vinetur

Ricercatori europei lanciano un progetto sul vino per ridurre le emissioni

Il progetto BluWine, della durata di quattro anni, punta a ridurre sostanze chimiche, consumo d’acqua e rifiuti lungo la filiera del vino.

martedì 21 aprile 2026



Ricercatori in Italia e in tutta Europa hanno avviato un progetto quadriennale volto a ridurre emissioni, sprechi e consumo d’acqua nella produzione del vino, mentre il settore è sottoposto a una pressione crescente per diminuire la propria impronta ambientale senza sacrificare qualità ed efficienza.

Il progetto, chiamato BluWine, è stato presentato dalla Facoltà di Scienze agrarie e alimentari dell'Università degli Studi di Milano in collaborazione con Assoenologi. Riunisce 60 ricercatori di nove istituzioni internazionali, tra università e centri di ricerca coinvolti in un programma finanziato dall'Ue e sostenuto con 700.000 euro attraverso l'iniziativa Marie Skłodowska-Curie Actions Staff Exchange.

L'iniziativa si basa su quello che i promotori definiscono l'applicazione della "blue economy" al vino. Daniela Fracassetti, docente dell'Università degli Studi di Milano e coordinatrice del progetto, ha spiegato che l'obiettivo è rendere più sostenibile la filiera vitivinicola in ogni fase, dalla coltivazione dell'uva alla vinificazione, recuperando al tempo stesso risorse e trovando impieghi per i sottoprodotti. Il progetto intende combinare il lavoro già in corso con nuove ricerche su viticoltura, enologia e recupero dei rifiuti.

I ricercatori hanno individuato quattro principali linee di lavoro. Una punta a ridurre del 30% l'uso di sostanze chimiche, in particolare i pesticidi in vigneto e l'anidride solforosa in cantina. Questo filone comprende analisi dell'espressione genica, tecnologie di evoluzione assistita, RNA interference e altri strumenti. Un altro obiettivo è abbassare il tenore alcolico attraverso l'impiego di lieviti non-Saccharomyces e nuovi metodi produttivi.

Il progetto mira inoltre a tagliare le emissioni di anidride carbonica della fermentazione riutilizzando fino all'80% del gas per la coltivazione di alghe e la carbonatazione delle bevande. In un altro ambito, i ricercatori vogliono dimezzare il consumo di acqua dolce attraverso sistemi di depurazione green per le operazioni di cantina.

Una quarta linea di ricerca si concentra sulla vinaccia, il residuo solido che resta dopo la pressatura dell'uva. Il team vuole recuperare il 60% di questo materiale estraendo composti bioattivi che potrebbero essere utilizzati in integratori alimentari, prodotti alimentari e cosmetici. La vinaccia potrebbe anche essere reimpiegata in vinificazione per contribuire a diversificare la produzione e rafforzare i profili aromatici nelle uve e nelle miscele con aromi più deboli. I ricercatori stanno inoltre studiando se possa essere trasformata in biostimolanti per la nutrizione del vigneto, con effetti sulla produzione di fenoli e sui precursori aromatici.

I promotori del progetto affermano che questi obiettivi hanno già suscitato l’interesse di aziende del settore farmaceutico e cosmetico. Prevedono inoltre di ridurre fino al 10% i composti chimici utilizzati nelle analisi e di misurare gli effetti ambientali ed economici di ciascuna innovazione proposta.

Il lavoro è previsto nell’arco di quattro anni, ma i ricercatori affermano che alcune aziende vinicole potrebbero iniziare ad adottarne parti prima, se i metodi si dimostreranno praticabili.