



EXTERNAL COMMUNICATION REPORT

Indicatore ARIA di prodotto

Recanto – Azienda Agricola Bianconi Susanna

Introduzione

L'obiettivo del presente studio è la quantificazione della Carbon Footprint del vino Recanto prodotto dalla cantina Bianconi Susanna ai fini della certificazione V.I.V.A. La Carbon Footprint considera le emissioni di gas serra associate all'intero ciclo di vita di un prodotto ed è espressa in termini di kg di CO₂eq (CO₂ equivalente).

Lo studio è stato svolto secondo le indicazioni del Disciplinare ARIA del Protocollo V.I.V.A. "Requisiti per l'attività di rendicontazione dell'Impronta Climatica di Prodotto", revisione luglio 2016, che assume come Norma di riferimento la ISO/TS 14067 "Greenhouse gases Carbon Footprint of products Requirements and guidelines for quantification and communication". In assenza di specifiche CFP-PCR, sono state seguite per il presente studio le PCR dell'International EPD System *Wine of fresh grapes, except sparkling wine*.

Il prodotto



Classificazione: Italia – Umbria IGT – Assisi

Tipologia: rosso secco fermo

Terreno: medio impasto sciolto con argille profonde

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Anno di impianto: 2000

Vitigni: merlot 50%, cabernet sauvignon 50%

Periodo di raccolta: merlot - seconda decade di settembre, cabernet sauvignon - prima settimana di ottobre

Gradazione alcolica: 14.5% vol

L'Azienda

La ditta Bianconi Susanna, con sede legale nel Comune di Assisi (PG), è un'azienda agricola che si è costituita nel 2004

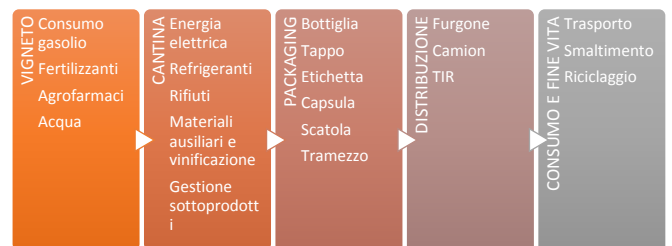
con terreni condotti in affitto per una superficie di circa 70 ha. La cantina, realizzata in mezzo al vigneto nel 2007, coniuga tecnologia e tradizione con vasche in acciaio inox, barrique di rovere francese, una sala di degustazione. Il territorio dal punto di vista agronomico è particolarmente è particolarmente vocato in virtù della composizione del terreno di medio impasto tendente al calcare. Il clima è mitigato e riparato dai freddi venti del Nord dalla mole del Monte Subasio alle cui pendici si estende la città di Assisi. Sugli stessi terreni, la famiglia Bianconi nel 2000 ha impiantato, a cordone speronato, i propri vigneti. Quelli a bacca bianca consistono prevalentemente in Grechetto e piccole quantità di Trebbiano Toscano. Fra le varietà a bacca rossa, invece, sono stati impiantati Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon e alcune viti di Cabernet Franc. L'azienda agricola è parte integrante del Valle di Assisi Hotel & Resort. Gli Ulivi e i vigneti che circondano la tenuta sono veri protagonisti del luogo, contribuiscono a rendere il soggiorno una vera esperienza grazie al rapporto costante con la terra ed i suoi prodotti.

Unità funzionale

In accordo con il Disciplinare Tecnico per l'indicatore ARIA, l'unità funzionale per la quantificazione della Carbon Footprint è una bottiglia di vino da 0,75 litri.

Confini del sistema ed esclusioni

I confini del sistema sono stati definiti come indicato dalle PCR di riferimento.



