



Cantine Lungarotti



Università degli Studi di Perugia



Centro Ricerca sulle Biomasse

NELLE CANTINE GIORGIO LUNGAROTTI L'ENERGIA VIENE DALLA VITE

Si inaugura il 15 settembre il primo impianto energetico funzionante con gli scarti di potatura: coprirà i consumi termici dell'azienda e il 40% di elettricità, puntando alla totale autonomia

Torgiano, 8 settembre 2008 - Il primo impianto in Italia a fornire energia dalla vite si accenderà il 15 settembre nelle **Cantine Giorgio Lungarotti** di Torgiano (PG). Sarà il momento culminante di un innovativo programma di ricerca applicata che in due anni ha portato alla realizzazione di un impianto pilota per il recupero energetico degli scarti di potatura dei vigneti, frutto della collaborazione tra la nota azienda vitivinicola umbra e il **Centro Ricerca sulle Biomasse dell'Università di Perugia**. L'accensione vera e propria seguirà l'intervento tecnico del prof. **Franco Cotana** del CRB, che illustrerà l'impianto alla presenza del Sottosegretario alle Politiche Agricole **On. Antonio Buonfiglio** in rappresentanza del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, delle Istituzioni locali e del Presidente di Confagricoltura Vecchioni. Sarà l'inizio di una nuova era nel panorama delle fonti energetiche.

L'impianto di Torgiano è frutto del programma di filiera agro-energetica "ERAASPV - Energia Rinnovabile per le Aziende Agricole derivante da scarti di Potature dei Vigneti", co-finanziato dal **Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali** e progettato e realizzato dal **Centro di Ricerca sulle Biomasse**, punto di riferimento internazionale per la ricerca sui biocarburanti ad uso energetico, istituito dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio presso **l'Università degli Studi di Perugia**.

La **Cantina Lungarotti** ha già dimostrato in numerose iniziative una spiccata coscienza ecologica e una costante attenzione ai temi della tutela del territorio e della salvaguardia dell'ambiente. Questa particolare sensibilità l'ha portata ad essere selezionata per il progetto pilota già nel 2006. Il sito del resto era idoneo: gli oltre 250 ettari di vigneti Lungarotti garantiscono infatti una massa critica adeguata ai bisogni. Una volta effettuata la potatura i residui vengono raccolti automaticamente da una macchina rotoimballatrice, stoccati all'aperto fino alla loro essiccazione naturale e poi sminuzzati per passare ad essere bruciati in una caldaia di 400KW di potenza.

Lungarotti, durante la fase di sperimentazione, è riuscita a incrementare ed ottimizzare il volume degli scarti raccolti ed ora ha raggiunto un notevole livello di produttività a costi estremamente bassi. In alcuni terreni dell'azienda si riesce a raccogliere anche 1,25 Ton/ha di biomassa, con una percentuale di umidità del 40%. Ciò consente all'azienda di avere a disposizione per usi energetici oltre **200 ton/anno di biomassa**.



Cantine Lungarotti



Università degli Studi di Perugia



Centro Ricerca sulle Biomasse

Grazie a questo materiale e alla peculiare caldaia scelta per ottimizzarlo, **l'azienda di Torgiano è in grado di produrre 720 MWh/anno, sufficienti per soddisfare completamente i consumi termici dell'azienda**, vale a dire avere acqua calda a 80°C per il riscaldamento invernale; acqua surriscaldata (95°C) e vapore per il processo di sterilizzazione delle bottiglie; acqua fredda a 7°C per il condizionamento estivo; acqua refrigerata fino a -10°C per il condizionamento delle vasche di fermentazione. Il sistema inoltre **riesce anche a coprire circa il 30% dei consumi elettrici** delle macchine frigorifere.

Nel futuro per il completamento dell'impianto sono previste: la produzione di 50KW di energia elettrica e l'installazione di nuove macchine frigorifere che consentiranno di utilizzare tutto il calore attualmente prodotto. In tal modo si raggiungerà la **completa indipendenza energetica della cantina con il conseguente raggiungimento di zero emissioni di CO₂**.

La soddisfazione di completare il ciclo della vite e di sorseggiare un calice di vino prodotto solo con l'energia della vite darà sicuramente più gusto e qualità alla vita!