AssoDistil
Associazione Nazionale Industriali Distillatori di Alcoli ed Acquaviti

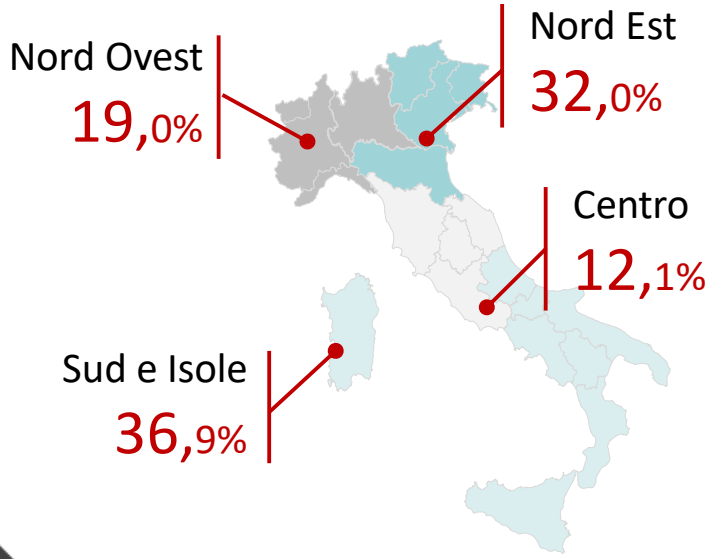
La distillazione, tra tradizione ed economia circolare

Sandro Cobror, AssoDistil – 4 ottobre 2019 Distilleria Marzadro

I NUMERI DELLA GRAPPA

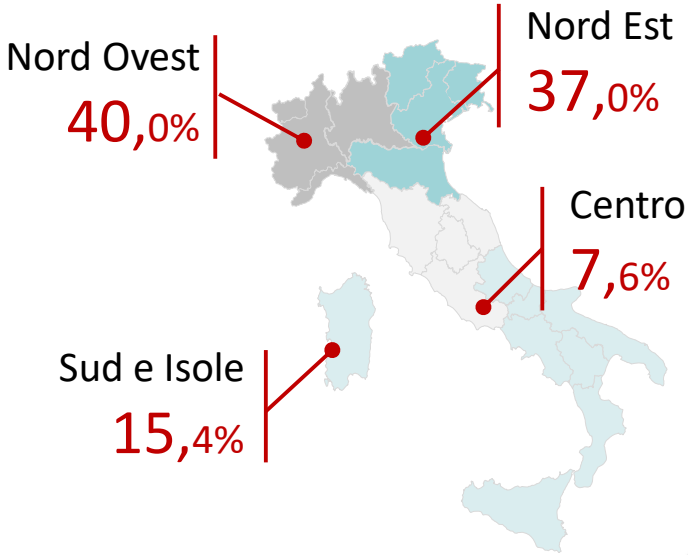
In Italia, almeno 135 imprese operative nel comparto distillatorio

Circa 135 distillerie



…per la maggior parte microimprese con circa 2000 addetti in totale

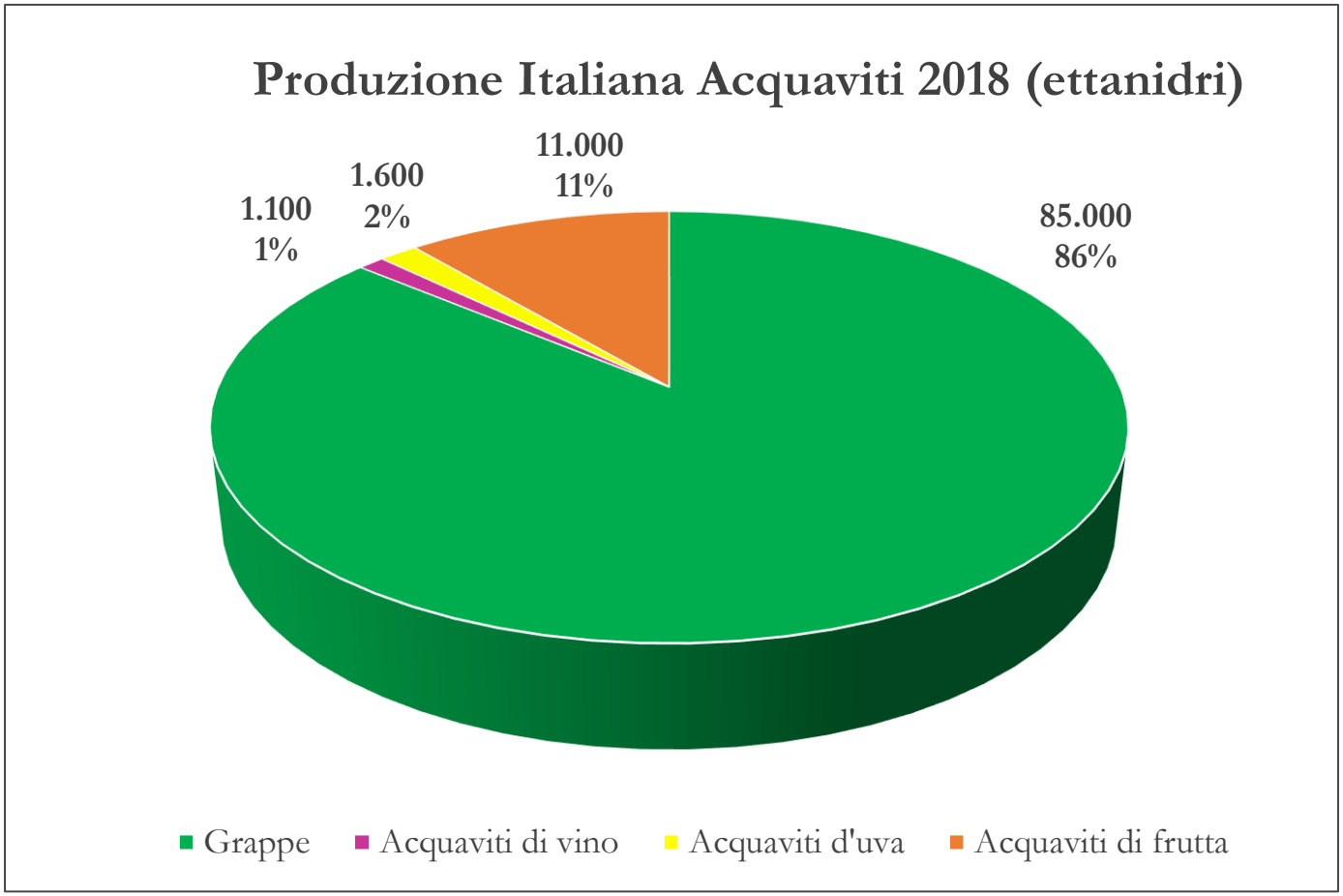
80,1%	*1-9 addetti*
15,2%	*10-49 addetti*
4,3%	*50-249 addetti*
0,4%	*Oltre 249 addetti*



