

SOCIETÀ AGRICOLA SALCHETO

dove in bottiglia oltre al vino si trova tanta sostenibilità

Nel basso Senese, nel distretto del Vino Nobile di Montepulciano, un'azienda votata alla produzione di vino e sostenibilità



A pochissima distanza dal paese di Montepulciano troviamo la società agricola il Salcheto, un'azienda agricola alla continua ricerca della qualità dei vini nel massimo rispetto per l'ambiente. Abbiamo incontrato Michele Manelli, socio e Presidente del Salcheto, che ci ha illustrato, in ogni dettaglio, le innovazioni della loro cantina.

Michele ci può raccontare cosa è la Società Salcheto?

Partiamo da questo: siamo un'azienda che produce vini di alta qualità nel pieno rispetto dell'ambiente. Questo è il frutto di enormi investimenti, non solo economici. Fin dalla sua nascita, la filosofia aziendale è sempre stata incentrata sul voler essere un'azienda capace di produrre secondo gli antichi valori legati alla ruralità del territorio in cui ci troviamo, e portati avanti con

intelligenza, creatività ed in particolare qualità. In poche parole, l'azienda Salcheto racchiude in sé storia, innovazione, qualità e rispetto dell'ambiente.

Quali sono le azioni che avete adottato per perseguire tutto questo?

Come dicevo, ci vuole tempo e soprattutto la giusta filosofia. Da sempre abbiamo dato alla nostra attività aziendale una forte connotazione innovativa in grado di saper coniugare la sostenibilità economica con quella ambientale, ma anche sociale. Siamo sempre stati del parere che, sostenibilità, in tutte le sue accezioni, deve essere applicata in maniera organica all'interno dell'azienda. Cioè deve fare parte del controllo di gestione aziendale.

La cantina che abbiamo realizzato, assieme a tutta l'azienda agricola, rappresentano il fulcro della nostra filosofia imprenditoriale. Abbiamo immaginato, progettato e realizzato lo sviluppo della nostra azienda basato sulla sostenibilità ambientale. Abbiamo cercato di farlo attraverso azioni e innovazioni che garantiscono la sostenibilità ambientale, ma che sono anche in equilibrio con l'approccio alle energie rinnovabili in maniera integrata ed equilibrata. Integrate ed equilibrate con l'efficientamento della proposta produttiva aziendale. Ovvero, noi non abbiamo cambiato indirizzo produttivo, ma il nostro scopo è stato quello di continuare a produrre vino seguendo linee e logiche di efficientamento del processo produttivo.

Ci può far capire di più?

Noi siamo un'azienda che produce in regime biologico, il che ci dà già una certa connotazione. Però, come accennavo prima, la nostra filosofia è massimizzare il più possibile il beneficio ambientale in tutte le fasi di lavorazione del prodotto, dal campo fino alla commercializzazione. Questo lo si fa adottando un certo tipo di controllo di gestione aziendale. Abbiamo quindi sviluppato ed inserito nel controllo di gestione aziendale alcuni elementi di tipo ambientale e, lo abbiamo fatto mantenendo inalterata la nostra proposta produttiva ovvero, eravamo azienda vitivinicola e tale siamo rimasti.

Su quali elementi avete basato il controllo di gestione di tipo ambientale?

*Abbiamo inserito nel controllo di gestione aziendale il monitoraggio di tre parametri. Il primo riguarda il calcolo dell'**impronta carbonica** del nostro vino. Questo lo facciamo attraverso il calcolo dell'energia e delle materie che, sia direttamente sia indirettamente, sono consumate nella produzione del nostro vino. Siamo la prima cantina al mondo ad aver avviato in via sperimentale e poi certificandola, la **Carbon-Footprint** del vino.*

*Il secondo riguarda l'impronta idrica della nostra azienda. Seguendo le linee guida della **water footprint assessment manual del 2011**, realizziamo la valutazione della gestione dell'acqua a livello aziendale per quanto attiene la razionalizzare e l'abbattimento di qualsiasi inquinamento.*

*Infine il terzo parametro che prendiamo in considerazione è l'**Indice di Biodiversità**. Questo, anche se ancora in fase sperimentale, sono già quattro anni che lo abbiamo inserito nel nostro controllo di gestione e ci basiamo sul monitoraggio della qualità biologica del suolo e dell'ecosistema aziendale.*

Attraverso l'inserimento di questi parametri nel controllo di gestione dell'azienda, basiamo quindi la nostra analisi ambientale.

Ci può illustrare invece le peculiarità della cantina e come si inserisce in tutto ciò che ci ha detto?

Come accennato, la realizzazione della cantina è stata studiata in maniera tale che, le nostre produzioni vengano realizzate con la massima riduzione dell'impatto sull'ambiente.

La prima cosa che abbiamo fatto è progettare una cantina in grado di ridurre fortemente i consumi e le dispersioni di energia.

Abbiamo realizzato una cantina energeticamente autonoma, e dove - come ci piace dire - il risparmio di energia è la nostra prima fonte di approvvigionamento. Dai nostri calcoli, infatti, risulta che, rispetto ad una cantina tradizionale, il fabbisogno della cantina Salcheto è inferiore di una percentuale pari al 54%.

