



Introduzione

La presente relazione si riferisce allo studio di Carbon Footprint del Vino Sghiras prodotto dalla Fattoria Le Sorgenti considerando le emissioni l'intero ciclo di vita.

Per la realizzazione dello studio è stata utilizzata la metodologia descritta dal Disciplinare ARIA elaborato dal Ministero dell'Ambiente nella revisione 2016 che assume come Norma di riferimento la ISO/TS 14067:2013 "Green house gases -- Carbon Footprint of products -- Requirements and guidelines for quantification and communication".

In assenza di specifiche CFP-PCR, sono inoltre state seguite per il seguente studio le PCR dell'International EPD System 2010:02 Wine of fresh grapes, except sparkling wine.

Obiettivo dello studio

L'obiettivo dello studio è quello di quantificazione dell'impronta carbonica del vino Sghiras ai fini della certificazione VIVA.

Il prodotto

Denominazione Prodotto:

Sghiras Toscana Bianco IGT

Chardonnay 100% un vino bianco importante, corposo, molto sapido. Il nome significa Scoiattolo (il logo aziendale) in dialetto Parmigiano, terra di origine del proprietario.

Stile di vinificazione

Fermentazione in acciaio.

Maturazione

Affinamento in Barrique nuove da 225 lt per 15/18 mesi.

Affinamento

in bottiglia minimo 12 mesi

L'azienda

L'azienda è ubicata nel comune di Bagno a Ripoli, nel territorio che inizialmente era denominato Chianti Putto poi diventato, con l'avvento delle sotto zone, Chianti Colli Fiorentini.

Vanta una lunga tradizione nella produzione vitivinicola; il nonno dell'attuale proprietario, originario della regione francese Languedoc (che fin dall'epoca romana è stata una delle regioni a maggiore produzione di vino), acquistò l'azienda negli anni '60 portando con sé le marze per gli innesti tipici della zona di origine. Da allora l'azienda coltiva vitigni di origine francese (Chardonnay, Merlot, Cabernet, Petit Verdot e Malbec).

Da questi vitigni e ovviamente dal Sangiovese e Malvasia nera vengono prodotti vini di grande qualità che hanno ricevuto nel tempo riconoscimenti nazionali ed internazionali.

Tutti i vini dell'azienda sono prodotti esclusivamente con uve prodotte dai vigneti di proprietà.

Tipo di Carbon Footprint

Dalla culla alla tomba

Unità funzionale

In accordo al 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

In analogia al Disciplinare Tecnico i confini del sistema oggetto di studio sono i seguenti:

VIGNETO

Input: fitofarmaci, fertilizzanti, gasolio
Output: emissioni da fertilizzazioni, emissioni da combustibili

CANTINA

Input: materie prime, energia, combustibili (metano)
Output: emissioni da combustione, rifiuti

PACKAGING

Input: materie prime, energia
Output: rifiuti

DISTRIBUZIONE

Input: combustibili fossili
Output: emissioni da combustione

CONSUMO

Input: combustibili fossili
Output: emissioni da combustione, emissioni da trattamento rifiuti

Non sono compresi nei confini dello studio la realizzazione degli impianti e beni con vita maggiore di 3 anni, quali ad esempio le botti in rovere e gli impianti aziendali.

Cut-Off e esclusioni

Nello studio sono stati considerati tutti i flussi che contribuiscono per almeno l'1% dell'impronta di carbonio del prodotto.

Sono stati esclusi dal seguente studio le emissioni derivanti da:

- fase di utilizzo delle barrique utilizzate nella fase di invecchiamento del vino.

- i rifiuti derivanti dalle attività di manutenzione degli impianti e attrezzature;
- la fase di utilizzo e trasporto delle materie prime ausiliari utilizzate in cantina.

Criteri di allocazione

Fase	Allocazione
Vigneto	È stato utilizzato la percentuale di uva raccolta dal vigneto e utilizzata nella produzione del vino in oggetto
Cantina	Come indicato nel disciplinare ARIA è stata usata una allocazione di default il 96% dell'impatto al vino rispetto a fecce e vinaccia. I consumi di energia elettrica fissi di stabilimento e di metano sono stati allocati al 100% alla fase di cantina

Periodo di riferimento

Il vino analizzato è prodotto dalla vendemmia 2015. Presumibilmente potrà essere venduto a partire dal 2018.

