

foodnomy

Foodnomy News P

## Vino e sostenibilità: la seconda vita dei prodotti di scarto

Gli scarti della produzione vitivinicola si trasformano in nuovi prodotti di qualità, dalla carta ecologica agli oggetti di design, frutto dell'incontro tra estro e sostenibilità ambientale.



L'attenzione nei confronti dell'ambiente rappresenta uno dei pilastri dell'economia e della società del 21esimo secolo, che con l'intensificarsi delle produzioni e degli scambi a livello globale ha riconosciuto la necessità di ridurre l'impatto dell'uomo sul pianeta.

**Anche i consumatori sono sempre più sensibili al tema green**, in particolare i *Millennial* o i ragazzi della *GenZ*, ispirati da nuovi esempi positivi come la giovane attivista Greta Thunberg.

Quando si parla di vino, questa tendenza è spesso associata alla diffusione di metodi alternativi alla viticoltura tradizionale, corrispondenti alle diverse etichette di vino biologico, naturale o biodinamico.

Ma la riduzione dell'impatto dell'uomo sull'ambiente non passa solo dall'esclusione di sostanze chimiche nelle pratiche in vigna e in cantina. Secondo un programma sviluppato dal Ministero dell'ambiente e della Tutela del territorio e del Mare chiamato "V.I.V.A Sustainable Wine", **la sostenibilità ambientale di un'azienda è intrinsecamente legata a quella economico-sociale e per questo si basa su 4 indicatori: aria, acqua, vigneto e territorio.**

Senza entrare nei dettagli, gli indicatori fanno riferimento rispettivamente alle emissioni di CO2 legate direttamente o indirettamente alla produzione, al consumo di risorse idriche, all'impatto ambientale delle pratiche di gestione agronomica e infine all'impegno dell'azienda nella tutela della biodiversità, del paesaggio e della comunità.

Emerge dunque il tema della **gestione efficiente delle risorse** che, oltre a mirare alla riduzione degli sprechi, può passare per il **riutilizzo sapiente dei materiali di scarto inevitabili e tipici della produzione vitivinicola**. Nel percorso che va dalla vigna alla cantina fino alla tavola dei consumatori, sono infatti numerosi gli elementi che contribuiscono a dar vita e carattere al vino ma che vengono man mano consumati o separati.

I primi ad essere "abbandonati" durante il ciclo di produzione sono i **raspi** che, dopo la diraspatura, possono essere essiccati e utilizzati come materiale da combustione. È poi la volta delle vinacce, separate insieme ai raspi, dopo un breve contatto o alla fine della fermentazione a seconda del tipo di vinificazione.

**Le vinacce rappresentano sicuramente uno degli scarti più nobili della produzione vitivinicola**, che ha dato origine alla tradizione della grappa italiana, ottenuta dalla loro distillazione. Tuttavia possono essere riutilizzate anche per dar vita a prodotti lontani dal mondo degli spirits. È questo il caso di **Crush Uva**, un particolare tipo di carta ecologica prodotta da **Favini**.

L'azienda di Rossano Veneto utilizza infatti la vinaccia dealcolata, essiccata, micronizzata e miscelata con acqua e altre fibre naturali, per produrre carta di qualità destinata al packaging di lusso o alle etichette di vino e liquori, costituendo un vero e proprio esempio di economia circolare.

Gli scarti delle prime fasi della vinificazione vedono inoltre applicazioni in ambito farmaceutico, con **prodotti a base di fenoli o resveratrolo**, contenuti nella buccia e dalle proprietà antiossidanti e antidepressive, e in quello cosmetico, come nel caso dell'**olio di vinaccioli**, particolarmente idratante e 100% naturale.

Ma gli scarti non terminano con la fermentazione e **anche le botti utilizzate per l'invecchiamento non hanno una vita eterna**. Nel caso delle barrique, in media, dopo circa 3 anni di onorato servizio non sono più in grado di regalare determinati sentori o dare la giusta struttura. È qui che vino e design si incontrano, grazie all'abilità di artigiani in grado di recuperare il legno di queste piccole botti, trasformandole in eleganti pezzi di arredamento.

Tra questi troviamo l'atelier **Contrada Erasmo** di Como che propone inusuali combinazioni di materiali di pregio e di recupero come le barrique, in grado di donare sfumature uniche e inconfondibili a tavoli, cornici e altri complementi d'arredo di lusso e dal carattere eclettico.

Esistono inoltre alcune realtà che hanno saputo dare una seconda vita ai **tappi di sughero**, ancora largamente utilizzati in Italia mentre nel resto del mondo si diffondono i tappi a vite. **Aморim Cork Italia** rappresenta un esempio di sostenibilità a 360 gradi: col suo Progetto Etico ritira i tappi sul territorio e li vende a partner specializzati nella frantumazione del sughero per la bioedilizia. Il ricavato viene inoltre re-investito con un compenso extra in associazioni impegnate in progetti solidali, costituendo così **un vero e proprio "carburante" dell'etica**. Tra le partnership strette dal gruppo, vi è quella con l'azienda vicentina **Green Corks**, specializzata in accessori e oggetti d'arredamento moderni e originali per wine bar o eno-appassionati.

Insomma... non solo vino! Questi brevi esempi dimostrano così le potenzialità che un mercato come quello vitivinicolo offre nel mondo del riciclo, ma ci sarebbero molti altri progetti da citare. Con queste premesse, possiamo sperare davvero in un futuro più green, dove le aziende produttrici e i consumatori si impegnino a ricercare soluzioni facilmente recuperabili o smaltibili, anche all'interno della cosiddetta agricoltura tradizionale o dimostrando che la crescita del comparto bio non rappresenta solo una moda passeggera.