

La cantina e l'ambiente

Messaggero Veneto 17 dicembre 2010 — pagina 16 sezione: Pordenone, Udine, Gorizia

Il mondo del vino si allea con l'ambiente. È, infatti, possibile produrre vino in modo sostenibile in un edificio a zero emissioni. E il sigillo di qualità che lo certifica è il protocollo CasaClima Wine che verrà presentato domani a Udine, in anteprima nazionale, durante un incontro che si terrà alle 15 nel salone del Parlamento in castello. Il convegno è organizzato dall'Agenzia per l'energia del Friuli Venezia Giulia assieme all'Agenzia CasaClima di Bolzano e in collaborazione con il Comune di Udine e l'Ersa.

Ma cos'è CasaClima Wine? Oltre a valutare l'impatto ambientale dell'edificio e il benessere dell'uomo, considera gli aspetti dell'energia e dell'acqua durante tutto il processo di vinificazione. Il sistema di certificazione attesta negli edifici la qualità energetica e il ridotto fabbisogno. CasaClima Wine, pensato per le cantine, aggiunge alla valutazione sull'involucro edilizio quella sul ricorso a materiali ecologici, l'attenzione per le fonti energetiche rinnovabili e locali, e il focus sulla gestione delle acque. In Friuli Venezia Giulia, dove il vino fa parte integrante della cultura, del paesaggio e del tessuto sociale ed economico, una certificazione energetica di qualità per le cantine - si sottolinea - rappresenta un passo concreto in direzione della sostenibilità.

Durante il convegno, che vedrà anche la partecipazione dell'assessore regionale alle risorse Rurali, agroalimentari e forestali Claudio Violino, interverrà, con i rappresentanti di CasaClima, anche Enrico Gatti, architetto che ha progettato la prima cantina del genere, la "Selva Planizia", che sorgerà in comune di Porpetto.

Si tratta della prima cantina d'Europa con la certificazione CasaClima Oro+, a zero emissioni di anidride carbonica, e diventerà il nuovo cuore dell'attività vitivinicola e agrituristica dell'azienda della famiglia Michielan. Le strutture saranno completate, probabilmente, entro il 2011 e prevedono la costruzione della cantina con relativa sala degustazione, della centrale energetica che utilizzerà esclusivamente fonti rinnovabili (sole, geotermia e biomasse), di un punto vendita dei prodotti agroalimentari del territorio.

