

In viticoltura, settore agricolo all'avanguardia
sempre più aziende scelgono
una politica di riduzione dei danni per l'ambiente

Vino schietto se inquina dice quanto

LA TENDENZA

Valore etico aggiunto: per l'agroalimentare è anzitutto impegno di tutela ambientale. Sui mercati sensibili (Nord Europa, Germania, Usa, Singapore, la stessa Italia, pur frenata dalla crisi in atto) pesa molto. E per il nostro export si somma al richiamo del made in Italy. Vale per il "food" e per il vino, vetrina per i trend di settore.

Sono i fatturati a dire lo spazio che il biologico prima, e poi la più "estrema (e un po' misteriosa, visto che si rifà più a concetti parafilosofici d'interazione uomo-ambiente che a protocolli scientifici) biodinamica hanno conquistato. E il mercato emergente è quello dei cosiddetti "naturali", vini di aziende eco-consapevoli, ma la cui efficacia per l'effettiva tutela ambientale resta spesso nebulosa.

È per questo che le aziende decise a smarcarsi dal generico gruppo di "ecosensibili" operano non limitandosi a una o due (pur affascinose) pratiche, ma con scelte che investono l'intero ciclo produttivo, l'impatto del prodotto vino "dalla nascita alla morte". Misurarne il "costo" ambientale è la chiave per ridurlo. Ma per farlo serve un protocollo

certo.

IL PROTOCOLLO

Si chiama Ita.Ca.® il progetto scelto in Italia dai produttori d'avanguardia. È un "calcolatore" d'emissioni di gas a effetto serra nato dal lavoro di Sata e Winemakers' Federation of Australia (supervisionate dalla Facoltà di Agraria milanese) per adattare al contesto italiano l'International Wine Carbon Calculator, che misura nel mondo l'impronta carbonica del ciclo del vino. Dal 2011 il sistema è approvato da Oiv (l'Onu del vino), ed è dentro ISO 14064, norma generale sulle emissioni; così, chi l'adotta può certificarsi.

Come funziona il meccanismo? Esempio classico è quello dell'azienda Ricci Curbastro (griffe di Franciacorta): è in Ita.Ca.® dal 2010: e nel suo conto emissioni entrano i viaggi casa-lavoro del personale; l'uso di combustibili ed elettricità; la CO2 usata in produzione; il protossido d'azoto da concimazioni; i gas per refrigerare la cantina; tutti gli acquisti, dai pali per le vigne ai ricambi per trattori, dai fitosanitari alle botti, bottiglie, tappi, etichette, dépliant; c'è poi l'acqua; e le attività di marketing (dai tour del commerciale al trasporto vini). Le azioni vanno allora dallo sforzo di autosufficienza energetica (pannelli solari

**PROTOCOLLO
CALCOLA
LE EMISSIONI
DI GAS
SERRA
RIDUZIONE
DEI COSTI
ENERGETICI**

non a terra, consumando suolo, ma di copertura; solo lampade a Led) al riciclo di ogni scarto, dai resti del lavoro in vigna alle deiezioni animali che diventano concime; poi, recupero di carta, legno, vetro, metalli, sughero (i tappi usati si trasformano in pannelli coibentanti che tagliano ulteriormente i consumi); bottiglie più leggere (meno vetro, meno energia per i trasporti); in vigna minimo uso di prodotti chimici e riuso di acque piovane.

Il risultato? Oltre a fregiarsi della "virtuosa" ISO 14064, l'azienda ha oggi bilancio energetico negativo. La Ricci Curbastro è cioè creditrice nel conto emissioni: per ogni bottiglia venduta nel 2013 secondo Ita.Ca.® l'emissione netta è stata pari a -2,438 Kg CO2 equivalenti. «Nel 2013 - spiega con orgoglio il titolare, Riccardo Ricci Curbastro - abbiamo in pratica "sequestrato" dall'ambiente CO2 equivalente all'azione di circa 7500 alberi: oltre 20 ettari di bosco».

È in questi casi che parlare di vini "verdi" (lo ha fatto nel 2014 Confagricoltura, dedicando alle aziende virtuose l'intero programma di degustazioni e talk show al Vinitaly) non è più solo un espediente retorico, o una scorciatoia di marketing.

Antonio Paolini

© RIPRODUZIONE RISERVATA