



Tecnologie intelligenti per vivere meglio

Titolo: “ L’EFFICIENZA ENERGETICA & LA FITODEPURAZIONE NELLE CANTINE DELLE AREE UNESCO ”

29 Giugno 2017 Sala Convegni Palazzo Monferrato ore 14,30-18,30

Via S. Lorenzo, 21 15121 Alessandria

**Le cantine vinicole delle aree UNESCO attese ad una nuova sfida :
come diventare energeticamente più efficienti e più “green” in armonia con la
bellezza pura ed assoluta dei paesaggi!!!**

*“Creati in tempi antichi, già Plinio il Vecchio e Strabone testimoniano la coltivazione della vite durante l’impero romano, i vigneti dei paesaggi vitivinicoli delle Langhe-Roero & Monferrato, e più in generale del Piemonte, testimoniano uno scambio di antichissime influenze dagli Etruschi, i Greci e i Celti . I vigneti sono stati sviluppati in epoca romana, poi nel Medioevo e nel Rinascimento e, infine , nel periodo moderno e contemporaneo. Si tratta di una delle più antiche regioni di produzione vinicola del mondo, in cui la produzione del vino non è mai stata interrotta.”**

Il riconoscimento dell’UNESCO dei paesaggi vitivinicoli delle Langhe-Roero & Monferrato come Patrimonio mondiale dell’Umanità, l’apertura di mercati esteri dei paesi emergenti, il consolidamento dei mercati esteri tradizionali e nazionali, la fase attuale di congiuntura caratterizzata da grandi cambiamenti macroeconomici, spingono le cantine vinicole di tutta l’area ad affrontare nuove ed affascinanti sfide di **sostenibilità globale**.

Il concetto di **sostenibilità globale** è composto da molteplici fattori quali:

- **sostenibilità ambientale**, legata al controllo dei flussi energetici e dei rifiuti di processo;
- **sostenibilità paesaggistica** legata all’inserimento paesaggistico delle nuove costruzioni delle cantine con tipologie di costruzioni, forme, colori e volumi che si inseriscano appieno nei paesaggi tutelati dall’UNESCO;
- **sostenibilità economica** in quanto i fattori produttivi saranno oculatamente ottimizzati da una struttura adeguatamente costruita e da una impiantistica razionale soprattutto energeticamente efficiente ed infine;
- **sostenibilità sociale** legata al fatto che il mondo del vino, per definizione ed in particolare per le aree UNESCO, è precisa espressione di un territorio con tutto l’aspetto sociale che ad esso compete.

ARIA • CLIMA • RISPARMIO ENERGETICO

GEMINI PROJECT SRL

Alba C.so Matteotti, 3 - 12051 (CN) - Tel 0173 442070 • Bra Via Cherasco, 95 - 12042 (CN) - Tel 0172 412695 / 413326 - Fax 0172 414560

P.IVA/C.F. 02047580044 • C.C.I.A.A. Cuneo n.151522 - Albo Artigiani n.54531 Capitale Sociale € 15.000,00 I.V.

info@geminiproject.it • www.geminiproject.it • 





Tecnologie intelligenti per vivere meglio

segue " L' Efficienza energetica & la Fitodepurazione nelle cantine delle aree UNESCO "

Indagini di mercato indicano che il consumatore sta premiando e premierà sempre più le filiere maggiormente evolute, come quella del vino, che investono in maniera maggiore nella sostenibilità reale e globale pur mantenendo l'elevata qualità del prodotto finale che caratterizza la fama nel mondo del vino italiano. Vino sempre più di **qualità e green**, dunque, ma nel caso delle aree UNESCO con un valore aggiunto in più : **la bellezza pura ed assoluta** dei paesaggi di produzione.

L'efficienza energetica delle cantine concorre quindi alla sostenibilità economica, fattore fondamentale per raggiungere la sostenibilità globale. L'efficienza energetica è composta da diversi fattori che indicano varie possibilità di interventi operativi, ormai non più solo idee o progetti ma realtà operative con realizzazioni disponibili e monitorabili

Il **primo** fattore , quindi punto di intervento, è l'involucro della cantina del quale si dovrà valutare la classe di efficienza energetica e, se di basso valore, intervenire con un adeguato isolamento interno od esterno dell'involucro edilizio, sempre con l'obbiettivo principale di limitare il fabbisogno energetico per il riscaldamento e il raffrescamento degli edifici. L'intervento non potrà solo riguardare gli edifici adibiti ad uffici, accoglienza o abitazione ma anche le zone di produzione con particolare riguardo al confort e alla sicurezza degli ambienti di lavoro, le zone di maturazione, le aree di conservazione e affinamento che dovrebbero essere il più possibile interrate per sfruttare al meglio lo scambio termico con il terreno, riducendo così i fabbisogni energetici per la climatizzazione.

