

SCHEDA TECNICA

Agricola Ronco Calino s.r.l. - Adro (BS), Lombardia

Ronco Calino è fra le prime aziende ad aver aderito al progetto Ita.Ca.®, condiviso anche dal Consorzio Franciacorta di cui fa parte, e ha adeguato tutta la propria attività in funzione di un maggior rispetto dell'ambiente. Il progetto prevede il monitoraggio di numerosi aspetti come le emissioni dovute alle attività biologiche del terreno (le fasi di concimazione) o i viaggi e gli spostamenti per le attività di rappresentanza (promozione, commercio e attività di contorno). Sicuramente il poter disporre di una cantina interrata è stato di grande aiuto, in quanto non è necessario ricorrere a consumi energetici per mantenere la temperatura ideale nei locali, così come ha giocato un ruolo importante l'ampio uso di sostanze organiche per la concimazione dei terreni rispetto ai concimi chimici. Obiettivo dell'azienda è una riduzione delle emissioni per bottiglia del 10% sottraendo all'atmosfera un quantitativo di gas-serra pari almeno ad un impatto di 15 tonnellate anidride carbonica e una maggiore attenzione ai consumi energetici in azienda (generatori), all'impiego di carburanti per le macchine agricole, allo smaltimento dei rifiuti.

Azienda Agricola G. Ricci Curbastro e Figli - Capriolo (BS), Lombardia

Dal 2008 l'azienda, associata al Consorzio per la Tutela del Franciacorta, produce energia elettrica grazie a pannelli solari installati sul tetto, in grado di fornire circa 24.000 Kwh/anno, l'80% dell'energia consumata in un anno dall'azienda (con un risparmio di circa 130 t di CO₂ non immessa nell'atmosfera, considerando che la produzione di energia elettrica ad esempio da metano comporta la produzione di 0,57 Kg di anidride carbonica). Oltre al risparmio dell'acqua, i terreni seminativi dell'azienda sono stati trasformati in prati stabili, lungo i vigneti sono state mantenute o ricreate siepi (soprattutto di biancospino) e filari di alberi (gelsi, querce e castagni) così da mantenere il paesaggio ma soprattutto fornire ospitalità a una fauna selvatica (insetti, uccelli, piccoli mammiferi) utili per la biodiversità e la lotta ai parassiti della vite.

Azienda Agricola Salcheto - Montepulciano (SI), Toscana

L'Azienda vitivinicola biologica e biodinamica, radicata nel distretto del Vino Nobile, nel sud-est della provincia di Siena in Toscana, opera in una cantina energeticamente autonoma ('off-grid', dove il risparmio di energia è la prima fonte di approvvigionamento). Ha certificato la carbon footprint di una bottiglia di vino e, grazie a un calcolatore di CO₂ che indica in maniera dinamica le emissioni legate al consumo della bottiglia, il consumatore ha a disposizione l'impatto della stessa sull'ambiente e le azioni da mettere in campo per compensare. Oltre alla carbon footprint, sta realizzando la water footprint per razionalizzare l'uso dell'acqua e abbatterne qualsiasi inquinamento, e l'Indice Biodiversità, in fase di sperimentazione applicata, per monitorare la qualità biologica del suolo e dell'ecosistema aziendale.

Barone Pizzini Soc. Agr. - Provaglio D'Iseo (BS), Lombardia

Costruita nel 2006 secondo importanti criteri di architettura ecocompatibile, la cantina risponde all'impegno di rispetto dell'ambiente e qualità della produzione. Tutte le scelte architettoniche, funzionali e materiali, sono tese a garantire un basso impatto ambientale e consumo energetico. Pannelli fotovoltaici, sistema naturale di condizionamento, utilizzo di pietra e legno e fitodepurazione delle acque sono solo alcuni degli accorgimenti di architettura ecocompatibile utilizzati. Qualità della produzione perché in cantina vengono mantenute la ricchezza e l'integrità del frutto ottenuto in vigna applicando i metodi della viticoltura biologica. Tutte le fasi produttive hanno l'obiettivo di permettere agli umori di ogni vigna di esprimersi. Uno straordinario sodalizio tra natura e tecnologia. L'azienda è associata al Consorzio per la Tutela del Franciacorta.

