



**CIRCULAR
ECONOMY
FOR FOOD**



un progetto di

**Università di Scienze
Gastronomiche di Pollenzo**
University of Gastronomic Sciences of Pollenzo

L'economia circolare dell'uva



Usare vinacce, vinaccioli, raspi, foglie e reflui di cantina per una vera bioeconomia circolare, di scala industriale contribuisce a creare opportunità per rendere l'economia del settore più sostenibile e salvaguardare le risorse naturali

Di Emanuele Bompan – direttore di Materia Rinnovabile



Dall'uva si deriva naturalmente l'aceto, è l'arte dell'uomo a trasformarla in vino. Ma è la magia della chimica a far sì che dalla produzione vinicola si possano derivare innumerevoli sottoprodotti, dalle vinacce per i distillati ai polifenoli per la cosmetica, alle sostanze come l'acido tartarico o i coloranti e addirittura alla produzione di energia.

Il mondo virtuoso della grappa

Uno dei precursori dell'economia circolare dell'uva, si è detto, sono stati i produttori di grappa, come Nardini, Nonino, Marzardro, Segnana, Poli e tanti altri. “La Nonino distilla 90% di vinacce

del Friuli-Venezia Giulia”, spiega **Antonella Nonino**, dell’omonima distilleria friulana che nel 1973, con la creazione del monovitigno, ha rivoluzionato tutto il settore portando la grappa al pari dei grandi distillati internazionali.

“Vinacce acquistate da fornitori selezionati con cui abbiamo rapporti consolidati, come Pinot Grigio, Pinot Bianco, Friulano, Chardonnay, Ribolla Gialla, Sauvignon, Tarminer, Merlot, Glera (per Prosecco) Schioppettino, Refosco dal peduncolo Rosso, Cabernet, Verduzzo e Picolit. E alcune varietà come il Moscato e la Malvasia che acquistiamo nella zona di Broni nell’Antico Piemonte. Le vinacce da cui si ottiene la Grappa Nonino, una volta distillate – **100% con metodo artigianale** in tempi brevissimi–, sono inviate ai mangimifici per la produzione di cibo per animali, utilizzate come fertilizzante per i vivai, usate per ricavare dai semi di vinaccioli l’olio di semi – che ha caratteristiche nutrizionali molto apprezzate – e infine destinate alla produzione di biogas.”

Nel 2023 l’azienda ha presentato insieme a Green Spot Technology e ReGeneration Hub Friuli il progetto di economia circolare: **Farina Nonino – Green Spot**. “Ninna Granucci, ricercatrice di origini italo-brasiliane, della startup Green Spot, innamorata della Grappa Nonino, ha realizzato **un’innovativa farina senza glutine dalle vinacce** grazie a un nuovo procedimento di fermentazione – che le è valso cinque brevetti – riuscendo a ottenere una farina che mantiene le importanti proprietà nutrizionali della vinaccia armonizzando il sapore delle vinacce Nonino di uve bianche e rosse”, spiega Antonella Nonino. Il procedimento di upcycling ha il vantaggio di ottenere, oltre ad un prodotto di elevato valore nutrizionale, anche un **aumento della resa** e una **riduzione dei costi** di produzione e ambientali con un minor consumo di energia.



Foto di Nonino



**CIRCULAR
ECONOMY
FOR FOOD**



un progetto di
Università di Scienze
Gastronomiche di Pollenzo
University of Gastronomic Sciences of Pollenzo

Die Kreislaufwirtschaft der Weintraube



Traubentrester, Traubenkerne, Stiele, Blätter und Kellereiabfälle in einer echten Kreislaufwirtschaft im industriellen Maßstab zu nutzen, ist ein Beitrag zur wirtschaftlichen Nachhaltigkeit und zum Schutz natürlicher Ressourcen.

Von Emanuele Bompan – Direktor von Materia Rinnovabile



Essig wird auf natürliche Weise aus Weintrauben gewonnen; erst die Kunst des Menschen macht aus Trauben Wein. Aber es ist die Magie der Chemie, die es ermöglicht, aus der Weinkelterung zahllose Nebenprodukte zu gewinnen, vom Trester für Destillate zu Polyphenolen für Kosmetika, von Substanzen wie Weinsäure bis hin zu Farbstoffen oder gar zur Energiegewinnung.

Die vorbildliche Welt des Grappas

Zu den Vorreitern der Kreislaufwirtschaft der Trauben, so heißt es, gehören Grappa-Hersteller wie Nardini, Nonino, Marzadro, Segnana, Poli und viele andere. „Nonino destilliert 90% des

Tresters aus Friaul-Julisch Venetien“, erklärt **Antonella Nonino** von der gleichnamigen Brennerei in Friaul, die 1973 mit der Kreation des sortenreinen Destillats die gesamte Branche revolutionierte und den Grappa auf eine Stufe mit den großen internationalen Spirituosen stellte. „Trester kaufen wir bei ausgewählten Zulieferern, zu denen wir seit langem Beziehungen aufgebaut haben. Trester wie Pinot Grigio, Pinot Bianco, Friulano, Chardonnay, Ribolla Gialla, Sauvignon, Traminer, Merlot, Glera (für Prosecco) Schioppettino, Refosco dal peduncolo Rosso, Cabernet, Verduzzo und Picolit. Und einige Sorten wie Moscato und Malvasia, die wir im Gebiet von Broni im Antico Piemonte kaufen. Die Trester, aus denen wir den Grappa Nonino gewinnen, werden nach der Destillation - die **zu 100 % handwerklich** und in kürzester Zeit erfolgt - an Futtermittelwerke für die Herstellung von Tierfutter geliefert, als Düngemittel für Baumschulen und Gärtnereien verwendet, zur Gewinnung von Kernöl aus Traubenkernen genutzt - das sehr renommierte ernährungsphysiologische Eigenschaften hat - und schließlich für die Biogaserzeugung abgegeben.“

Im Jahr 2023 stellte das Unternehmen gemeinsam mit Green Spot Technology und ReGeneration Hub Friuli ein Projekt für die Kreislaufwirtschaft vor: **Farina Nonino - Green Spot**. „Ninna Granucci, eine Forscherin italienisch-brasilianischer Herkunft vom Start-up-Unternehmen Green Spot, die in den Grappa Nonino verliebt ist, hat **ein innovatives glutenfreies Mehl aus Traubentrester** entwickelt, das dank eines neuen Gärungsverfahrens - für das sie fünf Patente erhalten hat - ein Mehl produziert, das die wichtigen Nährwerteigenschaften des Tresters bewahrt und gleichzeitig den Geschmack des weißen und roten Nonino-Tresters harmonisch miteinander verbindet“, erklärt Antonella Nonino. Das Upcycling-Verfahren hat den Vorteil, dass man nicht nur ein Produkt mit hohem Nährwert erhält, sondern auch eine **Ertragssteigerung** sowie eine **Senkung der Produktions- und Umweltkosten** durch geringeren Energieverbrauch.



Foto von Nonino