“ZERO CO2”: la DOCG del Nobile prima in Italia certificata “Zero Emission”

written by Rivista di Agraria.org | 27 gennaio 2017

Sarà il primo progetto in Italia a riguardare una denominazione vitivinicola ed un intero distretto: per ogni bottiglia di Vino Nobile prodotta, un sistema in grado di compensare l’anidride carbonica emessa. Obiettivo, la sostenibilità ambientale della produzione.

Una certificazione su ogni bottiglia per dimostrare l’impatto zero della produzione sul territorio d’origine. E’ il risultato che si raggiungerà alla fine del percorso che ha preso il via con il progetto che ha come presupposto la riduzione delle emissioni dei gas-serra e la promozione delle fonti rinnovabili e dell’efficienza energetica e si pone come obiettivo la riduzione o la compensazione delle emissioni di CO2 derivanti dalle tre fasi su cui si articola la produzione della DOCG Vino Nobile (agricola, aziendale e di trasporto).

L’iniziativa, presentata questa mattina a Roma, nel corso di un appuntamento promosso dal Consorzio e dall’Amministrazione Comunale di Montepulciano durante il quale sono stati premiati anche tre studenti del corso dell’Università degli Studi di Roma UNITELMA-SAPIENZA “Gestione tecnico-economica della filiera bio-vitivinicola” che ha preso vita proprio da Montepulciano, ha come garante scientifico l’Università “G. Marconi” di Roma mentre i partner sono il Comune di Montepulciano, il Consorzio del Vino Nobile e la sezione italiana dell’ISES (International Solar Energy Society, la principale associazione tecnico-scientifica del nostro paese per la promozione dell’utilizzo delle fonti energetiche rinnovabili.

Obiettivi del progetto. Il principale scopo è quello di creare una Piattaforma Collaborativa per sostenere l’innovazione e il trasferimento tecnologico nelle aziende vitivinicole del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano. In particolare la piattaforma collaborativa sarà caratterizzata da servizi materiali e virtuali che permetteranno l’integrazione degli organismi di ricerca, delle imprese agricole, delle tecnologie innovative, dei centri per l’innovazione del settore vitivinicolo in un sistema organizzato e strutturato della conoscenza, per incoraggiare il trasferimento dell’innovazione tecnologica e delle tecnologie sostenibile al sistema delle imprese agricole del settore vitivinicolo. Altro obiettivo è quello di migliorare il posizionamento delle aziende vitivinicole del Consorzio del Vino Nobile sul mercato internazionale in termini di sostenibilità ambientale, sociale ed economica. Il progetto mira anche a favorire il processo di scambio delle conoscenze e del know how attraverso la qualificazione della piattaforma collaborativa come un servizio e una struttura di riferimento per le aziende del Consorzio. Infine sviluppare modelli di competitività nelle aziende vitivinicole basati sui principi dello sviluppo sostenibile attraverso la partecipazione alla piattaforma come nucleo centrale di una rete globale della produzione di conoscenza.

L’impegno dei produttori di Vino Nobile. «L’impegno del Consorzio e del Comune in questa direzione – spiega il Presidente del Consorzio del Vino Nobile, Andrea Natalini – non è nuovo e già in passato abbiamo dato vita a iniziative di questo tipo senza contare le tante attività che le singole cantine svolgono con investimenti mirati proprio al risparmio energetico e ambientale». Al termine dell’iter del progetto Montepulciano, con la DOCG Vino Nobile, sarà il primo distretto vitivinicolo in Italia a poter certificare l’impatto zero sull’atmosfera della propria produzione vinicola. Il fine è giungere entro il 2020 (scadenza indicata anche dal Patto europeo dei Sindaci, a cui Montepulciano aderisce) alla neutralità delle emissioni di gas clima – alteranti grazie all’utilizzo da parte degli Enti pubblici o di privati di buone pratiche quali rimboschimenti, impiego di pannelli fotovoltaici, produzione di energia da centrali alimentate a biomasse etc.

Verso un distretto ambientale. Le politiche pubbliche. Il Sindaco di Montepulciano Andrea Rossi così ricostruisce i passi compiuti in questi anni.

“Tutto nasce dal Seminario estivo della Fondazione Symbola, che Montepulciano ospitò nel 2011 e che proclamò valori e obiettivi che sembravano già tagliati su misura per il nostro territorio e le nostre politiche ambientali come

l’affermazione della qualità come elemento di competitività, della cultura come motore dell’economia e come la possibilità di produrre vino mettendo al bando la CO2, e poi dall’iniziativa di una nostra azienda vinicola, Salcheto, di Michele Manelli, di concretizzare un’idea che sembrava un’utopia e cioè quella di basare l’intero ciclo produttivo del “Nobile” sull’impatto – zero”.

“L’Amministrazione Comunale – che aveva già nei propri programmi questi obiettivi – si è quindi attivata – prosegue Rossi – ha affidato all’Università Marconi di Roma il compito di realizzare la piattaforma che consente di misurare le emissioni di anidride carbonica derivanti dalla produzione di vino e ha messo il progetto gratuitamente a disposizione del Consorzio del Vino Nobile, ha attivato partnership significative su scala nazionale, creando un progetto-pilota, un modello esportabile e ha elaborato un’ulteriore evoluzione dell’idea”.

“Oggi lavoriamo avendo come obiettivo un intero distretto sostenibile che, misurato il consumo ambientale che questo prodotto richiede, mette a sistema energie rinnovabili, pubbliche e private. Ed il passaggio successivo sarà certificare la sostenibilità dell’altra fonte primaria di reddito di Montepulciano, il turismo, allargato anche alla ristorazione, al commercio e alle stesse cantine. Una politica che incentivi gli acquisti da fornitori che producono in maniera etica, che inviti al riuso dei materiali, riducendo al massimo i consumi che – in prospettiva – preveda la circolazione dei centri abitati di mezzi pubblici alimentati ad elettricità”.
“E’ una sfida importante e significativa – conclude il Sindaco Rossi – ma, come dicemmo nel 2011, il futuro è già qui e dobbiamo esserne protagonisti per preservare il grande patrimonio ambientale che ci è stato trasmesso”.

Fonte: Consorzio Vino Nobile di Montepulciano DOCG.
27/01/2017.