra immessa in atmosfera), e un impegno continuo a



Lorenzo Fasola Bologna
ceo di Monte Vibiano

salvare superfici boschive. Ma produrre vino con questi criteri costa di più e determina, quindi, prezzi più elevati per il consumatore? «L'investimento iniziale è enorme – ammette Fasola Bologna –, come in tutti i casi in cui s'intenda produrre un vino di altissima qualità. Va considerato, però, nel lungo termine. Il nostro

è un business plan a 25 anni. Un esempio concreto: per la cantina abbiamo previsto un tetto iperventilato doppio, che ci è costato due volte tanto uno normale. Considerato, però, il risparmio energetico garantito, nel lungo periodo non solo verrà ammortizzato, ma avrà assicurato, nel frattempo, una riduzione delle spese. In quanto ai listini, da quando abbiamo avviato la commercializzazione delle prime bottiglie, nel 2005, non abbiamo mai apportato alcun aumento». Una riprova? Il vino base dell'azienda è stato definito il migliore d'Italia dalla guida dell'Espresso, nella fascia di prezzo compresa tra i 5 e i 6 euro.

INDUSTRIA BEVERAGE



Alberto Tasca
amministratore delegato di Tasca d'Almerita

sostenibilità, correlato alla specifica situazione, evidenziando le priorità. Segue la terza fase, in cui si individuano le operazioni per ridurre l'impatto ambientale. Di ognuna è valutata la fattibilità, in modo da fornire strumenti a supporto delle scelte da effettuare nell'ultima fase, l'implementazione delle misure di sostenibilità, seguita da un'ulteriore autovalutazione. Le tematiche affrontate in prima battuta dal Codice di sostenibilità vanno dalla tutela del suolo, dell'aria e dell'acqua alla prevenzione dalle infestazioni, fino

TECNOLOGIE

In vigna i gas serra si misurano con ItaCa

Si chiama ItaCa, acronimo di Italian wine carbon calculator, ed è il primo calcolatore di emissioni di CO₂ per il settore vitivinicolo italiano, messo a punto dallo studio agronomico Sata a seguito di un adattamento dell'International wine carbon calculator al nostro Paese. Il suo funzionamento si basa sulla definizione dell'impronta carbonica, che consente una misurazione delle emissioni di gas serra correlate alla produzione. «L'applicazione di uno strumento come questo – spiega **Leonardo Valenti** della Facoltà di Agraria dell'**Università degli Studi di Milano** – permette di individuare i punti critici da affrontare per migliorare l'efficienza economica e ambientale del processo aziendale». Un'attenzione che si traduce non solo nella razionalizzazione dell'attività produttiva, ma si configura come una leva di marketing. Basti pensare che grandi gruppi della distribuzione, tra cui Tesco, Carrefour, Leclerc e Casinò, hanno espresso l'intenzione di lanciare campagne di valorizzazione dei prodotti in grado di dichiarare il loro livello di emissioni. Presentato a Vinitaly lo scorso aprile, ItaCa effettua la valutazione delle emissioni suddividendo il processo produttivo in tre ambiti: consumo interno di energia, emissioni indirette di gas serra causate da energia acquistata da fornitori esterni e CO₂ prodotta per fabbricare materiali coinvolti nel ciclo produttivo (vetro, additivi enologici concimi, prodotti fitosanitari, ecc.). Diversi i nomi di spicco impegnati nell'applicazione di ItaCa, da Barone Pizzini, Distillerie Franciacorta e Guido Berlucchi in Franciacorta ad Arnaldo Caprai in Umbria, solo per citarne alcuni.

alla gestione delle risorse energetiche e umane. «Al momento – nota Alberto Tasca – abbiamo ultimato la prima fase. Da qui si decideranno le iniziative da intraprendere. Il che, come ogni razionalizzazione garantirà anche un risparmio economico».

Ma in che cosa consiste la portata innovativa di questo progetto? Ettore Capri non ha dubbi: «Nella sua capacità di quantificare la sostenibilità attraverso strumenti scientifici. Per questo il coordinamento è affidato all'università, ma ci avvaliamo dei contributi di esperti anche internazionali che coprono le competenze multidisciplinari necessarie». Eventuali limiti, invece, potrebbero essere costituiti dalle risorse necessarie. «I programmi di sostenibilità – osserva Capri – richiedono un enorme sforzo per lo sviluppo dei sistemi di calcolo. La via di successo dell'iniziativa, dunque, è il riconoscimento del suo valore da parte delle istituzioni e l'adesione del maggior numero possibile di aziende ed esperti in grado di far confluire nel sistema conoscenza storica e innovazioni tecnologiche. Per questo il progetto, estendibile anche ad altre colture, è aperto a tutti».

di Mariangela Molinari

FONTI ALTERNATIVE

E in Toscana si 'coltiva' energia

Un'azienda agricola da 2 mila ettari e 1.200 famiglie potranno disporre tra breve di energia elettrica senza consumare combustibili fossili e senza emettere CO₂. A produrla (circa 5,6 milioni di kW l'anno) sarà l'impianto di biogas che sta per essere inaugurato in Val di Cecina, presso l'azienda agricola **Ginori Lisci**, un nome legato alla porcellana e da qualche tempo anche al vino. Proprio dalla fermentazione delle vinacce, oltre che di mais, triticale e sorgo, si origina metano, da cui è avviato un motore che genera energia. «Per far vivere la terra bisogna inserirla nel sistema economico, che oggi vede tra le materie prime più preziose proprio l'energia – sostiene **Luigi Malenchini**, ad dell'azienda –. Finora in Toscana l'oro della terra è stato il vino. Oggi abbiamo fatto un passo in più, unendolo all'agricoltura tradizionale e all'energia». L'impianto è costato 3 milioni di euro, ammortizzabili, secondo le stime, in cinque anni. Il 49% dell'energia prodotta, infatti, è venduta alla rete elettrica nazionale.