

IL FUTURO È SEMPRE PIÙ VERDE

Fonti rinnovabili, abbattimento delle emissioni e dell'uso dei fitofarmaci, bottiglie in vetro alleggerito, risparmio energetico e idrico. La «svolta verde» nelle cantine italiane è già cominciata e – oltre al diretto beneficio per l'ambiente – potrebbe portare anche a un nuovo elemento di marketing e dunque di business. Non è un caso, infatti, se il 48% degli intervistati di un recente sondaggio promosso da Winenews-Vinitaly pensa che il «bollino» eco-friendly potrebbe contribuire all'affermazione del vino italiano all'estero, e se il 55% degli amanti del buon bere creda che l'«etichetta verde» rappresenterebbe un motivo in più per acquistare una bottiglia.

di Fabio Pozzo

ANCHE I CONSUMATORI PREFERISCONO COMPRARE VINI CHE RISPETTANO L'AMBIENTE. ORA, LA NUOVA SFIDA RIGUARDA LE FONTI RINNOVABILI E IL PACKAGING

strategicamente in questa direzione rappresenta per le aziende vitivinicole anche la possibilità di manifestare con evidenza un segnale costruttivo e di qualità nei confronti di una crescente esigenza dei consumatori, dei coproduttori, in tema di rispetto verso l'ambiente, di sicurezza-trasparenza dei processi globali di produzione».

«Già da tempo è fortemente diminuito l'impiego della chimica così come sono diminuiti i consumi d'acqua destinati all'irrigazione dei vigneti» è la testimonianza del segretario generale della Fondazione Symbola Fabio Renzi. Un movimento in atto che conosce anche avanguar-

la lotta fitopatologica con macchine a recupero di prodotti riducendo i consumi ed aumentando i risparmi». C'è l'Azienda Planeta che ha adottato un suo protocollo per la tutela ambientale che va dalla «cantina invisibile» (realizzata a Noto in Sicilia, che limita al massimo l'impatto paesaggistico) ai 300 metri quadri di pannelli fotovoltaici destinati alla produzione di energia elettrica per le cantine a Menfi, ma anche alla riduzione costante dei tappi in silicone in favore dei tappi naturali.

Le fonti rinnovabili sono al centro della «rivoluzione». Santa Margherita Wine Group ha aderito, ad esempio, al progetto Zignago Power che - racconta il direttore marketing Lorenzo Biscontin - «sta realizzando a una centrale elettrica da biomasse di circa 15 megawatt di potenza che coprirà interamente il fabbisogno della nostra cantina, più quello di due stabilimenti industriali». E di fotovoltaico si parla anche nel gruppo Berlucchi: «Nella cantina di Borgonato è in funzione un impianto di 846 moduli da 200 watt di potenza, che occupano una

superficie di oltre mille metri quadri con una produzione energetica annua di 195.426 KWh, pari al 15% del fabbisogno aziendale», dice il vicepresidente Arturo Ziliani.

«Stiamo introducendo macchine per il trattamento con recupero, che ci permettono di trattare il vigneto con macchine multifila che garantiscono un risparmio medio del 50% di principio attivo, minor consumo di acqua, carburante, maggiore velocità di trattamento e minore dispersione nell'ambiente di fitofarmaci», è una delle sfide di Sella & Mosca, come riporta lo *chief enologist* Lorenzo Barbero. Biomasse, biodiesel anche in casa dei Marchesi Antonori, dove si guarda pure - spiega l'ad Renzo Cotarella - «al peso del packaging, all'uso e alla tipologia degli imballaggi fino all'ottimizzazione nell'uso dei trasporti».

E poi la guerra all'inquinamento. Ad esempio quello di tipo puntiforme dalle attività connesse alla gestione degli agrofarmaci (dallo smaltimento della miscela residua nell'irroratrice a fine trattamento, a quello delle acque per il lavaggio interno

ed esterno delle macchine). Castello Banfi ha sposato il «sistema Biobed», messo a punto con l'Università di Pisa: in pratica, ha realizzato una sorta di «letto» a fianco dell'area di lavaggio delle macchine agricole, su cui vengono convogliate tali acque, dopo rimozione fisica dei residui oleosi.

«La viticoltura sostenibile è oggi alla base della nuova normativa comunitaria che regolerà nei prossimi anni l'utilizzo dei fitofarmaci in agricoltura. La viticoltura italiana dovrà ristrutturare la sua filiera, e il percorso è già avviato, coniugando sostenibilità ambientale ed economica con la qualità del vino», tira le somme Attilio Scienza, ordinario di Viticoltura all'Università di Milano. Politiche ambientali - ha detto il direttore di Veronafiere Giovanni Mantovani durante un recente convegno sulle eco-cantine promosso con E.On (provider di soluzioni energetiche, fotovoltaico incluso) -, «in grado di condizionare in positivo l'andamento dell'export enologico nel medio-lungo termine». Potrebbe essere questo l'augurio.

Due fasi della lavorazione in cantine biologiche; al centro, il produttore Marco Caprai

L'impegno ecologico? Una piacevole opportunità per il mondo dell'enologia: oltre ad anticipare l'evoluzione normativa europea è una nuova forma di investimento

tecnico di Milano e socio fondatore di Slow Food. Questo orientamento, spiega, «può consentire di anticipare in positivo l'evoluzione normativa in atto a livello comunitario. Ma non solo: investire

die. Gli esempi sono tanti, tutti validi. C'è la Arnaldo Caprai, che sta sostituendo progressivamente - racconta il direttore generale, Filippo Carletti - «le macchine tradizionali a basso volume per