I processi considerati sono relativi alle fasi di coltivazione, lavorazioni in cantina, produzione di tutti i materiali in input utilizzati, direttamente e indirettamente, nella produzione del vino oggetto di analisi, distribuzione del prodotto finito,



EXTERNAL COMMUNICATION REPORT

Indicatore ARIA di prodotto

Recanto – Azienda Agricola Bianconi Susanna

consumo e fine vita. Non è stato necessario provvedere a un campionamento dei vigneti, in quanto sono tutti di proprietà e non vengono acquistate uve da altre aziende.

Vigneto

Sono considerati gli impatti derivanti da produzione, trasporto e uso del gasolio agricolo necessario per le operazioni agronomiche. Sono stati considerati la produzione, il trasporto e l'uso di fertilizzanti e trattamenti oltre alle emissioni legate all'irrigazione del vigneto, in termini di emissioni di gas climalteranti.

Cantina

Le fonti di emissioni considerate in questa fase sono: il consumo di energia elettrica prelevata dalla rete nazionale, le perdite di gas refrigerante, la produzione e il trasporto di prodotti per la vinificazione e per la pulizia, il trasporto e lo smaltimento dei rifiuti (fecce, vinacce, imballaggi dei materiali in input), il consumo d'acqua.

Packaging

Sono considerate le emissioni legate alla produzione e al trasporto degli imballaggi primario (bottiglia, tappo, capsula, etichetta) e dell'imballaggio secondario costituito da cartone e tramezzo.

Distribuzione

In questa sezione sono state considerate le emissioni legate alla distribuzione del Recanto. È stato elaborato uno scenario di distribuzione sulla base dei dati di vendita del Recanto dal 2013 al 2017.

Consumo

In questa fase sono state quantificate le emissioni relative al trasporto del prodotto fino all'utente finale (come da Disciplina Viva), al trasporto e lo smaltimento degli imballaggi del prodotto finito. Non è stata considerata la refrigerazione, trattandosi di un vino rosso.

Come previsto dalle PCR di riferimento, sono stati considerati tutti i flussi che complessivamente contribuiscono ad almeno il 99% dell'impronta di carbonio. Le fonti di emissioni che non sono state considerate in questo studio sono quelle derivanti dalla produzione e dal trasporto di nastro adesivo e film sottile utilizzato per

l'imballaggio, dalla produzione e trasporto dei pallet, in quanto questi vengono riutilizzati.

Periodo di riferimento

Il vino analizzato è prodotto dalla vendemmia del 2016. Sono stati considerati per le fasi Vigneto, Cantina e Packaging i dati relativi al 2016, mentre per Distribuzione e Consumo i dati sono relativi al periodo che va dal 2013 al 2017.

Trattamento dell'elettricità

Nella fase Cantina viene impiegata energia elettrica prelevata dalla rete nazionale. Pertanto è stato impiegato un fattore di emissione che fosse rappresentativo di tale dato.

Limiti dello studio

L'impronta di carbonio è stata calcolata con la metodologia LCA, i cui compromessi e limitazioni sono affrontati dalle norme ISO 14040 e ISO 14044. Tra i limiti e i compromessi evidenziati, quelli che possono essere riscontrati nel presente studio sono: l'indisponibilità in alcuni casi di fonti di dati adeguate e l'adozione di scenari per la modellizzazione del fine vita. Questi aspetti potrebbero incidere sulla precisione della quantificazione dell'impronta di carbonio

Raccolta dei dati

I dati di inventario sono stati raccolti presso l'azienda agricola Bianconi Susanna.

I dati relativi alla fase *Vigneto* sono stati determinati sulla base delle informazioni contenute nel quaderno di campagna. I dati sono riferiti all'ettaro coltivato. È stata quindi effettuata un'allocazione in base all'uva conferita in cantina e, di conseguenza, agli ettari effettivamente impiegati per la produzione di Recanto. Sono stati determinati i dati relativi ai principi attivi degli agrofarmaci e dei fertilizzanti dalle schede tecniche.

