



# Anassagora e le vinacce dello Champagne

Il Comité Interprofessionnel du vin de Champagne, che corrisponde ad un nostro Consorzio di tutela, ha recentemente annunciato l'avvio di una bio-raffineria, in collaborazione con alcune strutture di ricerca e con il finanziamento del Conseil régional de Champagne-Ardenne.

L'opera dovrebbe consentire il riutilizzo dei sottoprodotti derivanti dalle attività viticole ed enologiche svolte nel territorio di produzione di questo nobile vino francese, in un'ottica di migliore organizzazione dell'intero sistema produttivo locale.

Il progetto, che è denominato Anaxagora (Anassagora è stato uno dei primi filosofi greci che, già nel V sec. a.C., ha teorizzato l'equilibrio dei sistemi in cui nulla si crea e nulla si distrugge, per cui tutte le cose si combinano per poi separarsi di nuovo), intende mutare la visione del sistema vitivinicolo dello Champagne.

Partendo da un processo lineare, che impiega le risorse (terra, energia, lavoro, fattori produttivi), le combina al fine di massimizzare la realizzazione del prodotto principale (vino) e genera sottoprodotti o scarti (tralci di potatura, vinacce e fecce, reflui di cantina ecc.), si punta a creare un processo circolare più prossimo agli ecosistemi naturali, limitando o eliminando la produzione di sottoprodotti in quanto essi diventano materie impiegabili per ulteriori cicli secondari oppure nello stesso ciclo da cui derivano.

In maniera analoga, ma in questo caso agendo sulle leve normative, il nostro Ministero Politiche Agricole ha recentemente pubblicato un decreto (il DM n.7404 del 10 agosto 2010) che favorisce l'utilizzo alternativo dei sottoprodotti

della vinificazione.

È noto che fino al 2008 le vinacce e le fecce dovevano essere consegnate obbligatoriamente dalle aziende vinicole alle distillerie, le quali ne estraevano alcol (con costi a carico della collettività) che veniva stoccato e quindi venduto a prezzi molto bassi.

Un percorso che doveva giustamente tutelare dalle frodi ma che generava cicli produttivi costosi e dagli sbocchi di mercato dubbi.

Ora il decreto consente, con modalità estremamente semplificate, di destinare i sottoprodotti all'uso agronomico in qualità di ammendanti che apportano anche sostanza organica, alla produzione di energia (come combustibile o materiale per digestori anaerobici), all'estrazione di molecole ad uso cosmetico, chimico e farmaceutico, all'aromatizzazione di alimenti o alla produzione di fertilizzanti.

Si tratta solamente di due esempi, tra i molti che si potrebbero citare, che mi consentono alcune riflessioni:

**a)** in questo periodo pare evidente come gli operatori economici ed il legislatore (su stimolo di una ricerca agricola che già da anni sta operando in questo modo) stiano affrontando sempre più i problemi della produ-

zione agricola e industriale in chiave interdisciplinare; l'analisi del processo produttivo avviene valutando contemporaneamente i risvolti economici ma anche quelli ambientali e sociali, scoprendo spesso che soluzioni interessanti dal punto di vista ecologico lo sono anche da quello economico e migliorano la qualità della vita degli operatori;

**b)** i raffinati livelli tecnologici di cui disponiamo, non posso-



John Hodder - Collection CIVC (1996)

John Hodder - Collection CIVC (1996)



l'effetto dissuasivo e deterrente), ma normalmente il sistema deve trovare un proprio equilibrio tra libertà e responsabilità, generando contemporaneamente minori costi per i procedimenti amministrativi e per i controlli stessi. E' questo un punto assai delicato, ma fondamentale per creare un clima diverso che sia basato sulla fiducia reciproca nel riconoscimento dei ruoli (pubblico e privato) dei diversi soggetti, con la consapevolezza di operare insieme per il miglioramento del benessere collettivo;

**d)** qualora la sensibilità imprenditoriale sia restia ad assumere comportamenti virtuosi, l'amministrazione pubblica può, e deve, agire con equilibrio, muovendo prevalentemente le proprie linee di finanziamento a sostegno di iniziative virtuose, come è avvenuto in Champagne.

no più essere applicati solamente per massimizzare il prodotto principale, ma devono essere utilizzati in una visione più complessiva del ciclo produttivo che consenta una valorizzazione dei sottoprodotti, generando entrate piuttosto che costi dovuti al loro smaltimento;

**e)** lo sviluppo di cicli produttivi "virtuosi" deve nascere da una consapevolezza aziendale, supportata adeguatamente dalla legge con gradi sempre maggiori di libertà; i controlli devono essere eseguiti con attenzione e le sanzioni devono essere applicate con rigore ai casi di abuso o di frode (massimizzando

Oggi viviamo una fase economica di difficoltà, cogliamola come una straordinaria opportunità per ripensare le nostre modalità produttive, utilizzando le migliori tecnologie disponibili e cercando attivamente la collaborazione dei diversi attori del nostro sistema economico e sociale, affinché si trovino soluzioni condivise che rendano coerente la redditività dell'impresa con un contesto di uso durevole e compatibile delle risorse naturali.

[www.oicce.it](http://www.oicce.it)



**Per tutti, un costante collegamento  
con le attività dell'OICCE.  
Per i Soci, accesso gratuito  
ad un'ampia serie di documenti tecnico-scientifici.**