

# Se il vino è "verde", l'ambiente sorride

di CRISTINA CALZECCHI ONESTI

**La convinzione che la Green Economy sia una delle chiavi per uscire dalla crisi si sta rafforzando anche in Italia. L'ultimo rapporto GreenItaly 2020 di fondazione Symbola e Unioncamere, che analizza punti di forza e capacità di risposta alla crisi causata dalla pandemia, evidenzia una maggiore resilienza delle imprese italiane green e circolari. In prima fila le aziende vinicole.**

**N**el settore agricolo, secondo il primo Rapporto AGRicoltura100 promosso da Confagricoltura, su un panel di 1.850 aziende di tutte le regioni e comparti produttivi, la sostenibilità ha aiutato le imprese a crescere, rendendole più innovative, competitive e migliorando la qualità dell'occupazione. In Italia, circa un'azienda del settore su due (48,1%) è particolarmente impegnata sul tema della sostenibilità; per una buona metà, l'attenzione alla sostenibilità esce rafforzata dalla pandemia che ha portato mutamenti nella cultura aziendale; il 38,8% delle aziende agricole ha una qualità dello sviluppo alta o medio-alta.

## Le caratteristiche di una eco-cantina

Le aziende che operano nel settore vitivinicolo, forse più di altre, stanno iniziando a vedere la sostenibilità e la RSI come un investimento strategico, che contribuisce al miglioramento della reputazione e alla creazione di valore.

Progettare una cantina sostenibile, però, non è compito semplice, perché significa adottare sofisticate tecniche di riduzione dei consumi e dei costi come, ad esempio,

l'uso di energia geotermica per raffreddare gli ambienti, energia prodotta dalle biomasse a chilometro zero per ottenere acqua calda, collettori solari per illuminare i locali, impianti fotovoltaici per alimentare i macchinari, recupero delle acque piovane, impianti di fitodepurazione, sistemi di umidificazione con acqua in circolo a ciclo chiuso incorporato nelle pareti, impiego di bottiglie più leggere, etichette realizzate con materiali riciclati e recupero delle vinacce esauste e degli scarti liquidi della lavorazione per ricavarne biogas.

Anche ottimizzare i flussi dei trasporti di vino in area Unesco riduce l'impatto del traffico e, quindi, delle emissioni in atmosfera.

## La "Carbon Footprint" del vino

Preoccuparsi delle emissioni prodotte nelle fasi di produ-

zione del vino è una altra strada verso la green economy.

C'è chi ha costruito un tetto verde a copertura dell'intera cantina per garantirne l'isolamento termico e disposto speciali collettori solari, tubi specchiati che convogliano la luce naturale all'interno, nel piazzale dove viene ulteriormente selezionata a mano l'uva appena raccolta. La CO2 prodotta dalla fermentazione viene trattenuta e sfruttata come fonte di energia per alimentare le pompe che movimentano i vini dalle botti in legno, a loro volta adagate su un sistema che minimizza gli sforzi e tutela la sicurezza dei lavoratori.

Infine, i bicchieri dell'enoteca aperta alle degustazioni sono realizzati con le bottiglie del vino.

