

PROSPETTIVE DEI PROGRAMMI DI SOSTENIBILITÀ: L'ESEMPIO DEL PROGETTO MINERVA CANTINE SETTECANI

di MAURA CALLIERA e STEFANO MATTIOLI

Opera - Osservatorio Europeo per Agricoltura Sostenibile

La Cantina Settecani, seguendo il programma certificato di sostenibilità VIVA per la vitivinicoltura italiana, e grazie anche al progetto PSR Minerva della Regione Emilia Romagna, coordinato dal prof Ettore Capri del centro di ricerca OPERA, ha portato avanti un percorso sostenibile, che costituisce un esempio virtuoso di come i programmi sostenibili possano contribuire alla creazione di valore. Valore che è nella qualità e nel sistema identitario di un territorio e della sua comunità.



L'Italia, come ogni paese che ha sottoscritto gli obiettivi ONU del programma d'azione dell'agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile del 2015 (i cosiddetti SDGs), affronta *sfide specifiche* nell'ottica di perseguire e ottenere uno sviluppo sostenibile compatibilmente con la propria realtà, le risorse, le politiche e le dinamiche sociali. Tra queste, la sfida di far comprendere alla comunità che approcci e comportamenti sostenibili hanno effetti positivi sul benessere, sulla salute e sull'ambiente e che ogni passo verso lo sviluppo sostenibile può essere un motore di cambiamento.



IL PROGRAMMA DI SOSTENIBILITÀ VIVA PER IL SETTORE VITIVINICOLO

● Questi elementi hanno ispirato il Ministero dell'Ambiente a lanciare il programma certificato di sostenibilità VIVA per la vitivinicoltura italiana, con l'intento di offrire al settore un nuovo modo di comunicare e promuovere il territorio e stimolare le aziende ad un uso efficiente delle risorse naturali e a misurare i

miglioramenti nel tempo. A questo programma sono stati dedicati numerosissimi articoli pubblicati su l'Enologo nel 2019. Qui vogliamo solo ricordare che in soli otto anni, e grazie a una collaborazione innovativa tra istituzioni, aziende, centri di ricerca e organismi di verifica, il programma è diventato un riferimento nazionale e internazionale anche perché, oltre alla sua semplicità applicativa, risponde eccezionalmente bene alle tendenze e alle esigenze del mercato e agli approcci di analisi di sostenibilità in studio a livello europeo, basati sulla

valutazione delle impronte ambientali di prodotti e organizzazioni a cui stanno lavorando la DG Ambiente e il Joint Research Centre. Sono molti i motivi per cui un'azienda si rivolge a questo programma di sostenibilità certificato: innovazione, miglioramenti ed efficienza aziendale, consolidamento della reputazione, differenziazione dei prodotti e vantaggio competitivo. Può essere utilizzata per anticipare normative, standard, ripensare il modello aziendale in relazione alle tendenze del mercato o aspettative future del cliente.

L'ESPERIENZA DELLA CANTINA SETTECANI

● Ed è proprio seguendo questo approccio che la Cantina Settecani, grazie anche al progetto PSR Minerva della Regione Emilia Romagna, coordinato dal prof Ettore Capri del centro di ricerca OPERA, prevede di promuovere un innovativo sistema di governance, ispirato al progetto Ministeriale "VIVA - La sostenibilità vitivinicola in Italia".

● La cantina Settecani è una Società Cooperativa che opera dal 1923 nella pigiatura delle uve prodotte dai propri soci. La base sociale conta 195 aziende associate, con la produzione di circa 48.000 quintali di uva, di cui 70% Lambrusco Grasparossa Doc di Castelvetro, 20% Pignoletto, 10% Trebbiano. Dai citati vitigni si ottiene il Lambrusco Grasparossa Doc nella versione Secco, Semisecco, Amabile, il Lambrusco Grasparossa spumantizzato, il Lambrusco rosato, il Rosè spumantizzato, il Pignoletto Doc, Pignoletto Modena Doc, Pignoletto Spumantizzato, trebbiano dell'Emilia Secco e Amabile. Inoltre, nelle ultime vendemmie la Cantina, ha puntato su alcune produzioni di prodotti selezionati della collina. Oggi la Cantina ha raggiunto il massimo della sua potenzialità produttiva, vinificando con moderne tecnologie, mantenendo, tuttavia, fedeltà alla tradizione, attraverso una lavorazione artigianale delle uve e del vino.