Gruppo Paladin di cui fanno parte le seguenti aziende iscritte al Registro:

- **Bosco del Merlo - Annone Veneto (VE), Veneto**
- **Castello Bonomi - Coccaglio (BS), Lombardi**

Il Gruppo Paladin ha costituito un settore dedicato alla Ricerca & Sviluppo, composto da tecnici residenti, agronomi ed enologi e collegato all'Università di Milano grazie al Prof. Leonardo Valenti. Tra i piani già in fase di realizzazione avanzata: gli studi in corso per la valutazione dell'impronta carbonica vitivinicola e il suo contenimento; gli studi particolareggiati sui vigneti, finalizzati alla gestione scientifica dei trattamenti e alla conseguente riduzione degli stessi, che potranno essere dosati meticolosamente e applicati con la giusta tempestività; gli studi in cantina per la continua riduzione dell'anidride solforosa garantendo gli standard organolettici consolidati; uno studio di convenienza per convertire le biomasse ricavabili dagli scarti di produzione in cantina in energia da riutilizzare in azienda.

Per quando riguarda l'impronta carbonica (carbon footprint), due distinti progetti: Ita.Ca® e Winezero in Veneto, guidato dall'Università di Padova con l'obiettivo di analizzare l'impronta carbonica e, in particolare, l'assorbimento dell'anidride carbonica da parte della vegetazione.

Guido Berlucchi & C. s.p.a. - Corte Franca (BS), Lombardia Aderendo al progetto Ita.Ca®, l'azienda, associata al Consorzio per la Tutela del Franciacorta, ha calcolato l'impronta carbonica che tiene conto del grado di responsabilità di ogni passaggio e di ciascun componente di filiera sull'effetto serra e sul livello generale di inquinamento, e analizza le forme di energia utilizzate sia nell'attività diretta che per i mezzi di produzione acquisiti. Ha messo, inoltre, in campo una serie di azioni per il risparmio idrico mediante l'impiego di circuiti di lavaggio senza dispersioni, oppure con riciclo delle stesse acque (per esempio, durante la fase di lavaggio delle cassette utilizzate per la vendemmia). Per quanto riguarda le acque reflue, una vasca con fanghi biologicamente attivi ne abbassa la carica organica, in modo che possano essere immesse senza problemi in rete. L'azienda, inoltre, produce parte dell'energia elettrica necessaria in cantina grazie all'impianto fotovoltaico installato sui locali di vinificazione. Grazie all'impianto finora sono state risparmiate 11.808,6 t di CO₂ e 3048,5 barili di petrolio.

La Riccafana di Riccardo Fratus Azienda Agricola - Cologne (BS), Lombardia

Nel 2002 l'azienda converte l'intera produzione di uve al biologico e amplia la cantina storica così da sfruttare a pieno le potenzialità offerte dai 10 ettari di vigneti situati in una posizione unica a ridosso delle pendici meridionali del Monte Orfano. L'approdo al mondo bio però non è un punto di arrivo ma solo un punto di partenza: in azienda nasce e cresce sempre di più la volontà di 'portare l'uva' nei bicchieri di tutto il mondo e il rispetto della materia, prima in vigneto e poi in cantina, diventa il caposaldo principale della filosofia di Riccafana. Vengono quindi acquisite nuove attrezzature enologiche con il chiaro intento di rispettare il più possibile la materia prima e preservarne le caratteristiche fino all'ultimo, e tutte le scelte enologiche aziendali sono rivolte al rispetto assoluto delle caratteristiche insite nella zona, dove mineralità e sapidità fanno da padrone grazie ai terreni del Monte Orfano.

Enologica Vason s.p.a. - San Pietro in Cariano (VR), Veneto

Nel 2009 Enologica Vason, in linea con i propri obiettivi di miglioramento delle prestazioni ambientali e su base volontaristica, ha commissionato allo Studio Qualità e Ambiente sas il supporto per lo sviluppo degli strumenti operativi necessari all'implementazione del sistema legato alla carbon footprint. In base a questo studio, nel 2008 la carbon footprint per i prodotti analizzati è stato di circa: 0,85 kg di CO₂eq / kg di lievito, 0,42 kg di CO₂eq / kg di bentonite, 1,14 kg di CO₂eq / kg di enzimi e 2,14 kg di CO₂eq / kg di proteina di pisello (Fitoproteina P). Enologica Vason oggi ha conseguito la certificazione UNI ISO 14064-1, anche per quanto riguarda aspetti non direttamente collegati alla propria attività, ma con la piena consapevolezza di contribuire allo sviluppo sostenibile di un sistema economico produttivo di cui è parte integrante: il settore vitivinicolo.