Pertanto i periodi di riferimento sono i seguenti:

Fase	Periodo di riferimento
Vigneto e trasporto uva	Dati anno 2015
Vinificazione	Sono stati utilizzati i dati di vinificazione. Per i consumi elettrici e di metano di cantina è stato utilizzato il dato medio di consumo negli



anni 2015 e 2016 moltiplicato per gli anni di permanenza del prodotto in cantina.

Imbottigliamento ed etichettatura

Sono stati utilizzati i dati di imbottigliamento del prodotto come derivanti dalle specifiche.

Distribuzione

Sono state considerate le vendite del prodotto nel corso del 2016 e riferendo i dati alle bottiglie della vendemmia 2015

Trattamento dell'elettricità

Per calcolare le emissioni legate alla produzione di energia elettrica è stato considerato il mix di consumo medio italiano.

Descrizione dati inventario

Fase agricola di vigneto

La raccolta dei dati relativi alla fase agricola di coltivazione dell'uva è stata effettuata mediante estrapolazione dal quaderno di campagna compilato dall'azienda.

Lavorazioni svolte in cantina

Per la resa di vinificazione è stato considerato il valore medio del 70%. La resa di imbottigliamento è stata considerata pari al 100%.

Le vinacce e fecce che derivano da pigiatura e fermentazione, sono gestiti come sottoprodotti e venduti all'industria alimentare della distillazione.

Altri residui di lavorazione delle uve sono gestiti come ammendante sui terreni.

I consumi elettrici sono stati valutati tenendo in considerazione:

- il dato medio di consumo registrato dalle fatture negli anni 2015 e 2016 moltiplicato per il numero di anni minimo di permanenza in azienda (2,5 anni)
- il valore stimato di produzione mensile di energia proveniente dall'impianto fotovoltaico moltiplicato per il numero di anni minimo di permanenza in azienda (2,5 anni)

I consumi di metano sono stati valutati tenendo in considerazione il dato medio di consumo registrato dalle fatture negli anni 2015 e 2016 e moltiplicando tale dato per il numero di anni minimo di permanenza in azienda (2,5 anni)

Per i consumi di acqua è stata effettuata una stima a partire dai dati ricavati dalla letteratura (5 litri acqua/litro vino prodotto) Non sono state registrate perdite di gas refrigerante nel periodo 2015-2016

Non sono state registrate perdite di gas refrigerante nel periodo 2015-2016.

Materie ausiliarie

I dati sui consumi di materie ausiliarie sono stati ricavati dai quantitativi standard dosati, secondo ricetta, per ettolitro di vino, forniti dall'azienda.

Materiali di imballaggio

I dati sul packaging primario sono stati utilizzati i pesi derivanti da:

- per i tappi e bottiglie, dalla media dei pesi riscontrati su 10 articoli
- per l'etichetta il peso derivante dall'applicazione del fattore di emissione (5g)



- per la capsula il peso ricavato dalle schede tecniche provenienti dai fornitori.

Imballaggio primario	Peso (g)
Bottiglia vetro	705,2
Etichetta (fronte retro)	5
Tappo in sughero	5
Capsula in polilaminato	1.5

Sono stati considerati inoltre gli imballaggi secondari e terziari stimati sulla base delle vendite effettuate nel corso del 2016

Scenario 1 Distribuzione LOCALE	
Peso scatola Media (g)	154
N°bottiglie/scatola	2.22
Film plastico (g)	-
Pallet legno (g)	-

Scenario 2 Distribuzione ITALIA	
Peso scatola Media (g)	240
N°bottiglie/scatola	3.4
Film plastico (g)	-
Pallet legno (g)	-

Scenario 3 Distribuzione EUROPA	
Peso scatola Media (g)	308
N°bottiglie/scatola	4.86
Film plastico (g)	200
Pallet legno (g)	17000

Distribuzione del prodotto

Per la distribuzione del prodotto è stato assunto come anno di riferimento il 2016 raccogliendo informazioni circa le bottiglie vendute del prodotto nelle diverse annate e le aree di vendita. È stato supposto che non ci siano variazioni dei mercati di vendita per i prossimi anni.