L'applicazione del protocollo e il piano di miglioramento

● Nell'ambito del progetto sono stati applicati gli indicatori previsti dal protocollo per la valutazione della sostenibilità delle attività aziendali della Cantina Settecani Castelvetro e per il vino prodotto dall'organizzazione e commercializzato in bottiglie di vetro da 0,75 l.

● Lo scopo dell'analisi, coincide con gli obiettivi del programma di sostenibilità VIVA ovvero analizzare, quantificare, comprendere e verificare i potenziali impatti connessi all'acqua, identificare le aree maggiormente impattanti in termini di emissioni di GHG con il fine migliorare la propria performance ambientale e ridurre le emissioni di GHG dell'organizzazione, mediante studi che potranno essere la base di progetti futuri e per l'ottimizzazione del packaging e della supply

chain; sono stati inoltre raccolti i dati e prodotti i materiali e documenti relativi ai requisiti delle tre diverse sezioni previste da protocollo per l'applicazione dell'indicatore territorio per entrambi gli anni di progetto.

LE CRITICITÀ EMERSE

● L'applicazione del protocollo sui due anni ha consentito l'emersione e la consapevolezza di alcune criticità tra cui le più rilevanti elencate di seguito:

- numero eccessivo passaggi vigneto e compattazione del terreno;
- miglioramenti da effettuare sul packaging dei prodotti finiti su (in ordine di importanza): bottiglia di vetro, scatola di cartone, gabbietta;
- miglioramenti da effettuare sulla distribuzione del prodotto finito (al momento risulta elevato il contributo del trasporto in macchina poiché buona parte delle vendite sono al dettaglio);
- necessità di limitazione dei consumi energetici in cantina;
- necessità di limitazioni dei consumi di acqua in cantina;
- miglioramento trattamenti prodotti fitosanitari;
- gestione contaminazione puntiforme e reflui lavaggio irroratrici problematica;
- miglioramento relazione tecnica su eventuali nuovi impianti;
- miglioramento del sistema di monitoraggio delle ore di lavoro aziendali;
- miglioramento della formazione.

● Significativo il risultato ottenuto ad esempio grazie all'applicazione dell'indicatore aria che, rispetto ai dati 2017, ha consentito una riduzione di circa il 19% delle ton di CO₂eq rapportate al vino prodotto, legata agli interventi di miglioramento implementati presso la cantina.

● In seguito all'elaborazione dei dati dell'inventario del secondo anno di progetto è stato notato come il maggior contributo all'impronta di carbonio totale dell'organizzazione sia dato dalla categoria 4 "Emissioni indirette di GHG da prodotti acquistati dall'organizzazione", che contribuisce per il 78% sul totale. Tali emissioni sono legate in particolare alla produzione di uve e vini acquistati dall'azienda (68% della categoria), ma anche ai prodotti approvvigionati dall'organizzazione quali: packaging e materie prime e ausiliarie (29% della categoria).

Il secondo contributo in termini di importanza è quello della categoria 3 "Emissioni indirette di GHG da trasporto" (11% sul totale), che è determinato dai seguenti trasporti, in ordine di contributo:

- prodotto distribuito dall'organizzazione (88,8% della categoria);
- beni acquistati dall'organizzazione (8,7% della categoria);
- spostamenti casa-lavoro dei dipendenti;
- viaggi di lavoro;
- rifiuti prodotti.

