

E-CO₂: un progetto pilota nel Veneto occidentale

CONSORZIO DI TUTELA
DEI VINI SOAVE
E RECIOTO DI SOAVE

L'obiettivo è recuperare l'anidride carbonica prodotta nella fermentazione, comprimerla e purificarla per poi riutilizzarla in altri processi agroindustriali.

La sostenibilità in campo enologico in tempi recenti è diventata argomento sempre più trattato ed approfondito: l'essere eco oltre che il riuscire a scoprire ed utilizzare nuove risorse rinnovabili e disponibili rivela ogni giorno la necessità di cambiamento radicale e profondo, anche di un settore che per sue caratteristiche genetiche mantiene tradizioni salde con il territorio, con le metodiche e con le tecnologie. L'enologia guarda al suo futuro e soprattutto in un paese come l'Italia, sa che l'innovazione passa per strade che prevedono un utilizzo pianificato delle ingenti risorse necessarie che possono tornare disponibili.

Ma dove concentrare la propria attenzione in un mondo così complesso? Secondo **Sandra Torriani**, ordinario di microbiologia alimentare ed enologica del dipartimento di biotecnologie dell'Università di Verona "la fermentazione, come è noto, è un processo naturale che consente di trasformare il mosto in vino, attraverso la conversione degli zuccheri presenti in alcool etilico ed anidride carbonica. Ogni anno la produzione di vino porta alla liberazione di una grande quantità di anidride carbonica nell'atmosfera e questa liberazione contribuisce all'ammontare dell'emissione di gas serra: è necessario quindi tentare di ridurre questa emissione".

Come fare? Al fine di riuscire nella sfida nel giugno 2011 si è dato il via ad un progetto denominato E-CO₂ nell'ambito del piano per lo sviluppo rurale di Regione Veneto su fondi dell'Unione Europea che, diversamente da altri studi effettuati che mirano al calcolo in carbon footprint a livello dell'intera filiera enologica, auspica nel sensibile abbattimento delle emissioni concentrandosi nel solo step delle fermentazioni: "La CO₂ – afferma il dott. **Nazareno Vicenzi** responsabile del progetto – viene captata, purificata e compressa restituendole il valore importante di *risorsa* (peraltro gratuita perché finora risultato di scarti di processo e lasciata disperdere in atmosfera) valutandone il riutilizzo in settore enologico ma anche in altri settori che ne fanno ampio consumo per i riutilizzi più svariati".

L'anidride carbonica ha un mercato estremamente importante e in continua espansione in quanto impiegata per operazioni come la gasatura di bevande, la creazione delle atmosfere modificate/protette per gli alimenti al fine di controllare la proliferazione microbica ed aumentarne la

shelf-life, come risorsa di carbonio per industrie chimiche, per l'acidificazione di acque reflue urbane basiche, per il suo potenziale criogenico nelle sabbiature per sverniciatura e pulizia di precisione o ghiaccio secco/neve carbonica ma anche per il recupero assistito del petrolio o come fonte di carbonio nelle serre o nei bioreattori di al-



Aldo Lorenzoni, direttore Consorzio Tutela Vini Soave e Recioto di Soave.





In occasione della presentazione della guida Slow Wine al Salone del Gusto di Torino è stato affrontato con tre esperti il tema "Viticultura e cambiamento climatico". Il direttore di Milevigne ha presentato una relazione che si può trovare su www.slideshare.net o usando il codice QR:



Torino, 28 ottobre 2012
Viticultura e cambiamento climatico

©Maurizio Gily www.gily.it

ghe. Anche nel campo enologico l'impiego come gas criogenico in operazioni come la saturazione di ambienti, per la protezione in continuo del pigiato, agente antiossidante nella pressatura di uve bianche, ne costituisce una risorsa per operazioni giornaliere facendo delle cantine alcuni tra i principali utilizzatori.

Il progetto vede la partecipazione di cinque entità, ciascuna leader nel proprio campo, con caratteristiche tali da comporre un pool di conoscenze e capacità applicative utili a garantire ogni esperienza nonché l'identificazione di nuove possibilità per la messa a frutto dei risultati: capofila ed ente proponente è il Consorzio di Tutela dei Vini Soave e Recioto di Soave e la Collis Veneto Wine Group (che già da sole denotano due realtà focali nel panorama vitivinicolo Veronese) insieme a tre importanti enti di ricerca con portata nazionale, il dipartimento di biotecnologie dell'Università degli Studi di Verona, il laboratorio di biosintesi vegetali IBBA CNR di Pisa e il dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università di Napoli. I risultati ottenuti verranno presentati in ambito OIV al fine di ottenere una rapida diffusione internazionale che veda il Veneto come germe di innovazione e tutela ambientale.

Notizie interessanti anche sul fronte della commercializzazione. "Il mercato della CO₂ in Italia – dice **Stefano Faccioli**, National Developer Food & Pharma di AIR LIQUIDE, leader mondiale nel settore dei gas tecnici - è in espansione ed i suoi utilizzi in campo industriale sono i più svariati. Per quanto riguarda il settore alimentare trova applicazione in tutti i campi dall'agricolo, nel settore delle bevande e ovviamente in ambito enologico. È evidente però che una risorsa generosa come quella delle fermentazioni vinarie non è mai stata finora presa seriamente in considerazione per motivi legati alle periodicità, grandi produzioni in un breve lasso di tempo comporterebbero la realizzazione di grossi impianti di produzione con pesanti incidenze economiche a livello di ammortamenti. Attraverso la partecipazione a E-CO₂ stiamo valutando se sia possibile in futuro realizzare una partnership con importanti stabilimenti enologici (come Collis Group) tali da realizzare, dislocate sul territorio, diverse fonti per un approvvigionamento differente da quelli utilizzati finora: è noto infatti che l'anidride carbonica viene prodotta principalmente mediante l'estrazione mineraria da sacche sotterranee, cosiddette fonti naturali, oppure da sintesi chimica mediante la combustione d'idrocarburi".