

### **Titolo**

## **Analisi dell'impatto ambientale con studio LCA (Life Cycle Assessment) dell'eccedenza di produzione di un vino rosso**

### **Descrizione estesa del risultato**

Scopo del lavoro è stato quello di confrontare le performance ambientali di due processi produttivi di cantina:

1. lineare/convenzionale in cui tutto il mosto d'uva è utilizzato nella produzione di un vino rosso;
2. complesso/sperimentale in cui una parte del mosto è avviato al settore di produzione dei succhi di frutta, al fine di ridurre le giacenze di vino invenduto e allargare gli sbocchi di mercato della filiera enologica integrandola con altre, sempre del medesimo territorio.

Per definire gli impatti ambientali dei due processi, si è utilizzato un approccio di tipo "Life Cycle Thinking", cioè uno studio sul ciclo di vita attraverso la metodica "LCA - Life Cycle Assessment".

LCA (in italiano valutazione del Ciclo di Vita) è un metodo oggettivo di valutazione e quantificazione dei carichi energetici ed ambientali e degli impatti potenziali associati ad un prodotto/processo/attività lungo l'intero ciclo di vita, dall'acquisizione delle materie prime al fine vita ("dalla Culla alla Tomba"). La rilevanza di tale tecnica risiede principalmente nel suo approccio innovativo, che consiste nel valutare tutte le fasi di un processo produttivo come correlate e dipendenti. LCA ha un ruolo rilevante tra gli strumenti per l'analisi dei sistemi industriali ed è in forte espansione a livello nazionale ed internazionale.

La ricerca è stata condotta in una cantina sita in Piemonte, con capacità produttiva di 200000 hL all'anno, che vinifica diverse tipologie di vino, sia bianco che rosso, e dalla quale si sono ricavati i dati necessari al calcolo degli impatti ambientali. Dapprima, si è eseguita l'analisi del modello tradizionale per la produzione di un vino rosso da uve Barbera; successivamente s'è provveduto a modellizzare il processo alternativo in cui parte del mosto era avviato ad un'altra filiera produttiva (succhi di frutta), comunque fuori dalla presente analisi.

In questo caso si crea un network tra aziende per la produzione di un nuovo prodotto derivato dalla miscelazione di mosto d'uva (in questo caso uva rossa) e puree di frutta sempre da coltivazioni locali.

Lo studio ha dimostrato che il modello alternativo consente un effettivo risparmio di CO<sub>2</sub> da parte della cantina che lo adotta, oltre a fornire una concreta e nuova alternativa d'uso del mosto d'uva. Con future ricerche sarà possibile approfondire e completare l'analisi ambientale e capire se le emissioni risparmiate sono superiori o inferiori a quelle necessarie alla produzione di succhi di frutta, non valutata in questa esperienza.

I risultati di questa ricerca sono trasferibili, previo ulteriore sperimentazione, ad altre filiere agricole e in altri territori.

Con il modello proposto, si riduce il rischio di vino invenduto perché si fornisce al mosto una nuova destinazione, con conseguente diminuzione di costi per la produzione del vino e si annullano quelli relativi allo smaltimento delle eccedenze. Per il produttore si creano nuovi sbocchi di mercato, creando proficue connessioni con altre aziende andando a migliorare la resilienza anche economica del tessuto produttivo locale.

### **Responsabile del risultato**

MARIA CARLA CRAVERO  
Via Pietro Micca 35, 14100 – ASTI ()  
Tel.: +39-0141-433811  
E-mail: mariacarla.cravero@crea.gov.it

### **Anno**

2014

### **Classificazione del risultato**

***Comparto produttivo:*** Alimenti/bevande dell'industria alimentare (gelati, biscotti, birra, ecc.)  
ALIMENTI/BEVANDE DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE

***Particolari categorie di prodotti/comparti produttivi:*** PARTICOLARI CATEGORIE DI PRODOTTI IN GENERALE  
Particolari categorie di prodotti/comparti produttivi in generale

***Categorie di ambiti di ricerca:*** TEMATICHE TECNICHE SU SPECIFICHE FASI DELLE FILIERE  
PRODUTTIVE  
Studi integrati sulle diverse fasi delle filiere  
STUDI INTEGRATI SULLE DIVERSE FASI DELLE FILIERE

### **Parole chiave**

sostenibilità, territorio, uva, vino, frutta, integrazione intersettoriale

### **Trasferibilità del risultato**

Si, trasferibilità immediata

### **Natura del risultato**

altro

### **Aree interessate**

Aree a clima continentale  
Aree a clima mediterraneo  
Aree montane  
Abruzzo  
Basilicata  
Calabria  
Campania  
Emilia Romagna  
Friuli-Venezia Giulia  
Lazio  
Liguria  
Lombardia  
Marche  
Molise  
Piemonte  
Provincia Aut. di Bolzano

Provincia Aut. di Trento  
Puglia  
Sardegna  
Sicilia  
Toscana  
Umbria  
Valle d'Aosta  
Veneto

### **Impatto dal punto di vista tecnico**

ottimizzazione delle attività produttive  
LCA - Life Cycle Assessment  
analisi degli impatti ambientali

### **Impatto dal punto di vista socioeconomico**

aumento competitività  
pianificazione degli interventi all'interno del comparto  
diminuzione altri costi di esercizio

### **Impatto dal punto di vista ambientale**

riduzione input chimici ed energetici  
aumento e conservazione sostenibilità dell'attività agricola  
sostenibilità ambientale delle produzioni

### **Presupposti di contesto**

integrazione di filiere

### **Soggetti istituzionali da coinvolgere**

Assessorati agricoltura, ambiente, ricerca  
Organizzazioni di produttori  
Consorzi di tutela e valorizzazione  
Consorzi di produttori  
Comunità montane  
Agenzie di sviluppo e innovazione in agricoltura  
Parco scientifico e tecnologico  
Cantine  
Industrie di trasformazione  
Confcooperative di settore

### **Potenziali utilizzatori**

Imprenditori agricoli singoli e associati  
Cantine  
Industrie di settore  
Industrie di trasformazione

### **Modalità di diffusione**

Corsi di formazione  
Progetti comuni con cantine e aziende vitivinicole  
Progetti comuni con industrie di trasformazione

### **Pubblicazioni**

Non sono presenti Pubblicazioni collegate al risultato

---

## ***Progetto / Ricerca di riferimento***

### **Titolo del progetto**

Studio di fattibilità per la realizzazione di una bevanda analcolica ad elevato valore nutraceutico con ingredienti naturali locali  
- SuJTe

### **Coordinatore del progetto**

Bruno Bossa  
via Barge 84/A, 12034 – Paesana (Italia)  
Tel.: +39-0175-987079  
E-mail:

### **Ente finanziatore**

Regione Piemonte - Finpiemonte

### **Breve descrizione del progetto e dei suoi obiettivi**

Questo studio preliminare ha come scopo la creazione di una bevanda analcolica ad elevato valore nutraceutico derivante da tre diversi tipi di materie prime (mosto d'uva, semilavorati di frutta o frutta locale ed estratti vegetali di rose) con l'intento di trovare alternative di mercato e nuovi sbocchi commerciali di tre settori in crisi nel panorama delle imprese piemontesi: vitivinicolo, comparto frutta e produzione floricola.

### **U.O. / Partner coinvolti nella realizzazione del risultato**

Università degli Studi di Torino - Dipartimento di Valorizzazione e Protezione delle Risorse Agroforestali (DiVaPRA)

**Referenti istituzionali già coinvolti nella ricerca**

Non sono presenti Referenti già coinvolti per il risultato