Energia che auto producete...

Esattamente. Siamo la prima cantina al mondo Off-Grid, quindi, come dicevo, energeticamente autonomi. Abbiamo basato il nostro progetto sull'efficienza energetica e la produzione di energie rinnovabili partendo esclusivamente dalle risorse aziendali.

L'energia che utilizziamo ha essenzialmente tre origini.

La luce del sole. *Sfruttiamo l'energia solare per illuminare in maniera naturale i locali della cantina. Questo grazie a delle innovative, ma quanto mai semplici, soluzioni. Abbiamo adottato delle soluzioni tecniche che, attraverso dei collettori con specchi ricurvi, la luce naturale viene catturata all'esterno e fatta confluire all'interno della cantina. Mentre, un impianto fotovoltaico, ci fornisce l'energia elettrica di cui necessitiamo.*

Le biomasse legnose. *Utilizziamo gli scarti della potatura dei vigneti e del bosco di pertinenza aziendale per produrre il calore necessario a riscaldare gli ambienti destinati ad uffici, alla ricezione dei clienti nella nostra enoteca, oltre a riscaldare l'acqua.*

*Mentre, per la produzione **del freddo**, utilizziamo un sistema basato sullo scambio termico dell'energia geotermica a bassa entalpia. In pratica sfruttiamo l'inerzia termica del terreno*

“catturandone il freddo” attraverso delle sonde geotermiche che abbiamo installato sotto alcune particelle di vigneto confinanti con il nostro centro aziendale, che è sede tra l’altro della cantina. Inoltre abbiamo realizzato tutta una serie di accorgimenti tecnico-costruttivi che vanno a favore del “non utilizzo dell’energia”. Come ad esempio la particolare coibentazione della cantina, il sistema di ventilazione naturale o ancora la parete vegetale verticale che abbiamo realizzato per evitare lo scambio di calore tra l’esterno e l’interno della cantina.



Ci spiega invece come alcune di queste “innovazioni”, entrano ad esempio nel ciclo di lavorazione delle uve e del vino?

Il tetto della nostra cantina è formato da un grande piazzale dove sono collocati i collettori per catturare la luce naturale. Bene su questo piazzale, durante la vendemmia, arriva l'uva che, dopo essere stata diraspata, viene selezionata manualmente e poi, togliendo la parte costituita dagli specchi, l'uva viene riversata nei collettori e va a finire direttamente nelle vasche di vinificazione. Tutto avviene per gravità, senza utilizzo di energia e soprattutto senza bisogno di far entrare alcun mezzo meccanico all'interno dei locali della cantina.

Oppure penso al raffreddamento necessario nella fase di premacerazione delle uve. Questo è realizzato attraverso l'acqua che scorre nelle serpentine derivante dall'impianto geotermico.

Oppure posso citare un'altra delle innovazioni tecniche da noi adottate per risparmiare energia sfruttando solo ciò di cui già si dispone. Per esempio, nella fase di macerazione all'interno dei vinificatori, abbiamo studiato un sistema che utilizza esclusivamente l'anidride carbonica che si sviluppa dalla fermentazione per la movimentazione della parte liquida con quella solida. In questo modo viene sfruttata l'anidride carbonica che si genera nel processo, senza utilizzare pompe tradizionalmente alimentate con energia elettrica.

Inoltre, poiché la nostra cantina si sviluppa in verticale, è parzialmente interrata e su due piani, tutta la movimentazione del vino, passaggio dai vinificatori alle botti e così via, avviene molto semplicemente, per gravità.

Ancora una volta abbiamo trovato il modo di risparmiare energia.

Tutto questo anche grazie al PSR Toscana...

Come dicevo, siamo un'azienda in continua ricerca ed evoluzione. Così come nel 2003 abbiamo deciso di aprire le porte della nostra azienda al mondo economico-finanziario, siamo infatti una Società di Capitali, nella ricerca di sviluppo del nostro progetto aziendale abbiamo anche cercato di accompagnare il nostro progetto con gli strumenti che vengono messi a disposizione per il mondo agricolo. Quindi abbiamo aderito al PSR Toscana e siamo particolarmente fieri del fatto che c'è stata una fattiva collaborazione con gli Enti preposti, Provincia di Siena e Regione Toscana, data dal fatto che il nostro progetto rispecchia pienamente quelle che sono le linee di indirizzo della Programmazione Comunitaria. Infatti, nell'annualità in cui abbiamo partecipato al bando regionale, ci siamo classificati primi in graduatoria. Questo perché, il progetto perseguiva i principali obiettivi programmatici: riduzione dell'impatto ambientale, la sicurezza sui luoghi di lavoro, il miglioramento della qualità e della produttività, ecc.

Certo non è stato semplice, poiché molte delle innovazioni da noi proposte, forse perché – faccio una battuta- troppo innovative, hanno richiesto attente analisi. Alla fine però il risultato cui siamo giunti è molto positivo.

di Antonio Papaleo