

Caviro dà nuova vita al mondo del vino

caviro-1-b59c4e04

Con 100 milioni di euro investiti a favore della sostenibilità negli ultimi 6 anni Caviro, la principale Cooperativa Agricola italiana con 12.000 viticoltori, si conferma realtà all'avanguardia nello sviluppo di un'economia circolare, capace di trasformare lo scarto in risorsa. Un obiettivo raggiunto creando valore a 360 gradi, a partire dai derivati della coltivazione della vite e della produzione di vino.

Caviro Il gruppo, che oggi conta 535 dipendenti in 4 diversi stabilimenti produttivi e che ha registrato 314 milioni di euro di fatturato ottenuti nel 2014, opera meccanismi virtuosi che coinvolgono almeno 4 ambiti diversi: l'estrazione di Polifenoli dai vinaccioli, Enocianina e Acido Tartarico; l'autosufficienza energetica e lo sfruttamento delle rinnovabili; il recupero delle acque e la creazione di compost, anche per le culture biologiche. È quanto emerge dalla Tavola Rotonda dal titolo "Caviro, da sostenibilità a economia circolare: nuova vita per il mondo del vino" che si è tenuta lunedì 5 ottobre ad Expo e a cui hanno preso parte Carlo Dalmonte, Presidente Caviro Sca; Barbara Degani, Sottosegretario al Ministero dell'Ambiente; Luigi Mariani, Direttore Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura e Prof. dell'Università degli Studi di Milano – Disaa; Virgilio Romano, Director Cliente Service IRi, Sergio Dagnino, Direttore Generale Caviro Sca e il Vicedirettore Esecutivo di Radio 24, Sebastiano Barisoni.

«Gli investimenti operati negli ultimi 6 anni per un valore complessivo di 100 milioni di euro ci hanno permesso di ottenere un continuo miglioramento delle nostre performance in termini di qualità e rispetto dell'ambiente. L'impegno in materia di ecosostenibilità però ci accompagna sin dalle origini, basti pensare che il nostro Gruppo recupera il 30% delle acque e risparmia 50.000 tonnellate sul packaging ed imballaggi grazie all'utilizzo di brik e vetro leggero», afferma **Sergio Dagnino**, Direttore Generale Caviro Sca, intervenuto per dare il benvenuto alla tavola rotonda e tracciare il bilancio della vendemmia 2015 che si è dimostrata una delle migliori degli ultimi anni.

Ad illustrare i dettagli del modello di economia circolare attivato da Caviro è stato invece **Carlo Dalmonte**, presidente di Caviro Sca. A dimostrare come questo gruppo sia riuscito a fare la differenza sono stati i numeri, a partire da quelli che riguardano l'energia: *«Tutti gli scarti* – ha spiegato Dalmonte

- vengono sfruttati per energia rinnovabile: dalle fecce produciamo biogas per energia elettrica e termica, mentre dalle vinacce produciamo energia termica ed elettrica attraverso la combustione controllata e con le migliori tecnologie di trattamento delle emissioni. A questo si aggiunge l'autosufficienza energetica totale e rinnovabile degli impianti Caviro, contribuendo efficacemente alla riduzione degli effetti dei gas serra».

Un dato su tutti dimostra come la sostenibilità crei valore: l'energia autoprodotta dal gruppo Caviro è pari a 110.627.569 kWh, equivalente a 20.687 ton di petrolio (Tep) risparmiate. Non meno significativo l'apporto derivante dall'estrazione di Polifenoli dai vinaccioli, Enocianina e Acido Tartarico. Il processo industriale di trattamento dei sottoprodotti che arrivano in distilleria inizialmente finalizzato al recupero del Bioetanolo, si è anche sviluppato nel recupero di prodotti a maggior valore aggiunto. Dai sottoprodotti che arrivano in distilleria, vinacce e fecce, Caviro recupera vinaccioli per l'estrazione di Polifenoli per uso enologico, alimentare e nutraceutico; Enocianina colorante naturale per uso alimentare e Acido Tartarico per uso enologico, alimentare, farmaceutico e industria dell'edilizia. Tra gli elementi che caratterizzano il ciclo virtuoso di Caviro vi è inoltre la produzione di compost anche per colture biologiche.

L'analisi delle performance ambientali dimostra inoltre che Caviro Distillerie recupera, ad oggi, ben il 99,9% dei rifiuti prodotti, inviando allo smaltimento solo lo 0,1%. *«Il modello di economia circolare di Caviro – ha concluso Dalmonte - consente di recuperare gran parte degli scarti per produrre valore. Ciò permette di ammortizzare parte del costo, arrivando sul mercato con un prodotto di qualità e con prezzi in linea con le aspettative del consumatore».*

Elementi, quelli legati alle politiche green di Caviro, che hanno contribuito a decretare l'affermazione di un Gruppo che oggi esporta in 70 Paesi e che ha come target di riferimento 7,3 milioni di famiglie consumatrici in Italia, ma che hanno permesso anche di ridurre l'impatto su un ecosistema sempre più a rischio.

Luigi Mariani, Direttore Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura e Prof. Università degli Studi di Milano – Disaa, ha infatti evidenziato nel suo intervento i cambiamenti climatici intervenuti negli ultimi anni e l'importanza di adottare pratiche che tutelino l'ambiente. Strategie che trovano un crescente interesse da parte di chi acquista: *«La sensibilità sull'argomento è destinata ad aumentare – ha infatti affermato Virgilio Romano, Director Cliente Service Director di IRi - i consumi sempre più includeranno valenze sociali e ambientali che chiameranno i consumatori a scelte più attente e ad un uso più responsabile dei prodotti».*

Anche il Ministero dell'Ambiente è impegnato nell'accrescere l'impegno delle imprese verso lo sviluppo di un'economia circolare. Ad evidenziarlo, nel corso della conferenza stampa, è stata **Barbara Degani**, Sottosegretario al Ministero dell'Ambiente: «*Stiamo lavorando su due fronti – ha dichiarato Degani – da una parte sulla base di accordi volontari con le aziende che dimostrano come ci sia una nuova sensibilità su questo tema e dall'altra attraverso politiche di defiscalizzazione che agevolino le realtà che già applicano l'economia circolare. Stiamo lavorando anche sul piano dell'educazione ambientale e in Cittadinanza Attiva abbiamo aggiunto due parole: responsabile e sostenibile che sono stati i temi che Caviro porta avanti*».

Caviro S.c.a.

Caviro è una Cooperativa Agricola, la più grande filiera vitivinicola italiana, con la missione di valorizzare le uve dei propri viticoltori che vengono guidati a produrre le varietà di interesse per i diversi mercati con attenzione alla qualità ed ad un ridotto impatto ambientale. La forza del Gruppo Caviro: 12.000 viticoltori di 8 regioni, 36 cantine e 2 milioni di ettolitri di vino imbottigliati. Negli ultimi anni Caviro ha costituito un portafoglio di marchi superpremium del Veneto, Toscana e Puglia, considerati fra i migliori ambasciatori dell'Italia sui mercati mondiali. Oltre alla produzione di vino, Caviro comprende anche la Divisione Distilleria, leader di mercato in Italia nell'alcool con una quota del 25% e il co-leader mondiale nell'acido tartarico naturale. Caviro opera in 70 Paesi in tutto il mondo. Per ulteriori informazioni: www.caviro.it