

L'innovazione Risparmio energetico, basso impatto ambientale e tutela della biodiversità cambiano la produzione nelle aziende vinicole

E con la «green economy» le cantine diventano ecologiche

di MAURO REMONDINO

Coltivare energia. Non spaventa più questo slogan che a suo tempo non sorprese del tutto i giovani produttori del vino sempre più coscienti del dovere di un approccio sostenibile. La *green economy* ha portato vini biodinamici, viticoltura biologica, cantine messe a secco secondo principi del risparmio energetico e con un basso impatto ambientale. Ora è il momento del biogas. **Ginori Lisici**, azienda della Val di Cechina, sta per inaugurare un impianto da 5,6 milioni di chilowatt/ora di energia rinnovabile. Ambiente pulito, vigne più salubri, vino più godibile per la salute. «Migliorarsi non è soltanto una opportunità, ma un dovere», ribadisce Luigi Malenchini, ad dell'azienda e nipote del marchese Ginori Lisici. «Dalla terra — aggiunge il manager — arrivano nuovi impulsi di sviluppo, noi puntiamo decisi a essere un'impresa agri-

cola contemporanea. Un nuovo equilibrio è possibile».

Il loro impianto costerà 3 milioni di euro sarà alimentato da 280 ettari seminativi suddivisi tra 80 ettari di mais, 100 di sorgo e 100 di triticale, oltre alle vinacce in arrivo dalla produzione di vino. Il biogas contribuirà a ridurre la produzione di energia da combustibili fossili, e dunque da un'alta emissione di gas serra, aiuta a diminuire considerevolmente le emissioni di CO₂, favorisce il riciclo dei residui colturali/vinacce, produce fertilizzanti di qualità e sostiene l'economia dell'azienda stessa. Non poco, tenuto conto

Il nuovo galateo

Tasca d'Almeria, storica griffe siciliana, ha messo a punto un codice di comportamento con la Cattolica di Milano

che nel bene e nel male il protocollo di Kyoto sta portando le imprese a interrogarsi su come monitorare efficacemente il loro impatto ambientale. A Verona, organizzato da *L'Informatore Agrario*, venerdì 9 aprile, si svolgerà un convegno sul tema.

Proprio Tasca d'Almeria, storica griffe siciliana, azienda modello sin dall'Ottocento, conferma questo ruolo aprendo la strada dell'ecosostenibilità in cantina. Alla tenuta di Regaleati, Alberto e Giuseppe Tasca, figli di Lucio, ultima generazione al lavoro, ne sono fermamente convinti. Il loro programma di sostenibilità, realizzato con l'Università Cattolica del Sacro Cuore, introduce un codice di comportamento che dovrebbe garantire al viticoltore di ottenere, in modo continuo e nel lungo periodo, benefici sociali e umani, oltre a perseguire obiettivi ambientali ed economici. «Il vino — dicono — risulta frutto di un processo produttivo sensibile all'am-

iente, socialmente equo ed economicamente efficace».

Lucio Tasca d'Almeria ha visto lungo quando ha scelto di creare, a Salina, un resort secondo i crismi della bioarchitettura. Certo, il fascino ambientale dell'isola, patrimonio Unesco, non ha nulla a che vedere con le polveri inquinanti del Nord. Ma, dicono alla distilleria Bionello Umberto, di Padova, secondo la tradizione contadina, «non si butta via niente». In azienda è operativo un programma di recupero delle vinacce esauste. Opportunamente trattate diventano ottimo combustibile per generare calore necessario a ottenere il vapore in distillazione. Gli stessi scarti liquidi della lavorazione vengono recuperati e, attraverso un procedimento anaerobico, consentono di ricavarne biogas. Si abbattere l'inquinamento e il biogas, trattato, finisce in un reattore endotermico dal quale si ricava energia.

Certo, nella nostra Italia ci si muove

a fatica. I nostri vicini, francesi, nel Languedoc-Roussillon, hanno già intrapreso politiche di sviluppo sostenibile creando un Comitato Direttivo che raggruppa esperti, operatori e ricercatori dell'Università di Montpellier.

Da noi si sta ancora a bocca aperta. Per esempio, per quanto sta facendo, a Montforte d'Alba, nelle Langhe, la famiglia Costa, dove sta prendendo forma la prima cantina certificata CasacClima. «Buon senso, creatività e la migliore tecnologia bioedilizia, sono le nostre carte vincenti», dice il trentacinquenne Luca Costa, ultima generazione della *green economy*.

Le chiavi energetiche sono due: risparmio e autoproduzione. Intanto dai filari di undici ettari coltivati a Nebbiolo e Dolcetto, è nato il primo vino dell'azienda. Un Dolcetto in vendita a 15 euro tra poco in enoteca.



Vinacce Il disascatore a vapore