Sono stati considerati tre scenari come di seguito descritti:

- Scenario 1 Distribuzione LOCALE: 76.2%
- Scenario 2 Distribuzione ITALIA: 7.0%

- Scenario 3 Distribuzione EUROPA: 15.8%

Le suddette percentuali sono state utilizzate per la suddivisione delle vendite per il prodotto soggetto al presente studio.

Trasporti

I dati per i trasporti di materie prime da imballaggio imballi sono stati ricavati considerando la distanza effettiva dei fornitori constatato che i suddetti fornitori si sono mantenuti costanti negli ultimi anni.

I trasporti per la distribuzione del prodotto sono suddivisibili in tre categorie generali:

- trasporti diretti: trasporto del prodotto dall'azienda;
- trasporto indiretti: trasporto del prodotto dai centri di distribuzione fino ai negozi;
- trasporti del consumatore: trasporti del prodotto effettuati dal consumatore.

Le distanze dei trasporti diretti del prodotto sono state calcolate per i diversi scenari di distribuzione a partire dai dati di vendita e considerando un percorso medio rispetto alle destinazioni.

Per i trasporti indiretti e dei consumatori sono stati utilizzati i valori indicati nel disciplinare riportati nella seguente tabella

Tipo trasporto	Km
Dai centri di distribuzione fino ai negozi	<u>300</u>
Dai negozi fino a case di consumatori (20 Bottiglie)	<u>4</u>

Per i trasporti di distribuzione del prodotto è stato inoltre assunto che:



- nello scenario di distribuzione locale essendo rivolto a clienti diretti, non sono stati considerati i trasporti di distribuzione diretti e indiretti;
- nello scenario di distribuzione Italia essendo rivolti in maggioranza direttamente ai clienti/esercizi commerciali non sono stati considerati i trasporti indiretti;

Fase d'uso

Non sono stati considerati i consumi energetici per il raffreddamento del vino effettuato dai consumatori in conformità alla PCR di riferimento.

Fine vita del prodotto

Per lo scenario di fine vita sono stati utilizzati i dati sulla gestione in riferimento alle aree di vendita del prodotto come di seguito definito:

- dati pubblicati nel Rapporto ISPRA 2016 per i mercati locali e Italiani
- dati europei pubblicati sul sito Web Eurostat per i mercati europei

In mancanza di dati specifici sul tipo di trattamento destinato alla quota di rifiuto non riciclato, è stato ipotizzato i seguenti scenari

Materiale	Tipologia di trattamento
Carta	Discarica
Plastica	Incenerimento
Vetro	Discarica

È stato considerato anche il trasporto dei rifiuti da parte del privato fino al punto di raccolta comunale, ipotizzando una distanza pari a 30 km per i rifiuti destinati a smaltimento in discarica e 100 km per quelli destinati al riciclo.

Rimozione di CO2

Nell'anno 2015 l'azienda ha installato un impianto fotovoltaico che copre interamente l'energia impiegata nella produzione del vino oggetto di analisi.

Sono state inoltre contabilizzate le emissioni di CO2 derivante dalla fase di utilizzo e smaltimento dei pannelli fotovoltaici nella misura di 40 g/kWh come suggerito dalla letteratura.

Qualità dei dati

Fase	Materiale	Tipo	Affidabilità
Agricola	Fertilizzante	specifico	Alta
	Trattamenti fitosanitari	specifico	Alta
	Consumi gasolio	specifico	Alta
	Trasporto rifiuti	specifico	Alta
Cantina	Trasporto packaging	specifico	Alta
	materie ausiliari	specifico	Alta
	Consumi energetici - elettrici e metano	specifico	Media
	Perdite gas refrigeranti	specifico	Alta
	Consumi idrici	Secondario	Bassa
	Trasporto rifiuti	specifico	Media
	Trasporto vinacce	specifico	Alta
	Trasporto barrique	specifico	Alta
Packaging	Bottiglia vetro	specifico	Alta
	Scatole cartone	specifico	Alta
	Tappo	specifico	Alta



