vinetur

Un produttore vinicolo del Kent installa un sistema per catturare e riutilizzare la CO2 della fermentazione

Defined Wine afferma di essere il primo produttore vinicolo britannico a catturare e riutilizzare in azienda la CO2 della fermentazione

martedì 10 novembre 2026



Un produttore vinicolo del Kent ha installato un impianto per catturare l’anidride carbonica rilasciata durante la fermentazione, una misura che, secondo l’azienda, ridurrà le emissioni e la dipendenza dai fornitori esterni di gas.

Defined Wine Ltd, con sede a Patrixbourne, vicino a Canterbury, ha dichiarato lunedì 9 novembre di aver iniziato a utilizzare un sistema che cattura la CO2 prodotta dalla fermentazione delle uve e la tratta per renderla riutilizzabile. L’impianto è stato sviluppato da Cork and Capture, un’azienda di tecnologie climatiche con sede ad Ashford.

Henry Sugden, amministratore delegato di Defined Wine, ha dichiarato che l’azienda intendeva ridurre il proprio impatto ambientale e utilizzare concretamente un gas che altrimenti sarebbe stato rilasciato nell’atmosfera.

«Volevamo provarlo per non accelerare il cambiamento climatico», ha detto Sugden, aggiungendo che adottare questa tecnologia era «la cosa giusta da fare».

L’azienda intende utilizzare il gas recuperato nel proprio stabilimento e, se i volumi lo consentiranno, vendere l’eventuale eccedenza di CO2 ad altri produttori. Defined Wine afferma di ritenersi il primo produttore vinicolo del Regno Unito ad adottare questa tecnologia.

Il sistema è progettato per le aziende che generano CO2 attraverso la fermentazione, tra cui cantine e birrifici. Cork and Capture dichiara di raccogliere il gas, comprimerlo e purificarlo, rendendolo disponibile per il riutilizzo in loco.

Jemima Bland di Cork and Capture ha dichiarato che l’obiettivo era rendere la cattura del carbonio più praticabile per il settore delle bevande, dove la fermentazione produce già un flusso utilizzabile di CO2 biogenica.

«Facciamo risparmiare denaro a birrifici, cantine e altre aziende che svolgono processi di fermentazione, catturando la CO2 prodotta», ha detto Bland. «La comprimiamo, la purifichiamo e la rendiamo disponibile per il riutilizzo in loco».

Tecnologie simili sono già utilizzate in alcuni altri Paesi, ma nel Regno Unito sono ancora poco diffuse. Cork and Capture ha dichiarato di voler creare reti locali nel Kent e nel Sussex, in grado di catturare e riutilizzare la CO2 vicino ai luoghi in cui viene prodotta e utilizzata, prima di espandersi su mercati più ampi.

Bland ha detto che l’azienda intravede opportunità nel giovane settore vinicolo britannico e nel comparto della birra artigianale indipendente, in crescita. Ha aggiunto che l’impresa vuole portare «innovazione e sostenibilità» ai produttori che competono con regioni vinicole europee più consolidate.

L’investimento arriva inoltre dopo le ripetute preoccupazioni per l’affidabilità delle forniture di CO2 nel Regno Unito. Negli ultimi anni il Paese ha dovuto affrontare carenze legate all’aumento dei costi energetici e alla chiusura degli impianti di fertilizzanti, nei quali l’anidride carbonica è prodotta come sottoprodotto. Queste interruzioni hanno interessato le aziende alimentari e delle bevande che dipendono dalla CO2 per uso alimentare per il confezionamento, la carbonatazione e altri impieghi.

Ciò ha conferito alla tecnologia una valenza economica che va oltre gli obiettivi climatici. Per cantine e birrifici, catturare il gas prodotto dalla propria fermentazione potrebbe garantire un certo grado di indipendenza da una catena di approvvigionamento che si è dimostrata instabile. Indica inoltre un modello produttivo più circolare, in cui un flusso di scarto viene trasformato in una risorsa utilizzabile, anziché essere acquistato nuovamente da fornitori esterni.

Lo stesso sistema è già in uso presso Hepworth and Co Brewers Ltd, nel West Sussex. Andrew Hepworth, presidente del birrificio, ha dichiarato che l'azienda ha adottato la cattura del carbonio per migliorare la propria resilienza, dopo aver osservato le oscillazioni nella disponibilità di CO_2 sul mercato.

«Le forniture di CO_2 sono piuttosto instabili», ha detto Hepworth. «La nostra azienda può risentirne se i fornitori commerciali non sono in grado di rifornirci. Per noi è molto meglio produrre il gas da soli e avere questa sicurezza di approvvigionamento».

L'anidride carbonica per uso alimentare trova applicazione ben oltre il vino e la birra. È utilizzata nelle coltivazioni in serra, nella lavorazione delle carni, nel confezionamento degli alimenti e nel trasporto refrigerato, anche sotto forma di ghiaccio secco. Data l'ampiezza degli impieghi, ogni iniziativa volta a produrre e riutilizzare la CO_2 più vicino ai luoghi in cui serve potrebbe ridurre i costi di trasporto e alleggerire la pressione sulle catene di approvvigionamento.

Bland ha dichiarato che queste possibilità sono tra gli aspetti più promettenti del modello, soprattutto per i distretti regionali di aziende alimentari e delle bevande. Per i produttori del sud-est dell'Inghilterra, dove negli ultimi anni sono cresciuti sia il settore vinicolo sia quello della birra, questo approccio potrebbe permettere di contenere i costi e ridurre le emissioni senza modificare il processo di base che genera il gas.