

Cantine Pfitscher: la prima cantina italiana CasaClima Wine

Hoval per rispettare i criteri CasaClima Wine

23 Gennaio 2013. Un altro esempio di realizzazione studiata - anche questa con il prezioso contributo di Hoval - per soddisfare requisiti di sostenibilità e di efficienza energetica. La Tenuta Pfitscher, con sede a Montagna, in provincia di Bolzano, vanta una lunga tradizione intrisa di passione, amore per la natura e innovazione. Il motto della Cantina "Preservare la tradizione e cimentarsi in nuove avventure" sembra concretizzarsi in modo emblematico nel recente risultato: l'aver ottenuto - prima tra le cantine vinicole italiane - il sigillo CasaClima Wine. Si tratta di un nuovo marchio dell'Agenzia CasaClima, che valuta la compatibilità ambientale, l'efficienza energetica dell'edificio e il comfort abitativo, oltre al consumo di energia e acqua lungo l'intera catena della produzione dei vini, dalla scelta degli imballaggi al trasporto. Prima di poterlo ottenere, vengono inoltre presi in considerazione tutti i fattori che concorrono a delineare la sostenibilità della cantina vinicola: qualità ecologica, qualità socio-culturale e qualità economica. Particolare attenzione viene dedicata anche ai requisiti di comfort microclimatico e di benessere degli ambienti di lavoro e degli spazi di accoglienza, oltre alla trasparenza nella gestione e nei rapporti con i clienti. Vengono promossi anche provvedimenti utili per risparmiare risorse ed energia e ridurre i costi di gestione delle cantine stesse. Per ogni fase del processo produttivo è previsto un monitoraggio dei consumi per verificare l'efficacia delle soluzioni di risparmio idrico e energetico adottate e vengono create adeguate strategie di comunicazione per sensibilizzare personale e visitatori all'uso razionale delle risorse. Una scrupolosa attenzione alla sostenibilità dell'intera filiera produttiva, dunque, dall'architettura alla massima efficienza energetica, dalla vigna alla bottiglia.

Elevato comfort microclimatico

Grazie alle soluzioni Hoval, come gli apparecchi di ventilazione meccanica controllata, all'interno delle cantine Pfitscher si è creato il massimo comfort microclimatico e ci sono le migliori condizioni ambientali sia per gli addetti alla vinificazione che per gli ospiti della Cantina. Parametri fondamentali secondo i criteri CasaClima Wine sono, in questo senso, il benessere termico, il comfort acustico, un'elevata qualità dell'aria e un uso razionale e ottimale della luce naturale.

Per poter rispettare questi requisiti CasaClima Wine, all'interno dell'edificio è stato installato un sistema di ventilazione meccanica controllata Hoval HomeVent® RS-250. Il sistema, dotato di un recuperatore entalpico brevettato, è infatti studiato per controllare in modo equilibrato il calore e l'umidità all'interno della cantina. Con il suo speciale rivestimento assorbente, il recuperatore entalpico sottrae all'aria estratta energia termica e vapore acqueo che, se necessario, vengono trasmessi all'aria di mandata giungendo nelle quantità effettivamente necessarie all'interno della cantina. La regolazione dei giri dello scambiatore di calore avviene attraverso il sensore di temperatura dell'aria esterna. Il risultato è un microclima gradevole e salutare (cui concorrono anche gli appositi filtri per purificare l'aria da pollini e polveri), un elevato comfort acustico, un risparmio in termini sia economici che di risorse energetiche.

Per ulteriori informazioni:

Elena Scordamaglia

Marketing e Comunicazione

elena.scordamaglia@hoval.it

Karin Nicoli

Marketing e Comunicazione

karin.nicoli@hoval.it

Hoval S.r.l.

Via Per Azzano S. Paolo, 26/28
24050 Grassobbio (BG) Italia
Tel. +39 035 6661111
Fax +39 035 526959
www.hoval.it

Richiesta di ulteriori informazioni e foto:

Ufficio Stampa



Divisione Comunicazione & Marketing della Medinlabor Srl
P.le De Agostini 1 – 20146 Milano - Tel. 348/2238520
e-mail: linvolucro@medinlabor.it – www.linvolucro.it