Perlage s.p.a. - Farra di Soligo (TV), Veneto

L'azienda ha dato vita a un vero e proprio decalogo dell'Ecologia: i vigneti di collina sono disetanei, ovvero le piante vivono la loro vita fisiologica non industriale nel rispetto del ciclo della natura; la concimazione è realizzata col solo impiego di compost vegetale ed animale; vengono impiegate basse quantità di rame e nessun pesticida; l'acqua calda utilizzata in cantina è ottenuta da una batteria di pannelli solari; l'energia elettrica di tutta la cantina proviene da fonti rinnovabili; nella linea di imbottigliamento, i vecchi motori elettrici sono stati sostituiti con motori più moderni a basso consumo; la sciacquatrice della linea di imbottigliamento permette di riutilizzare l'acqua attraverso un innovativo sistema di filtraggio; per alcuni vini è stato introdotto il tappo a vite eco-friendly e riciclabile; vengono impiegate posate e piatti con materiale Mater B (si smaltisce nel compost organico); il catalogo è prodotto con carta riciclata e alcune pagine del sito internet sono stampate con il font Spranq Eco per il minor utilizzo di inchiostro.

Azienda Agricola Le Carline - Pramaggiore (VE), Veneto

L'Azienda Agricola Le Carline produce, dal 1988 vini biologici e genuini utilizzando esclusivamente uve prodotte seguendo le norme previste dal Reg. CE 834/07, nel rispetto della natura e dell'ambiente circostante. I vini Le Carline sono inoltre in linea con i requisiti imposti dal Reg. UE 203/2012 per il vino biologico. In questa Cantina è rigorosa l'adozione di corrette misure agronomiche come la concimazione organica atta alla salvaguardia dell'ecosistema; la potatura "verde" che deve favorire al massimo l'arieggiamento dei grappoli e la coltivazione naturale senza anticrittogamici e insetticidi di sintesi. La Cantina è stata da poco ampliata con cura nella scelta dei materiali e degli elementi architettonici per essere in armonia con il territorio.

Gemma s.p.a. - Serralunga d'Alba (CN), Piemonte

Da sempre attenta alle problematiche ambientali, conduzione integrata del vigneto, accurata gestione delle acque reflue e loro riutilizzo, basso uso di rame e inerbimento totale sull'intera superficie coltivata, l'azienda ha intrapreso nel 2011 la costruzione di una nuova struttura progettata secondo le regole dell'eco-compatibilità ambientale. La nuova cantina è coibentata con fibre di legno (edificio Classe A1). L'approvvigionamento energetico è garantito da un impianto fotovoltaico installato sul tetto che garantisce la totale autosufficienza, il condizionamento termico è ottenuto grazie all'utilizzo di pompe di calore alimentate da sonde geotermiche verticali profonde 150 metri cadauna per uno sviluppo totale di 3.600 metri; in questo modo è possibile il riscaldamento invernale e il condizionamento estivo senza avere emissioni di CO₂ in atmosfera dovute alla combustione di gas metano o combustibili fossili. L'azienda ha appena ottenuto la certificazione di prodotto ISO/TS 14067:2013, per l'intera sua produzione vinicola.

Azienda Agricola G. Milazzo – Terre della Baronìa s.p.a. - Campobello di Licata (AG), Sicilia

Una delle più note aziende siciliane, nel novero dei vini di qualità, da sempre supportata da una viticoltura gestita senza l'utilizzo di sostanze di sintesi che ha portato alla certificazione bio dal 2007. Il progetto, in fase conclusiva, per la certificazione della LCA – carbon footprint di prodotto a partire dal programma di calcolo Ita.Ca[®], è particolarmente innovativo proprio perché, estendendo anche alla fase di cantina l'interesse per il monitoraggio e la pianificazione di metodi di contenimento delle emissioni, mostra la propria volontà di monitorare tutti i prodotti della propria filiera, assemblando, in pratica, i criteri di valutazione aziendale con quelli della singola bottiglia commercializzata. In questo si distingue da altre analisi di prodotto che siano limitate solo a una selezione di etichette.

L'analisi mostra come sia inevitabile che la cura nella produzione di alta gamma richieda sforzo ed impiego di energie crescenti con l'aumentare dell'attenzione alla qualità del vino, ma come, contemporaneamente, la pianificazione di strategie di basso impatto (esclusione di prodotti di sintesi, conseguimento di uve di qualità che abbisognano di minori interventi in cantina, razionalizzazione dei processi e dei consumi...) possa ridurre nel tempo l'impatto a diversi livelli.