



Comunicato Stampa

Salcheto Carbon Free, è italiana la prima azienda che ha calcolato le emissioni di una bottiglia di vino: 1,83 kg di anidride carbonica.

Il progetto, sviluppato dall'azienda vinicola Salcheto di Montepulciano, intende ridurre l'impatto sull'ambiente raggiungendo la completa autonomia energetica del sito produttivo

Per la prima volta in Europa si tirano le somme di quanta anidride carbonica equivalente (CO₂eq) viene immessa nell'ambiente per la produzione standard di una bottiglia di vino. A calcolarlo è stata un'azienda vitivinicola italiana: Salcheto di Montepulciano (SI). Il risultato è stato ottenuto attraverso un'analisi basata sugli standard internazionali della "Carbon Footprint". Proprio per spiegare come si è svolta l'analisi è stata organizzata una mattinata di dibattito presso il **Teatro Poliziano di Montepulciano**. Il tutto in occasione della presentazione del progetto Salcheto Carbon Free, un'iniziativa con cui l'azienda, intende abbattere le emissioni di CO₂ nel settore viticolo. Il risultato dell'analisi è che produrre, imbottigliare e commercializzare una bottiglia di vino si emettono 1,83 kg di CO₂eq per bottiglia

Da cosa dipendono le emissioni?

L'analisi ha approfondito il dato assoluto per scoprire in che fasi si emette più CO₂. Dalla ricerca è risultato che il 38% di emissioni deriva dal confezionamento, (di cui quasi la totalità è legato produzione del vetro). C'è poi un 26% di emissioni legato ad attività commerciali, che prevedono anche il trasporto del venduto. Il 27% di gas serra viene invece prodotto in campagna, con una buona metà derivante dall'uso di concimi e un'altra parte consistente proveniente dal gasolio da trazione. C'è infine un 9% di emissioni che arriva dai processi di fermentazione realizzati in cantina. Risulta quindi che oltre la metà delle emissioni dipendono da processi che si svolgono fuori dai confini aziendali.

Un calcolo di tutta la filiera

Ma il vero valore della ricerca è proprio quello di tenere conto di tutti i passaggi della filiera che porta il vino sulla tavola del consumatore finale. "Abbiamo voluto fare un discorso di massima trasparenza – ha affermato Michele Manelli, presidente di Salcheto – perché volevamo capire fino in fondo come è distribuito l'impatto ambientale di un prodotto, come il vino, così diffuso e amato in tutto il mondo."

Gli spazi di miglioramento

"Il nostro impegno – ha aggiunto Manelli - ora sarà quello di intervenire da subito su quelle fonti di emissioni che ci chiamano in causa direttamente, portandole a saldo zero, e cercando poi indirettamente di intervenire anche sulle altre fasi. Un primo dato da tenere in conto – ha spiegato Manelli – è che i vigneti da soli già assorbono 0,38 Kg di CO₂eq per bottiglia, il saldo su cui intervenire è quindi di 1,45 Kg. È su questo valore che già abbiamo strutturato un progetto per raggiungere l'autonomia energetica dell'azienda e ridurre ulteriormente le emissioni."

Le soluzioni adottate

In questo senso il progetto Salcheto Carbon Free prevede di utilizzare tecnologie e soluzioni già esistenti in modo integrato e perseguire così la sostenibilità di tutti i cicli produttivi. Tra gli interventi già messi in cantiere ci sono lo sfruttamento dell'energia geotermica per raffreddare la cantina, l'ottenimento di acqua calda grazie alle biomasse autoprodotte in campagna, l'illuminazione della cantina senza energia elettrica ma utilizzando collettori solari, e ancora, la piantumazione di specie arboree autoctone (come il Salice da cui deriva il nome Salcheto). "Tutto ciò – ha aggiunto Manelli – ci permetterà entro il 2010 un abbattimento di ulteriori 0,32 Kg di emissioni di gas serra per singola bottiglia immessa in commercio. Naturalmente lo sforzo continua, e già stiamo pensando a investire sull'attività di ricerca e sviluppo per ridurre ulteriormente il saldo delle emissioni rimanenti".



Uno sforzo che premia il Paese

Uno sforzo quello della Salcheto che è stato sottolineato dal professor **Domenico Andreis**, docente del dipartimento di Scienze ambientali dell'Università di Siena. Nel suo intervento infatti, Andreis ha chiarito come il progetto della Salcheto sia perfettamente in linea con quelli che sono gli obiettivi strategici del Protocollo di Kyoto, ossia la riduzione dei gas ad effetto serra. “Ogni anno in Italia – ha affermato il professor Andreis – vengono prodotte circa 5 miliardi e mezzo di bottiglie di vino. Secondo una stima, applicando il modello-Salcheto all'intera produzione nazionale, si potrebbero ridurre le emissioni di qualcosa come 2,3 milioni di tonnellate di CO₂eq. Si tratta di una quantità che valutata a livello internazionale, nell'ambito della compravendita di emissioni, avrebbe un valore commerciale pari a circa 46 milioni di euro”.

Un progetto apripista

Sono numeri che dimostrano come un'azione integrata a livello nazionale su questo fronte potrebbe dare risultati molto significativi. Una circostanza che è stata apprezzata anche da **Ermete Realacci**, deputato e presidente di Symbola - Fondazione, anch'egli intervenuto nel corso della mattinata. “Quello di Salcheto è un caso esemplare di green economy in salsa italiana - ha commentato Realacci -, dove tradizione, qualità e territorio incrociano innovazione, ricerca e attenzione per l'ambiente. Che una storia come questa arrivi da Montepulciano e da una delle regioni delle italiane dove il settore enologico è fra i più prestigiosi al mondo per fama ed eccellenza, è un motivo in più per guardare con interesse e attenzione a questa esperienza, che può servire da apripista per il resto del Paese”.

Giudizi favorevoli

Positivo è stato anche il commento di **Paolo Fulini**, presidente de La Fabbrica del Sole: “Oggi Salcheto rappresenta un laboratorio di sperimentazione dell'autonomia energetica. I dati illustrati oggi dimostrano come ridurre i consumi energetici e autoprodurre energia, non solo è semplice, ma economicamente molto conveniente”. Un giudizio che ha trovato altra autorevole conferma nelle parole di **Michele Crivellaro**, responsabile di CSQA Certificazioni – Valoritalia: “L'utilizzo di standard di analisi internazionali, mi riferisco in particolare al protocollo ISO 14064, consente al progetto Salcheto Carbon Free di avviarsi verso una certificazione dei risultati ottenuti, che saranno quindi scientificamente convalidabili e verificabili”.

Un progetto alla portata di tutti

A chiusura dei vari interventi, il presidente Manelli ha tenuto poi a sottolineare la natura assolutamente replicabile del modello-Salcheto. “Gli investimenti che stiamo facendo – ha detto Manelli – consentiranno enormi risparmi sul lungo termine. Quello che quindi oggi rappresenta un costo, tra qualche tempo non solo sarà ammortizzato, ma permetterà di ottenere risparmi energetici e quindi economici rilevanti. Si tratta poi di un progetto che qualsiasi azienda vinicola può in maniera molto semplice riprodurre al proprio interno, permettendo così al sistema Paese di ottenere abbattimenti di emissioni molto significativi”.

Montepulciano, 17 ottobre 2010

Ufficio Stampa Salcheto
c/o Extra Comunicazione
Sciuscià Di Domenico
s.didomenico@extracomunicazione.it
tel. 06.45427860 - 346.4182411

c/o Studio Umami
Roberta Perna
pr.enogastronomia@gmail.com
tel. 329293459