I dati della fase *Cantina* sono stati ricavati effettuando un'allocazione sulla base del volume complessivo lavorato nell'anno 2016. I dati relativi ai consumi energetici, perdite



EXTERNAL COMMUNICATION REPORT

Indicatore ARIA di prodotto

Recanto – Azienda Agricola Bianconi Susanna

refrigeranti, materiali ausiliari sono infatti disponibili solo in forma aggregata per tutta la produzione.

I dati per la fase *Packaging* sono stati ricavati dalla distinta base di ogni singola bottiglia, considerando il peso e la provenienza di ogni componente del prodotto finito.

Per quanto riguarda la *Distribuzione*, è stato elaborato uno scenario che potesse essere rappresentativo dei diversi canali di vendita, in quanto il Recanto 2016 non è stato ancora commercializzato. Sono state considerate tutte le vendite del Recanto 2009, le destinazioni e i relativi mezzi di trasporto negli anni dal 2013 al 2017, in modo da avere uno scenario quanto più attendibile possibile.

Lo scenario relativo alla fase di *Consumo e fine vita* è stato modellato in accordo con il Disciplinare VIVA, considerando che il Recanto è un vino rosso e non è necessario refrigerarlo prima del consumo.

L'incertezza correlata ai risultati, considerando l'affidabilità del dato, la correlazione tecnologica, la completezza, la correlazione geografica e la correlazione temporale, è risultata bassa.

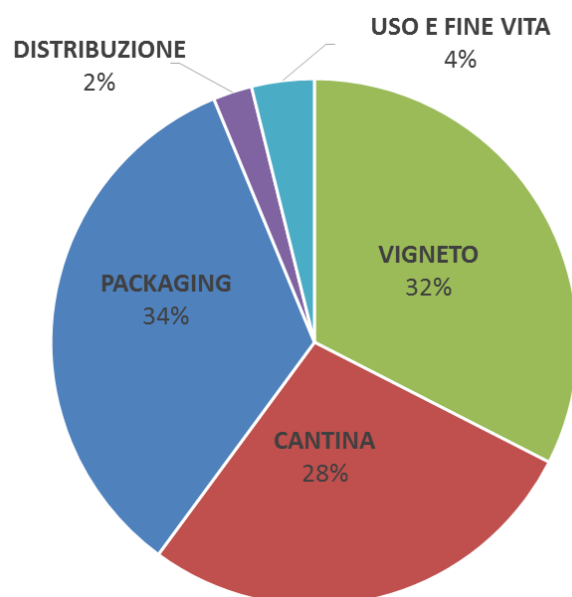
Risultati

L'Indicatore ARIA per il vino Recanto è pari a 1.241 kgCO₂eq/bottiglia.

Le emissioni relative alla fase *Vigneto* derivano per il 97% dalla produzione e dal consumo di gasolio per le lavorazioni agricole. Nelle operazioni in *Cantina*, l'impatto deriva sostanzialmente dal consumo di energia elettrica, che contribuisce per il 90.75% delle emissioni relative a tale fase. Nel *packaging* i maggiori contributi sono dovuti alla bottiglia (75%) e a cartone e tramezzo (19%).

La modellazione dello scenario di consumo e fine vita, in accordo con il Disciplinare VIVA, mostra un elevato contributo della fase di trasporto della bottiglia al consumatore finale.

Fase	Impatto (kgCO ₂ eq/bottiglia)
Vigneto	0.403
Cantina	0.342
Packaging	0.418
Distribuzione	0.03
Consumo e fine vita	0.048
Totale	1.241



Conclusioni

Lo studio dell'indicatore ARIA ha permesso di identificare i processi, definiti all'interno del ciclo di vita della bottiglia di Recanto, che hanno un maggior impatto in termini di emissioni di gas ad effetto serra e di poter quindi individuare quali possano essere le misure volte al miglioramento delle performance ambientali del prodotto, quali ad esempio una gestione più efficiente nelle operazioni agronomiche con conseguente diminuzione del consumo di gasolio e l'ottimizzazione dei consumi di energia elettrica, sia in fase di vinificazione che in fase di stoccaggio.