



**ICESP - Italian Circular Economy Stakeholder Platform**

Piattaforma Italiana per l'Economia Circolare

## Sostenibilità e innovazione nella filiera vitivinicola

<http://www.sostinnovi.eu>



Vini senza anidride solforosa (SO<sub>2</sub>), con chitosano (XT) ed acido ascorbico (AA) a confronto.

<b>Localizzazione della buona pratica</b>	Reggio Emilia Emilia-Romagna Italia
<b>Lingua originale della buona pratica</b>	Italiano
<b>Area</b>	Innovazione e investimenti
<b>Partners</b>	<a href="#">Università degli Studi di Bologna - CIRI-AGRO</a> <a href="#">Università degli studi di Modena e Reggio Emilia - INTERMECH-MORE</a> <a href="#">C.R.P.V. Centro Ricerche Produzioni Vegetali</a> <a href="#">Università degli Studi di Parma - SITEIA-Parma</a>
<b>Settore</b>	Cibo e bevande
<b>Target Groups</b>	Aziende viticole, cantine
<b>Tipo di finanziamento</b>	Pubblico
<b>Livello di Applicazione</b>	Filiera
<b>Ambito tematico</b>	Approccio Integrato per Filiera o Settore
<b>Durata</b>	Da Aprile 2016 a Luglio 2018

## Motivazione

Verificare lo "stato dell'arte" della circolarità della filiera vitivinicola nella Regione Emilia-Romagna ed introdurre l'innovazione nella gestione delle pratiche aziendali.

## Descrizione

Gestione della vigna con droni e robot a terra, valutando la maturazione con smartphone, per modulare le attività sulle esigenze. Sostituzione dell'SO2 con chitosano e protocolli in grado di eliminarla quasi del tutto. Dealcolazione del vino con sistemi a membrana. Produzione di succhi d'uva stabilizzati a freddo. Valorizzazione degli scarti con gassificatori che danno energia termica, elettrica e biochar; produzione bioplastiche e di materiali per l'edilizia alleggeriti. ICT - Uso di una rete di sensori per il monitoraggio della fermentazione. Monitoraggio del vigneto e del risparmio energetico.

## Risultati

Monitoraggio dei vigneti con multirobot equipaggiati di sistema di navigazione / rilevazione visuale; determinazione puntuale di parametri d'interesse su viti e uva con smartphone; sviluppo di protocolli di monitoraggio innovativi; analisi comparata basata su tutte le informazioni disponibili su cloud. Sistemi sostenibili per la riduzione del contenuto di SO2 in enologia; produzione sostenibile di vini gradevoli a basso grado e succhi d'uva stabili non pastorizzati; rimozione selettiva di polifenoli con sistemi efficaci/sostenibili. Realizzazione di formulati a base di bioplastiche per l'industria alimentare; sviluppo di nuovi materiali compositi ecosostenibili per il settore edilizio derivanti da scarti enologici; formulazione di nuovi materiali ceramici alleggeriti; ottenimento di energia dalla gassificazione di potature di vite e da altri scarti solidi di cantina; apporto di elementi della fertilità in vigneto usando biochar. (<http://www.sostinnovi.eu/obiettivi-realizzativi/>)

## Condizioni per la replicabilità

Adeguata dimensione aziendale o creazione di un centro servizi; stimolazione delle aziende

## Barriere, criticità, limiti

Altro

## Altre criticità

Alcuni dei problemi sono legati alla transizione verso l'ec. circolare. Il più importante, però, è la diffidenza verso l'introduzione di nuove pratiche non consolidate

## Parole chiave

processi e impianti sostenibili, materiali a basso impatto ambientale, materiali innovativi, geopolimeri, materiali da riuso

## Contatti

andrea.antonelli@unimore.it