● Contribuisce per il 9% la categoria 2 "Emissioni indirette di GHG da energia importata", che sono correlate ai consumi di energia elettrica del sito e per il 2% la categoria 1 "Emissioni dirette di GHG", che è determinata dalla combustione dei combustibili fossili usati in loco (gas metano per il riscaldamento degli ambienti e per la produzione).

● L'applicazione a livello di prodotto ha inoltre consentito la valutazione puntuale degli impatti dei singoli prodotti certificati, come indicato nella figura che riporta il contributo dei diversi processi per prodotto oggetto di studio, così come forniti dal foglio di calcolo VIVA.

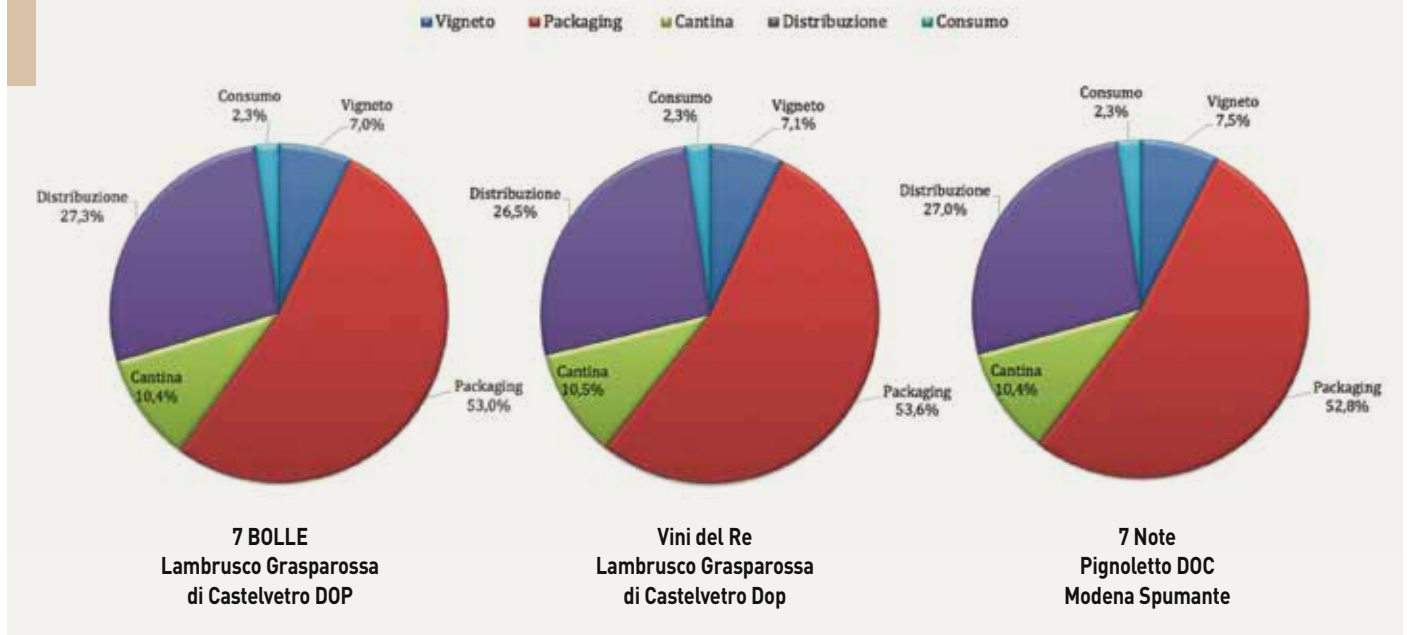
PIANO DI MIGLIORAMENTO

● L'azienda una volta identificate le principali criticità si è quindi impegnata a mettere in atto una importante serie di miglioramenti di cui di seguito ne elenchiamo i più importanti.

● Acquisto di un compattatore specifico, erpice con due lame rivolte che solleva i primi strati del terreno senza ribaltare le zolle di terra che permette di rompere la crosta senza rovinare il manto erboso e migliorare la struttura del terreno. Questo ha anche l'effetto di migliorare il valore delle acque grigie e quindi influisce sull'indicatore acqua, oltre che vigneto.