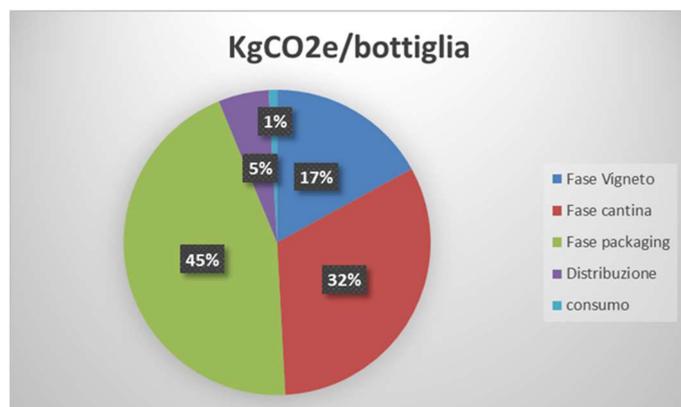
	capsula	specifico	Alta
Distribuzione	Distribuzione diretta	specifico	Media
	Distribuzione indiretta	Secondario	Bassa
	Distribuzione al consumatore	Secondario	Bassa
Fine vita	Trasporto rifiuto	Secondario	Bassa
	Smaltimento packaging	Secondario	Bassa

Risultati della Carbon Footprint

I risultati della Carbon Footprint per il prodotto in esame sono presentati nella tabella seguente distinguendo per le diverse fasi del ciclo di vita:

Sghirus 0,75 l	kg CO ₂ e /bottiglia	%
1,55	1,55	
Vigneto	0,26	16,99
Cantina	0,50	32,15
Packaging	0,69	44,66
Fino al cancello	1,46	93,80
Distribuzione	0,08	5,31
Consumo	0,01	0,87

Nella figura seguente è riportato il contributo delle diverse fasi.



Il contributo maggiore è dato dalla fase di packaging che incide per il 44 % sulla carbon footprint totale.

In particolare è elevato il contributo della bottiglia in vetro dal cui utilizzo derivano 557 gCO₂e/ bottiglia.

Nella fase di cantina che in totale rappresenta il 32% del totale sono invece prevalenti i contributi del consumo di metano. Tale dato è presumibilmente derivante dalla struttura della cantina costruita interamente fuori terra.

La fase di vigneto rappresenta circa il 17 % delle emissioni totali di CO₂ con il contributo prevalente del consumo di combustibile fossile (gasolio) utilizzato per la lavorazione.

Il contributo derivante dalla fase di distribuzione è costituisce il 5 %: tale dato è coerente con la distribuzione effettuata per quasi l'80% della produzione in ambito locale.

La fase di consumo è trascurabile

Emissioni da carbonio fossile, da carbonio biogenico e da Land Use Change (LUC)

In relazione al Land Use Change (LUC), non risultano terreni che hanno subito cambiamenti di uso del suolo negli ultimi 20 anni.

Per il prodotto analizzato le emissioni sono per la quasi totalità da carbonio fossile:

kg CO ₂ e /bottiglia	carbonio fossile	Carbonio biogenico	Emissioni da LUC
1,55	1,547	0,004	0



Le emissioni di anidride carbonica legata alla fermentazione e alla decomposizione della biomassa da potatura sono state considerate pari a quelle assorbite dalla vigna mediante la fotosintesi, con relativo bilancio nullo.

Limitazioni dello studio

Lo studio si riferisce alla sola categoria di impatto Global Warming (effetto serra) e non valuta altri impatti ambientali, sociali o economici derivanti dal prodotto.

I risultati dello studio possono inoltre essere influenzati dalla metodologia e dalle banche dati usate.

Riferimenti della Cantina
FATTORIA LE SORGENTI

Elisabetta Ferrari

Ph: (+39) **055696004**

Email: e.ferrari.lesorgenti@gmail.com

Lo studio è stato realizzato da

Professione Consulenti srl

Via P Nenni, 78/B Monteriggioni (SI)