Il **secondo** fattore di intervento è l'analisi dei consumi energetici totali della cantina , il cosiddetto check-up o diagnosi energetica (termica ed elettrica) già obbligatorio per le aziende molto energivore, che consente di individuare tutti i consumi delle diverse fasi di lavorazione della cantina, uffici, produzione, maturazione conservazione e affinamento. Lo scopo è quello di capire dove esistano i maggior consumi di energia termica od elettrica, per analizzare interventi di efficientamento energetico, investimenti che presentano, in alcuni casi, tempi di ritorno molto brevi. Il fine è di percepire la bolletta elettrica o del gas sì come un semplice costo da sostenere, ma anche con la consapevolezza di capire dove si spenda di più in tutta la fase di produzione/lavorazione del vino

Il **terzo** punto, forse più importante dei precedenti e con tempi e modalità di intervento certamente più veloci , è l'impiantistica a corredo della cantina sia di nuova costruzione che esistente. Da realizzazioni fatte e dall'analisi dei consumi monitorati e reali, l'utilizzo di impiantistica a basso consumo energetico sia per gli uffici che per i reparti di lavorazione, l'applicazione di impianti con diffusione ad alto impulso induttivo, e con funzionamento in free-cooling , l'impiego di sistemi di riscaldamento-climatizzazione utilizzando sistemi a energia rinnovabile quali la pompa di calore , consentono di ottenere risparmi molto elevati nella gestione con tempi di messa a regime e di ritorno dell'investimento molto bassi. Soluzioni architettoniche leggere, esteticamente molto gradevoli e belle a vedersi (l'impianto diventa un complemento d'arredo) consentono, poi, di

ARIA • CLIMA • RISPARMIO ENERGETICO

GEMINI PROJECT SRL

Alba C.so Matteotti, 3 - 12051 (CN) - Tel 0173 442070 • Bra Via Cherasco, 95 - 12042 (CN) - Tel 0172 412695 / 413326 - Fax 0172 414560

P.IVA/C.F. 02047580044 • C.C.I.A.A. Cuneo n.151522 - Albo Artigiani n.54531 Capitale Sociale € 15.000,00 I.V.

info@geminiproject.it • www.geminiproject.it • 





Tecnologie intelligenti per vivere meglio

segue " L' Efficienza energetica & la Fitodepurazione nelle cantine delle aree UNESCO "

intervenire a struttura operante praticamente lasciando invariata l'operatività delle diverse fasi di lavorazione.

Ricordiamo che la legislazione vigente attualmente in materia prevede che, dal 1[^] gennaio 2017 , **le fonti rinnovabili** dovranno coprire almeno il **50% del fabbisogno energetico totale, termico ed elettrico**, di un edificio di nuova costruzione,

L'abbinamento, quindi, di impianti fotovoltaici all'impiantistica a basso consumo e l'accumulo di energia consentono, poi, di migliorare l'indipendenza energetica della cantina, utilizzando l'energia rinnovabile per eccellenza: il sole, in un'ottica "green" sempre più richiesta da buyers esteri.

Un discorso a parte deve essere riservato alla gestione dell'acqua nella cantina ed al recupero dei reflui. Alcune indagini condotte da Università di Agraria indicano che servono circa **12/13 litri di acqua** per produrre **1 litro di vino** . Si pone il problema, quindi, di recuperare depurare queste enormi quantità di reflui con tecniche naturali quali **la fitodepurazione**,

Tutti questi argomenti saranno affrontati ed approfonditi nel seminario organizzato da Gemini Project da titolo "**L'efficienza energetica & la fitodepurazione nelle cantine delle aree UNESCO**" che avrà come relatori:

- Dr. Gianfranco Comaschi Presidente Associazione dei Paesaggi Vitivinicoli di Langhe-Roero & Monferrato;
- Dr. Agr. Filippo Mobrì - Presidente Consorzio Barbera d'Asti & Vini del Monferrato;
- Dr. Paolo Ricagno Presidente Consorzio Tutela Brachetto d'Acqui & vini d'Acqui;
- Prof. Marco Devecchi Facoltà di Agraria ;
- Dr. Gianni Forte Libero Professionista ;
- Ing. Aldo Maria Scarzello titolare soc. Gemini Project srl ;

Il seminario ha il patrocinio delle seguenti associazioni/ordini professionali:

- Associazione per Il Patrimonio dei Paesaggi vitivinicoli di Langhe-Roero & Monferrato;
- C.C.I.A.A. Alessandria;
- Collegio dei Dottori Agronomi & Forestali del Piemonte & Valle d'Aosta;
- Ordine dei Dottori Agronomi della Provincia di Alessandria;
- Collegio dei Geometri & dei Geometri Laureati della Provincia di Alessandria;
- Collegio interprovinciale dei Periti Agrari & dei Periti Laureati Agrari delle Province di Alessandria, Asti, Torino & Valle d'Aosta;
- C.I.A. Alessandria;
- Coldiretti Alessandria;
- Confagricoltura Alessandria;

