

## Il Consorzio Franciacorta abbatte le emissioni di CO<sub>2</sub> con Ita.Ca®

*Franciacorta DOCG è la prima zona viticola italiana a calcolare l'impronta carbonica di filiera, con Ita.Ca®, un metodo condiviso a livello internazionale in grado di calcolare, quindi controllare, le emissioni di CO<sub>2</sub> di tutto il processo produttivo del Franciacorta DOCG.*

**Erbusco, 13 febbraio 2012** – Il Consorzio Franciacorta è il primo in Italia a dotarsi di un metodo di autocontrollo che **monitori le emissioni di gas serra e fornisca le conseguenti indicazioni per rendere la produzione più sostenibile da un punto di vista ambientale**. Si tratta di un caso unico in Italia, sia per la condivisione a livello territoriale, coinvolge il 50% del territorio franciacortino, che per la rilevanza internazionale del metodo ideato e utilizzato.

Il **metodo Ita.Ca®** deriva dalla precedente formula IWCC (International Wine Carbon Calculator), che è stata prima revisionata da SATA (Studio Agronomico) e WFA (Winemakers' Federation of Australia), a sua volta in contatto con organismi analoghi di Sudafrica, Nuova Zelanda e California, e quindi adattata alla realtà italiana.

Si tratta del primo calcolatore di emissioni specifico per la filiera vitivinicola tanto che il MIPAAF (Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali) ha chiesto agli esperti di SATA di rappresentare l'Italia nella specifica commissione internazionale dedicata alla definizione del nuovo protocollo di calcolo dell'OIV (Organizzazione Internazionale della Vite e del Vino). L'obiettivo della commissione è sviluppare un unico protocollo mondiale a cui uniformare i calcolatori nazionali, come avvenuto con Ita.Ca® per l'Italia.

### **Come opera il sistema Ita.Ca® per calcolare l'impronta carbonica.**

Il sistema analizza tutte le emissioni di gas a effetto serra (GHG) dovute alle varie fasi della produzione suddividendole per tipo di attività: **in campo, in cantina e nella rappresentanza**. Allo stesso modo, vengono distinti i tre ambiti relativi alle emissioni:

- **ambito 1** emissioni derivanti da fonti fossili consumate in azienda o comunque da attività direttamente imputabili ad essa
- **ambito 2** emissioni generate indirettamente dall'energia elettrica acquistata
- **ambito 3** emissioni attribuibili ai processi di produzione dei materiali acquistati e di smaltimento dei rifiuti.

Le emissioni dei diversi GHG vengono trasformate in unità equivalenti di CO<sub>2</sub> e **si ottiene così l'impronta carbonica** del processo produttivo.

Con l'applicazione di questo metodo il Consorzio Franciacorta, vuole ottimizzare il consumo energetico ed evidenziare che il controllo dei consumi è un'opportunità di contenimento dei costi. Misurare la propria sostenibilità e proporre programmi di miglioramento significa anche acquisire credibilità e autorevolezza presso i consumatori e i concorrenti.

Grazie a Ita.ca® le aziende potranno ottenere indicazioni operative per migliorare gli aspetti agronomici, enologici, qualitativi e ambientali della filiera.

Il Consorzio parallelamente all'applicazione del metodo Ita.ca® si impegna a:

- diventare consapevole dei propri consumi energetici e pianificare forme di contenimento
- sensibilizzare i dipendenti verso una particolare attenzione al risparmio energetico
- informare il consumatore della cura aziendali verso l'ambientale, spiegando i progetti in corso che mirano a forme di gestione più sostenibili.

Le esperienze già maturate e i lavori in corso portano a fissare l'obiettivo minimo raggiungibile nel prossimo quinquennio per una riduzione di emissioni pari a 1200 tonnellate di CO<sub>2</sub> equivalenti. In pratica l'utilità espressa, in termini di abbattimento dell'effetto serra, di un bosco di 100 ettari appositamente gestito allo scopo.



**Le aziende affrontano l'analisi di ogni passaggio produttivo.**

**In campo:** tutto ciò che concerne la gestione e la cura di vigneti (oltre a oliveti ed altre colture), da parte del personale aziendale e di terzi. Rientrano qui anche le valutazioni delle emissioni legate alla presenza di attività biologiche del terreno, che sono pesantemente influenzate anche dalle scelte di gestione agronomica.

**In cantina:** l'attività inerente alla trasformazione del prodotto da quando l'uva giunge alla pigiatura fino alla bottiglia confezionata e pronta per la spedizione.

**Nella rappresentanza:** tutte quelle attività a sostegno dell'impresa che riguardano la promozione, gli accordi commerciali e le relazioni che vanno a beneficio del reddito e della sostenibilità economica generale dell'impresa.

L'insieme di queste valutazioni permette di acquisire consapevolezza e di adottare le migliori strategie possibili per una crescita di tutto il territorio franciacortino verso un ruolo di tutela del proprio ambiente, del paesaggio e della cultura nel mondo vitivinicolo, come sempre operando all'avanguardia e con lungimiranza nel panorama mondiale.

*Il **Consorzio del Franciacorta** è l'organismo che garantisce e controlla il rispetto della disciplina di produzione del Franciacorta, primo vino italiano ad avere ottenuto nel 1995 la Denominazione di Origine Controllata e Garantita, prodotto esclusivamente con il metodo della rifermentazione in bottiglia, detto anche metodo classico. Il lavoro del Consorzio si articola in diverse attività: dalla tutela del marchio e del territorio, alla valorizzazione attraverso un continuo lavoro sul disciplinare e sul regolamento di produzione; dall'informazione al consumatore, alla vigilanza sui prodotti nella fase di commercio fino alla promozione del Franciacorta, quale espressione di un territorio, un vino e un metodo di produzione. Fondato il 5 marzo del 1990 ha sede a Erbusco, nel cuore della Franciacorta. Il Consorzio è presieduto da Maurizio Zanella e conta 106 cantine e 75 viticoltori.*

Per ulteriori informazioni:  
Consorzio per la Tutela del Franciacorta  
Ufficio stampa Beatrice Archetti  
Tel 030 7760477 fax 030 7760467  
[stampa@franciacorta.net](mailto:stampa@franciacorta.net)

Cohn & Wolfe S.r.l.  
Alessandra Ciuccarelli, Giorgia Meretti  
Tel 02 202391  
[alessandra.ciuccarelli@cohnwolfe.com](mailto:alessandra.ciuccarelli@cohnwolfe.com); [giorgia.meretti@cohnwolfe.com](mailto:giorgia.meretti@cohnwolfe.com)