

Il seminario rientra nell'ambito del progetto "Sviluppo e trasferimento di sistemi innovativi di produzione per la qualità e salubrità al consumo di vini dei Castelli Romani - Applicazione combinata di prodotti enologici e tecnologie di vinificazione per limitare il contenuto di SO₂ totale nei vini al consumo" promosso e realizzato da **FederBio** con il contributo della Regione Lazio e l'apporto scientifico dell'Università della Tuscia.

Il Progetto ha perseguito tre finalità principali:

- limitare il contenuto di SO₂ totale nei vini al consumo garantendone qualità e identità sensoriale
- trasferire sistemi innovativi alle imprese perché possano produrre vini di maggiore qualità e salubrità
- consentire lo sviluppo delle produzioni biologiche e vitivinicole in particolare, anche attraverso la costituzione di associazioni tra i produttori.

Una grande problematica legata alla salubrità dei vini, sia convenzionali che biologici, risulta ancora solo parzialmente risolta e riguarda la presenza indesiderata dell'anidride solforosa e dei suoi sali.

I solfiti, infatti, nonostante la loro utilità sul piano pratico, hanno un'azione tossica nell'uomo che pongono limiti d'impiego.

Con questo progetto, quindi, si sono voluti studiare e sperimentare prodotti enologici e tecnologie di produzione e conservazione dei vini alternativi a tale additivo, consapevoli che la riduzione dei solfiti in vinificazione può rappresentare punto di forza per molte cantine, non soltanto biologiche.

Le attività sperimentali previste da progetto hanno già portato alla produzione del Biancodarco, il primo vino Frascati superiore DOC da **agricoltura biologica ottenuto completamente senza l'aggiunta di solfiti**.

Accanto alle attività tecnico-scientifiche il Progetto prevede una serie di azioni divulgative: convegni, seminari e visite guidate in cantina.

Le iniziative di informazione e comunicazione sono rivolte agli operatori del settore e al pubblico specializzato per diffondere e promuovere non solo i risultati dei test di vinificazione (trasferimento di innovazione), ma anche la cultura e le buone pratiche della viticoltura e dell'enologia biologica di qualità e sostenibile.

Partner istituzionali



Partner tecnico-scientifico



Partner



Media Partner



Segreteria Organizzativa FederBio

l.pugliese@federbio.it; 06.4440958

Ufficio Stampa FederBio

silvia.pessini@ariescomunicazione.it

348.3391007; 039.2300003

FEDERBIO
FEDERAZIONE ITALIANA AGRICOLTURA BIOLOGICA E BIODINAMICA

presenta

il

seminario

**Come costruire un
modello di gestione
sostenibile della filiera
del vino**

**ROMA,
13 marzo 2012
ore 10.00**

**FIDAF - Federazione Italiana Dottori
in Agraria e Forestali
via Livenza, 6**

Con il contributo



www.federbio.it

L'obiettivo del seminario è quello di fornire una serie di informazioni necessarie per la realizzazione di una filiera vitivinicola a basso impatto ambientale. Nello specifico, verranno esaminati i seguenti argomenti:

- l'analisi degli impatti ambientali della produzione dell'uva e del vino sul territorio
- l'analisi della filiera del vino tramite la metodologia del *Life Cycle Assessment* (LCA)
- il coinvolgimento dei vari attori della filiera nell'adozione di comportamenti maggiormente sostenibili per il territorio e per le risorse naturali impiegate.

La produzione di vino rappresenta uno dei settori principali dell'economia nazionale e di determinati territori locali particolarmente vocati. Coinvolge numerose realtà produttive, anche di piccole e medie dimensioni, che operano lungo le diverse fasi della filiera (dalla produzione in campo alla lavorazione e trattamento in cantina, dall'imbottigliamento e conservazione alla commercializzazione), nonché quegli operatori economici che necessariamente completano l'ambito produttivo, quali la produzione delle bottiglie, delle etichette e dei tappi, anche se non presenti sullo stesso territorio.

La filiera del vino, dunque, presenta diversi aspetti ambientali che richiedono una loro corretta gestione, sia per la salvaguardia del terreno e di quelle risorse che ne consentono la produttività sia per garantire la continuità del business: la sostenibilità ambientale, infatti, non ha solo una valenza di rispetto dell'ambiente (e con ciò non si vuole dare un significato riduttivo a tale valenza), ma anche di lungimiranza – che rappresenta la leva di maggiore interesse per gli operatori del settore – perché mantenere e salvaguardare le risorse naturali ed i territori di produzione del vino, consente di mantenere lo sviluppo economico del settore. Inoltre, la gestione attiva ed innovativa delle problematiche ambientali connesse alla produzione di vino, per di più coordinata tra soggetti che fanno "rete" per interesse comune, rappresenta anche un importante valore aggiunto ed un elemento distintivo del territorio. Nella suddetta rete devono far parte anche gli enti locali che sul territorio espletano le politiche di governance e regolamentazione, affinché anch'essi siano parte di un progetto comune, di collaborazione con il settore privato, a favore della sostenibilità ambientale, sociale ed economica del territorio. Oltre al beneficio che si otterrebbe in termini ambientali, non va trascurato il risvolto in termini di marketing che la sostenibilità ambientale può avere per il settore enologico locale: sempre più attuali, infatti, le tendenze a favore della produzione green di vino anche da parte dei consumatori come è emerso da una indagine svolta da Wine news a Vinitaly 2011, che vede di riconoscimento green di una bottiglia di vino un motivo in più per acquistarla.

PROGRAMMA

10.00 - Registrazione partecipanti

10.15 - Proiezione del filmato istituzionale FederBio

10.30 - Saluto di benvenuto e introduzione ai lavori

10.45 - **"Come costruire un modello di gestione sostenibile della filiera del vino"** -
dr.^{ssa} Francesca Cajani - Consulente Altran, Divisione EILIS - Sostenibilità Ambientale

12.30 - Dibattito

**Tutte le attività della
Federazione sono disponibili
sul sito www.federbio.it**

Progetto "Sviluppo e trasferimento di sistemi innovativi di produzione per la qualità e salubrità al consumo di vini dei Castelli Romani - Applicazione combinata di prodotti enologici e tecnologie di vinificazione per limitare il contenuto di SO₂ totale nei vini al consumo"



Il Progetto è finanziato dalla Regione Lazio attraverso la Misura 124 dei Piani di Sviluppo Rurale 2007-2013 e si inserisce nell'ambito della PIF RL071 Vitivinicola derivante dall'unione tra una PIF (RL030) che ha quale scopo principe il miglioramento della qualità del vino e da un'altra PIF (RL049) che punta sulle produzioni vitivinicole biologiche commercializzate tramite forme innovative e di agricoltura sociale