ARIA • CLIMA • RISPARMIO ENERGETICO

GEMINI PROJECT SRL

Alba C.so Matteotti, 3 - 12051 (CN) - Tel 0173 442070 • Bra Via Cherasco, 95 - 12042 (CN) - Tel 0172 412695 / 413326 - Fax 0172 414560

P.IVA/C.F. 02047580044 • C.C.I.A.A. Cuneo n.151522 - Albo Artigiani n.54531 Capitale Sociale € 15.000,00 I.V.

info@geminiproject.it • www.geminiproject.it • 





Tecnologie intelligenti per vivere meglio

segue " L' Efficienza energetica & la Fitodepurazione nelle cantine delle aree UNESCO "

- Consorzio di tutela dell' Asti d.o.c.g.;
- Consorzio di Barbera d' Asti & Vini del Monferrato;
- Consorzio per la tutela del Brachetto d' Acqui & dei Vini d' Acqui;
- Consorzio di Tutela dell' Ovada docg;
- Vignaioli Piemontesi;
- Vignaioli del Tortonese;
- Associazione Produttori del Moscato d' Asti;
- Enoteca Regionale di Acqui Terme & Vino;
- Enoteca Regionale di Ovada & del Monferrato;

Il seminario si svolgerà giovedì 29 Giugno 2017 presso la Sala Convegni di Palazzo Monferrato ore 14,30-18,30 Via S.Lorenzo,21 15121 Alessandria

e sarà valido quale **accreditamento professionale** per i partecipanti :

- Dottori Agronomi ;
- Periti agrari e Periti agrari laureati ;
- Geometri & Geometri laureati;

Il programma sarà il seguente :

Ore 14.00 REGISTRAZIONE PARTECIPANTI.

Ore 14.30 Dr. Gianfranco Comaschi " I paesaggi vitivinicoli di Langhe- Roero & Monferrato "

Ore 14.45 Dr. Filippo Mobrici Intervento istituzionale

Ore 15.00 Dr. Paolo Ricagno Intervento istituzionale

Ore 15.15 Ing. SCARZELLO ALDO

Gli impianti nella nuova sede di una cantina vitivinicola in costruzione .

L' impianto solare-termico e la produzione di acqua calda nelle cantine vinicole.

Gli impianti in un agriturismo in costruzione, annesso ad una cantina vitivinicola.

Gli impianti utilizzanti biomasse (legna & cippato) nelle cantine vinicole.

- Impianto di climatizzazione integrale ad energia rinnovabile
- di un edificio di grandi dimensioni realizzato a Lione.
- Esposizione e analisi di tutte le problematiche operative di progettazione e di realizzazione.
- Analisi di un impianto non funzionante di una cantina:
errori di progettazione e di realizzazione , intervento in retrofit su un

ARIA • CLIMA • RISPARMIO ENERGETICO

GEMINI PROJECT SRL

Alba C.so Matteotti, 3 - 12051 (CN) - Tel 0173 442070 • Bra Via Cherasco, 95 - 12042 (CN) - Tel 0172 412695 / 413326 - Fax 0172 414560

P.IVA/C.F. 02047580044 • C.C.I.A.A. Cuneo n.151522 - Albo Artigiani n.54531 Capitale Sociale € 15.000,00 I.V.

info@geminiproject.it • www.geminiproject.it • 





Tecnologie intelligenti per vivere meglio

segue " L' Efficienza energetica & la Fitodepurazione nelle cantine delle aree UNESCO "

impianto in pompa di calore .

Ore 17.00 Prof. Marco De Vecchi – Dr. Agr. Gianni Forte

La fitodepurazione nelle cantine delle aree Unesco.

ORE 18.15-18,30

Dibattito .

Ore 18.30 Chiusura lavori.

* *Tratto dal "Documento di valutazione ufficiale dell'iscrizione nella WHL UNESCO"
I paesaggi vitivinicoli del Piemonte: Langhe-Roero e Monferrato (Italia)*

ARIA • CLIMA • RISPARMIO ENERGETICO

GEMINI PROJECT SRL

Alba C.so Matteotti, 3 - 12051 (CN) - Tel 0173 442070 • Bra Via Cherasco, 95 - 12042 (CN) - Tel 0172 412695 / 413326 - Fax 0172 414560

P.IVA/C.F. 02047580044 • C.C.I.A.A. Cuneo n.151522 - Albo Artigiani n.54531 Capitale Sociale € 15.000,00 I.V.

info@geminiproject.it • www.geminiproject.it • 

