

# CORRIERE DELL'UMBRIA

**Enologia** Svolta nella cantina sociale "Duca della Corgna" di Castiglione del Lago

## Oltre all'uva anche il sole

*Un impianto fotovoltaico rende la produzione ancora più naturale*

**CASTIGLIONE DEL LAGO** - Ha iniziato a produrre energia elettrica l'impianto fotovoltaico realizzato dalla Cantina "Duca della Corgna" di Castiglione del Lago, cooperativa che associa 250 aziende agricole dell'area del Lago Trasimeno e produce alcuni dei più apprezzati vini dell'Umbria.

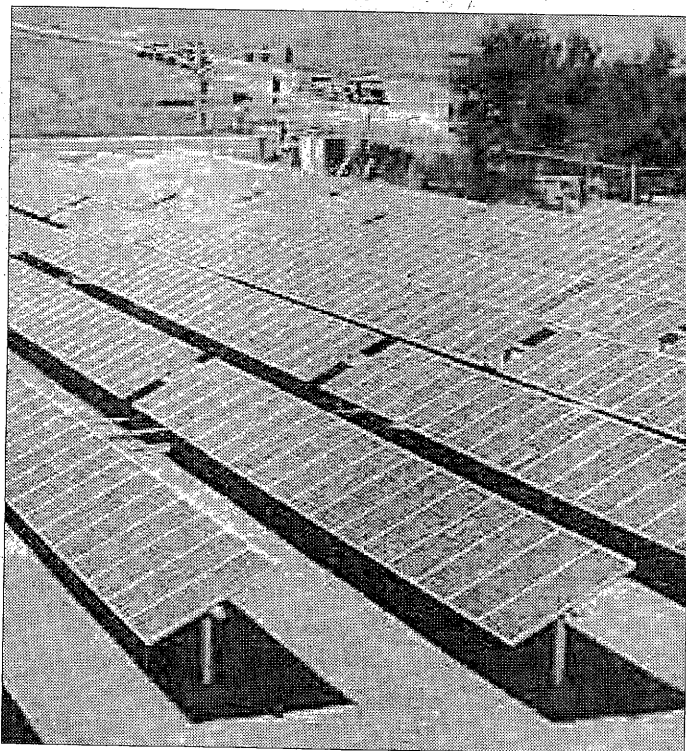
La Cantina, pur rimanendo ancorata alla tradizione e al territorio è sempre stata una realtà particolarmente attenta alla sperimentazione in campo viticolo ed enologico.

E adesso, con la realizzazione di questo impianto fotovoltaico, si propone anche come importante realtà nell'utilizzo delle energie da fonti rinnovabili e della sostenibilità dell'ambiente.

"Il progetto - spiega il Presidente Carlo Corbacella - nasce da una intuizione del Consiglio di Amministrazione e dalla lungimiranza dei soci della Cantina che hanno ritenuto importante dare un forte segnale di attaccamento alla loro Cantina ed al territorio in cui operano, nonostante una congiuntura molto difficile che interessa l'intero mondo del vino da alcuni anni".

La realizzazione dell'impianto si è articolata in due fasi. "La prima - prosegue Corbacella - ha visto il rifacimento totale delle coperture con la rimozione e la sostituzione completa dei manti in fibrocemento (Eternit). La seconda ha comportato la posa in opera dell'impianto fotovoltaico con l'installazione dei pannelli solo sulle falde dei tetti esposti in modo favorevole allo sfruttamento dell'energia solare.

L'impianto è stato pertanto dimensionato per produrre in un anno il quantitativo di energia che la Cantina consuma nel medesimo periodo e quindi circa 195.000 kwh. Ciò corrisponde a quello che tecnicamente viene definito "totale scambio sul posto".



**Fotovoltaico** Pannelli solari al servizio dell'agricoltura

I lavori - prosegue il Direttore della Cantina Vittorio Cozzi - sono stati programmati e realizzati in maniera da non interferire con le normali operazioni della vendemmia.

La raccolta, il ricevimento e la vinificazione delle uve dei soci nella scorsa vendemmia si sono svolte senza intralci ed in condizioni di totale sicurezza". Importante, oltre al risparmio sulla bolletta energetica è quindi l'impatto ambientale dell'opera in un contesto territoriale particolare come quello dell'area del Trasimeno.

"Siamo orgogliosi di poter dire - pro-

segue Cozzi - che il risparmio specifico lordo di energia primaria misurato in tonnellate di petrolio sarà equivalente a 50 TEP e il corrispondente quantitativo di CO2 risparmiato, cioè non immesso in atmosfera, di 120.000 kg/anno". "Ovviamente, di tale risparmio energetico ne trarranno vantaggio anche i soci della Cantina, verso i quali il Consiglio d'Amministrazione della Cooperativa riversa una grande attenzione e ai quali puntiamo a riconoscere una migliore remunerazione delle uve conferite".

La realizzazione del progetto ha ricevu-

to anche il consenso di Fedagri-Confindustria cooperative, cui la cantina sociale aderisce.

Dice il Direttore della Federazione, Lorenzo Mariani: "Negli ultimi 20-30 anni tutte le cantine cooperative sono passate dalla quantità alla qualità, per poi tuffarsi nella tipicità. In questo passaggio sicuramente la Cantina Duca della Corgna è stata sempre all'avanguardia grazie alle gestioni illuminate dei precedenti amministratori e sotto la guida tecnica dello storico Direttore Vittorio Cozzi.

Oggi la Cantina sta affrontando una nuova sfida, quella della unicità delle produzioni". "La Cantina Duca della Corgna - conclude il Presidente Corbacella - ha percorso infatti tutte queste tappe, dalla vendita pressoché totale del prodotto in cisterna degli anni '60-'70, ai Doc "Colli del Trasimeno" (Baccio del Rosso e Baccio del Bianco) a partire dagli anni '80, ai tipici (Corniolo, Nuricante ed Ascanio) del periodo successivo al '90.

Ora puntiamo sull'unicità dei vini ottenuti da vitigno autoctono Gamay perugino o del Trasimeno.

E' a quest'ultimo vitigno che la Cantina ha riservato maggiore attenzione negli ultimi anni, sia sotto il profilo agronomico che enologico: con queste uve si ottengono due Doc (Divina Villa Trasimeno Gamay e Trasimeno Gamay Riserva) che rappresentano due veri e propri "unicum" sempre più apprezzati dai consumatori e dalle principali guide del settore nelle quali i vini Duca della Corgna sono sempre presenti con ottimi punteggi.

L'ultima scommessa che entrerà in commercio nella prossima stagione sarà un rosé prodotto sempre da uve Gamay del Trasimeno in purezza vinificate in bianco".