



## Ambiente

### Come calcolare l'impronta ecologica del vostro vino

L'impronta ecologica misura la serie dei gas serra rilasciati nell'atmosfera da tutte le attività della catena di produzione e di commercializzazione. Questo tipo di analisi è un mezzo per una cantina per mostrare il suo coinvolgimento nella lotta contro il cambiamento climatico e nella riduzione del suo impatto sull'ambiente. La strategia messa in atto porterà anche alla riduzione dei costi dei combustibili fossili.

Attualmente ci sono diversi strumenti di calcolo delle emissioni di gas serra. Un gruppo di esperti dell'Osservatorio Internaz. Vinicolo sta lavorando alla standardizzazione del protocollo del calcolatore delle emissioni di carbonio. In Francia, il metodo comune utilizzato è il Bilancio del Carbonio. IFV lavora su questo tema dal 2004, e coordina un gruppo nazionale di lavoro dal 2009.

<http://www.winenvironment.eu/BilanCarbone.pdf>



## Buone Pratiche

### Per emissioni di CO2 più leggere, bottiglie più leggere

Tre delle nostre cantine partner hanno scelto di usare bottiglie leggere.

Gas serra associati a contenitori in vetro sono proporzionali alla massa del contenitore ed anche al trasporto del vino confezionato. Oltre alla riduzione delle emissioni di anidride carbonica delle cantine, bottiglie più leggere riducono i rifiuti immessi sul mercato, risparmiando risorse naturali (sabbia, soda, calcare, acqua), ed energia (gas ed energia elettrica per fondere e formare il vetro). Questa scelta porta anche ad un concreto vantaggio economico!



## Avanzamenti Progetto

Completata la diagnosi ambientale dal metodo "Qualenvi" in cantina, sta per essere inviata la relazione finale. Entro giugno 2011 si decideranno le azioni da attuare per ridurre l'impronta ecologica.

Per quanto riguarda le dimostrazioni in cantina: è stato finalizzato il protocollo per la tecnologia Inoxpa (sistema per spingere i liquidi attraverso i tubi) e sarà testato a breve. Le cantine coinvolte verranno a breve contattate per pianificare i siti dimostrativi che avranno luogo a partire dalla fine di novembre 2010 fino alla fine di febbraio 2011. Questa tecnologia permetterà di risparmiare acqua, che è uno degli obiettivi del progetto, e anche di ridurre le eventuali perdite di vino.