● Scelta di utilizzo di una scatola americana di minor peso per ridurre il contributo dell'imballo. Si è deciso di non intervenire sulla bottiglia di vetro, (anche se dal punto di vista dell'indicatore ha un impatto maggiore) perché si è dato priorità ai requisiti tecnici (resistenza alle pressioni) e al momento non esistono soluzioni tecniche soddisfacenti; le scelte legate alla distribuzione non dipendono direttamente dalla cantina, per cui risulta al momento difficile trovare spazi di mi-

IMPRONTA DI CARBONIO COMPLESSIVA



glioramento per quanto riguarda questo particolare aspetto.

- Installazioni di sistemi di lavaggio automatici delle autoclavi.
- Sostituzione del gruppo frigo a sostegno delle autoclavi con apparecchiatura più prestante e funzionanti con sistema ad inverter.
- Sostituzione di 11 autoclavi.
- Coibentazione/rifacimento delle tubazioni dell'acqua glicolata.
- Installazione sistema di controllo della fermentazione.
- Sostituzione dei sistemi tradizionali di illuminazione con LED.
- Attività dimostrative per limitazione contaminazioni puntiforme, buone pratiche per preparazione miscela e presentazione soluzioni innovative in merito a piazzola e gestione reflui.
- Acquisto di un OSMOFILM, sistema innovativo di "biodepurazione" di tipo fisico, che determina una riduzione dei volumi di refluo effettuata attraverso l'allontanamento della frazione acquosa per il trattamento delle acque reflue.
- Questo sistema, al momento con finalità dimostrative, consentirà la raccolta e gestione delle acque reflue di lavaggio delle irroratrici.
- Progetto e realizzazione di una area/piazzola di preparazione della miscela e lavaggio irroratrici utilizzabile anche per attività dimostrative future.
- Obbligatorietà per le aziende aderenti

al protocollo VIVA della relazione tecnica per i nuovi impianti.

- Sviluppo di un piano di comunicazione alla comunità locale degli impegni atti al miglioramento delle performance ambientali, di sicurezza e tutela del territorio con il coinvolgimento diretto delle aziende aderenti al protocollo VIVA.
- Programma di gestione della formazione del personale.

CONCLUSIONI

- L'applicazione degli indicatori e del protocollo proposto ha permesso l'identificazione delle criticità e di allocare tempo e risorse per migliorare le proprie performance.
- Nel complesso attraverso l'adozione del protocollo sono state definite scelte e strategie aziendali gestionali sostenibili, che includono il coinvolgimento e la consapevolezza del management e che hanno portato all'adozione di migliori pratiche agricole, alla riduzione delle emissioni di carbonio associate al prodotto e l'ottimizzazione del packaging, della supply chain e alla capacità di diffusione al pubblico di informazioni relative alla performance aziendale.
- Poiché la sostenibilità non viene generalmente considerata come un mezzo per aumentare i rendimenti economici, molte aziende sono ancora riluttanti a fare

nuovi investimenti in questa direzione e la mancata comprensione del fenomeno e la varietà dei sistemi di certificazione le fa esitare ancora di più.

- La cantina Settecani rappresenta quindi un esempio virtuoso perché ha visto nell'applicazione di un percorso di sostenibilità certificata un mezzo per la creazione di valore. Valore che è oltre la qualità del vino ma di un sistema efficiente identitario di quel territorio e della sua comunità. ■

Iniziativa realizzata nell'ambito del Programma Regionale di Sviluppo Rurale 2014-2020 - Tipo di operazione 16.2.01 "Supporto per progetti pilota e per lo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie nel settore agricolo e agroindustriale" (nell'ambito dei PIF).

Focus Area 3A - Progetto "Misura, analisi e gestione innovativa dell'uso sostenibile di tecnologie impiegate per la produzione del vino e l'organizzazione di filiera - MINERVA".

