

Scheda progetto

Denominazione soggetto concorrente		ISSS VERDI VALDOBBIADENE	
Titolo		Meno acqua per il vino	
Categoria Premio Pianeta Acqua		Agricolo Industriale	
Durata complessiva del progetto		1 anno	
data inizio	Maggio 2010	data fine	Maggio 2011
Responsabile del progetto			
Cognome	Forin	Nome	Paolo
Ruolo ricoperto all'interno dell'Organizzazione concorrente Docente			
Telefono	0423-975973	E mail	itisverdi@gmail.com
Studente	Pierandrea Dal Fabbro		pierandreadalfabbro@hotmail.it
Studente	Marco Berton		
Studente	Gianluca Mattiazzo		
Sintesi del progetto/esperienza (Massimo 20 righe)			
<p>Il nostro progetto è finalizzato alla diminuzione globale idrica della cantina Perlage (http://www.perlagewines.com/). Questo studio è stato proposto nel Master play-energy 2010 oltre ad essere stato presentato a svariate conferenze sul risparmio energetico. L'esperienza ebbe inizio il 31/05/2010 con la nostra presentazione ai lavoratori e ai dirigenti della cantina e con una visita dell'azienda accompagnata dalla spiegazione generale dei vari processi, che avvengono all'interno di essa, accompagnati da una stima approssimativa dei consumi idrici dei vari macchinari di produzione e di pulizia. Sono stati forniti i dati delle bollette insieme a un grafico storico del consumo annuo idrico e una cartina dello stabile, indicazioni sulle strutture e la posizione delle cisterne e dell'impianto di imbottigliamento. Nel periodo successivo abbiamo cominciato una raccolta dati servendoci di 13 contatori posizionati nei punti di maggior dispendio idrico. Grazie a questa operazione abbiamo verificato che il periodo di maggior consumo idrico è durante la vendemmia e l'operazione più dispendiosa è la pulitura delle cisterne, che necessita acqua a una temperatura di circa 40°.</p> <p>Questa è l'area di approfondimento per lo sviluppo del progetto e per il risparmio di consumo di acqua.</p>			

Descrizione analitica del progetto

Il contesto di riferimento del progetto: problematiche in cui si inserisce e soggetti destinatari

Siamo nella "Capitale Mondiale del Prosecco" la richiesta di acqua è significativa. Infatti basta pensare che per produrre un litro di vino vengono dispersi ben tre litri di acqua. Tale consumo è correlato ai diversi passaggi, tra i quali l'utilizzo giornaliero dei macchinari presenti in cantina viene richiesto un consumo idrico notevole. L'oggetto del nostro progetto è la cantina Perlage (<http://www.perlagewines.com/>) di Farra di Soligo

Gli obiettivi e gli aspetti innovativi e sperimentali

Il nostro obiettivo è trovare una soluzione per un risparmio idrico dell'azienda del 20% . Le modalità di intervento sono di tipo metodologico, cercando di applicare le metodologie acquisite durante il percorso scolastico nel progetto in questione. Le metodologie didattiche del problem solving applicate all'azienda in questione, unitamente alle precedenti esperienze sul campo acquisite da parte degli studenti con il progetto di Alternanza scuola lavoro hanno permesso di muoversi all'interno della realtà aziendale in modo costruttivo.

Fasi e modalità di realizzazione del progetto

Il progetto è iniziato a fine maggio 2010 con un primo piano di raccolta dati per riuscire a dimensionare correttamente

il fenomeno.

Il rilievo stesso è stato concordato con il personale dell'azienda Perlage ed è stato effettuato con cadenza settimanale.

Prima di tale rilievo sono stati installati dei misuratori in diversi punti di utilizzo dell'acqua, per poterne rilevare le caratteristiche in modo adeguato.

Successivamente i dati sono stati predisposti su tabelle e grafici per avere l'evidenza dei consumi stessi e poterli analizzare.

L'analisi dei fenomeni correlati alle diverse attività sviluppate in Cantina ha messo in evidenza due fenomeni particolari, e questi due sono stati analizzati in modo più dettagliato.

La prima fase vede l'attività di raccolta e vinificazione, mentre la seconda attività è strettamente correlata con la manutenzione degli impianti (pulizia periodica).

Su quest'ultima fase verte il progetto più dettagliato di analisi e sviluppo metodologico, attraverso uno studio di tempi e metodi di lavorazione.

Presenza di eventuali partner del progetto

Il partner in questo progetto è la cantina Perlage (<http://www.perlagewines.com/>) di Farra di Soligo, che ha permesso agli studenti di sviluppare il proprio progetto in modo autonomo e ha fornito tutti i supporti utili alla realizzazione dello stesso.

I risultati conseguiti o attesi

A fronte dell'analisi metodologica, ci siamo posti l'obiettivo di risparmio idrico del 20%.

In caso di risultati attesi evidenziare alcuni indicatori quantitativi utili per la determinazione del livello di raggiungimento dell'obiettivo

La Cantina Perlage consuma annualmente più di 3000 metricubi di acqua, a fronte di 9.000 quintali d'uva annui lavorati, producendo 1.100.000 bottiglie di vino.

A parità di produzione, l'obiettivo è quello di riuscire a risparmiare il 20 % di consumo d'acqua, pari a 600 metricubi/annui. Gli interventi specifici sulle diverse attività saranno tarati in funzione di tali obiettivi specifici.