

CASARSA

Cantina La Delizia a "impatto zero" È la più virtuosa contro i gas serra

I tappi di sughero naturale hanno fatto "risparmiare" all'ambiente 1.360 tonnellate di anidride carbonica



I vertici della cantina La Delizia con l'attestato del premio

CASARSA

I Viticoltori friulani la Delizia, cantina cooperativa di Casarsa, sono al primo posto in Fvg per la "CO2 retention" (ovvero la compensazione di emissioni di CO2) attraverso l'utilizzo di tappi di sughero naturale, con dati tra i migliori d'Italia nel comparto vinicolo e una sempre maggiore ricerca

dell'impatto zero per quanto riguarda il riscaldamento globale nelle proprie filiere produttive. A certificarlo una delle aziende leader mondiali del settore dei tappi in sughero naturale, **Amorim Cork**.

Il direttore generale della divisione italiana di **Amorim**, Carlos Santos, ha consegnato al presidente de La Delizia Flavio Bellomo e al direttore com-

merciale Mirko Bellini la certificazione che ha visto evitare la dispersione in ambiente di 1360,8 tonnellate di CO2 grazie ai tappi utilizzati nei 12 mesi per l'imbottigliamento. Un dato che pone la cantina al primo posto come volume di CO2 risparmiata in Fvg grazie ai tappi di sughero naturale.

Un dato significativo, visto che alla capacità dei tappi in su-

ghero naturale di trattenere la CO2 va aggiunto anche quella delle intere foreste di quercia da sughero che **Amorim Cork** coltiva, come evidenziato dalla ricerca condotta dalla società PricewaterhouseCoopers e Ernst&Young.

«Ci è stato così comunicato – sottolinea il presidente Bellomo – che le nostre scelte in materia di tappi hanno un impatto positivo sulla riduzione dei gas serra, che vanno dai 309 grammi di CO2 non emessi per singolo tappo generico fino ai 562 per quelli da spumante. Numeri che bilanciano la CO2 emessa nelle nostre altre fasi produttive (basti pensare che secondo la citata ricerca l'impronta di carbonio per la produzione di una singola bottiglia in vetro vengono emessi tra i 330 e 500 grammi di CO2, ndr) e che ci avvicinano verso l'impatto zero, uno dei nostri obiettivi futuri».

Il tutto senza dimenticare le altre azioni rispettose della natura che La Delizia, coinvolgendo i propri soci, sta mettendo in atto, dai diffusori di or-

Il presidente Bellomo:
«Piccole scelte che però hanno un peso rilevante»

moni per contrastare gli insetti infestanti (evitando così ben tre trattamenti insetticidi all'anno ai vigneti) fino ai mezzi agricoli che non dispergono i prodotti sanitari nell'aria e la sinergia con gli apicoltori grazie al progetto "Adotta un alveare".

«Tante scelte – conclude Bellomo – che magari possono sembrare piccole se prese una per una ma che insieme portano a delle politiche concrete che la nostra cantina ha messo in campo per proteggere l'ambiente del territorio in cui operiamo e le comunità che a noi fanno riferimento. Per tutte queste attività abbiamo iniziato un percorso di certificazione SQNPI per la produzione integrata e possiamo dire che i nostri vigneti sono sempre più amici della natura».

D.S.

SI RIPRODUZIONE RISERVATA