

L'orma carbonica nel futuro del vino

La Champagne ha lanciato la riduzione del peso delle bottiglie e si muove la California. Da Brescia il primo modello italiano per calcolare il peso ambientale del vino. Gli affari così sarebbero al sicuro

■ Meglio ammetterlo. Sulle prime si rimane perplessi ed è difficile essere così presbiti da vedere un riscontro immediato. Eppure in quella direzione si stanno muovendo colossi che muovono miliardi di dollari e sono interessate anche le catene della grande distribuzione (che non fanno niente per niente). L'ultima è di questi giorni: la Champagne ha lanciato una nuova bottiglia che risparmia 65 grammi sul peso e resiste ugualmente alla pressione di 6 atmosfere. Non è molto (si può fare di più), ma si riducono di 8 mila tonnellate le emissioni di CO₂.

Forse allora nel futuro del vino c'è anche l'impronta carbonica, cioè la quantità di anidride carbonica che serve a produrre una singola bottiglia. In inglese si chiama «carbon footprint». Se poi si aggiunge che al calcolo dell'impronta carbonica delle loro bottiglie è interessato un buon gruppo di aziende bresciane, la cosa si fa più vicina. E la prospettiva è ancora più vicina perché la formula di calcolo per determinare l'orma carbonica permanente di una bottiglia, è nata a Brescia, adattando al clima e alle tecniche europee una formula nata in Australia.

A Brescia è nato Ita.ca.

Il nuovo sistema si chiama Ita.ca. che è l'acronimo di Italian Wine Carbon Calculator e deriva da un modello internazionalmente riconosciuto messo a punto in Australia, Nuova Zelanda e California. A compiere la «traduzione» è stato lo studio agronomico Sata di Brescia per opera dei suoi fondatori Marco Tonni e Pierluigi Donna, agronomi, con il docente dell'Università di Milano Leonardo Valenti.

I bresciani sono ora richiesti in tutta Europa. Marco Tonni è in partenza per Bruxelles prima e Stoccarda poi per illustrare il metodo che, dice, interessa sempre di più. Il debutto italiano del metodo è rinviato a Vinitaly di Verona con un maxi convegno. Va detto subito che l'impronta carbonica non ha nulla a che fare con il biologico e il biodinamico. Anzi le due tecniche di coltivazione naturale lasciano (assurdo, ma vero) una più marcata impronta carbonica (con altri vantaggi per la salute).

Secondo gli americani, soprattutto in California, il futuro del mercato del vino passa proprio dalla «carbon footprint». Secondo i californiani, la certezza di business delle imprese riposa sulla conoscenza (e sulla riduzione) dell'impronta carbonica.

Sul problema si sono applicati anche i francesi, soprattutto in Bourgogne (ma anche, come detto, in Champagne) creando un metodo di calcolo sviluppato da Ademe. Ma il metodo francese se lo tengono loro. Il resto d'Europa parte da Brescia.

Si schierano i grandi del vino

A sospettare che l'affare sia importante bastano alcuni nomi. Stanno facendo studiare l'impronta carbonica, tra gli altri, Castellation, Gallo, Pernod Ricard, Laurent Perrier, il gruppo Luis Vuitton (con gli champagne Ruinart, Veuve Clicquot, Don Perignon) e Diageo. In California c'è già un istituto statale per la certificazione carbonica.

A Brescia sono interessate al progetto la Barone Pizzini e Riccafana (peraltro anche biologiche) in Franciacorta con Guido Berlucchi, Majolini, Bosio, Castello di Gussago e Distillerie Franciacorta (due delle aziende della famiglia Gozio). Sul Garda il capofila dell'iniziativa è l'azienda San Giovanni condotta da Paolo e Luca Pasini che hanno già attuato le prime contromisure.

Tentiamo di spiegare come si calcola l'impronta carbonica. Va determinata anzitutto la base di calcolo. Il vigneto esce dal computo perché l'anidride carbonica che consuma in fase vegetativa la rimette in circolo alla fermentazione delle uve. Si escludono comunque le fonti che non lasciano una impronta di almeno cento anni. I gas serra diversi dall'anidride carbonica sono convertiti in unità di CO₂. Le fonti da tenere d'occhio sono tre: l'attività aziendale con le sue macchine, i suoi trattori, i suoi muletto. E questa fonte dipende dall'azienda stessa. La seconda fonte di CO₂ è l'energia acquistata e questa dipende in gran parte dai produttori di energia. La terza fonte sono gas serra prodotti da tutto il ciclo di vita dei materiali usati come il vetro delle bottiglie o i cartoni degli imballaggi. Anche lo smaltimento dei rifiuti entra in questo gruppo. E qui l'azione coinvolge anche i fornitori perché forniscano bottiglie più leggere o cartoni meno impattanti o ancora fertilizzanti che richiedono minor spreco di energia. Il calcolo è complesso, ma dalla esattezza delle analisi dipende la scelta delle contromisure. Poi sarà il mercato a decidere. Quello anglosassone ha le orecchie già diritte, il nostro è assai meno sensibile.

Gianmichele Portieri