Fonte: *Elaborazioni Format Research su dati Istat 2018*

AssoDistil
Associazione Nazionale Industriali Distillatori di Alcoli ed Acquaviti

I numeri delle Acquaviti

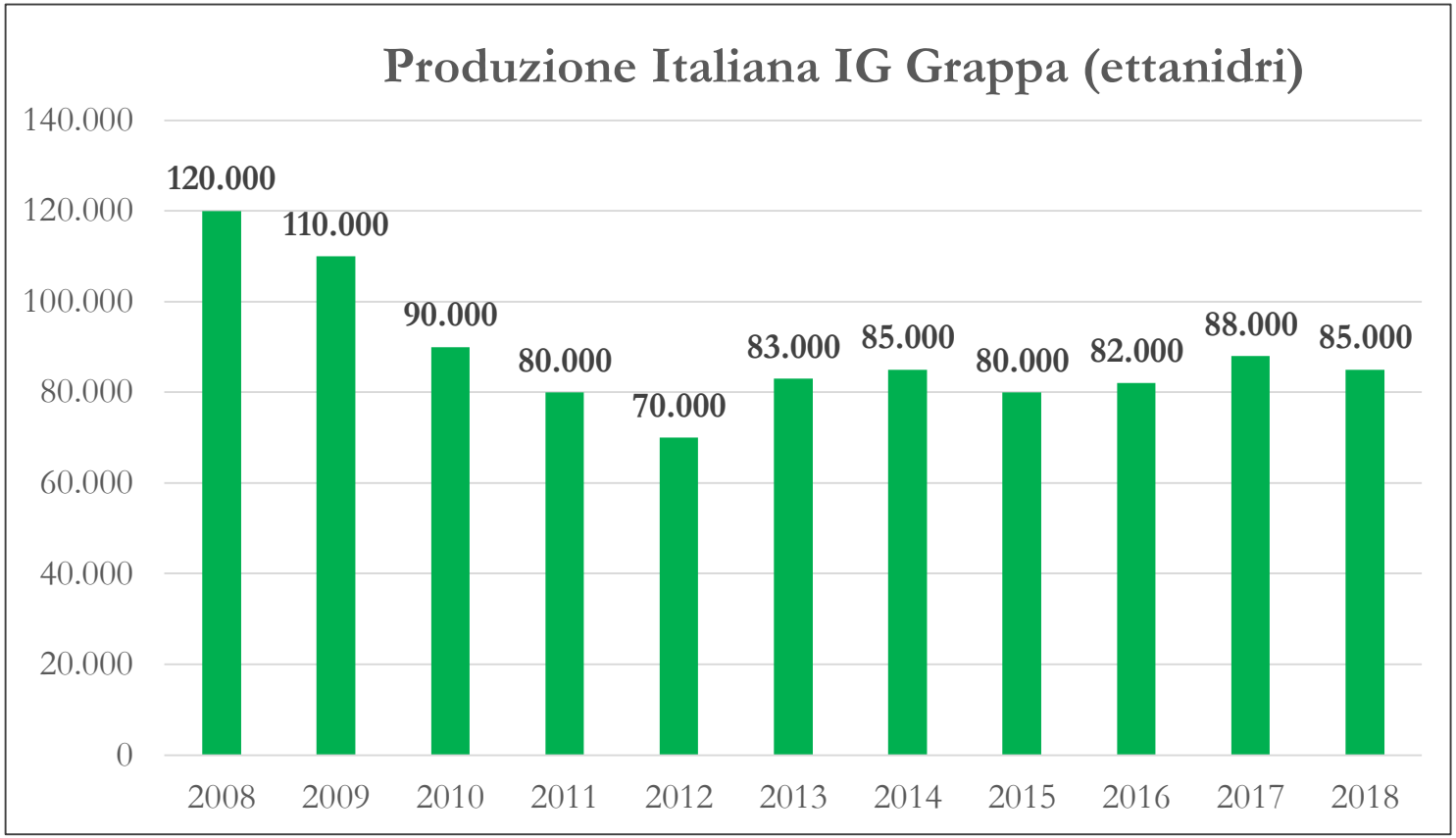


Fonte: AssoDistil

I NUMERI DELLA GRAPPA

AssoDistil
Associazione Nazionale Industriali Distillatori di Alcoli ed Acquaviti

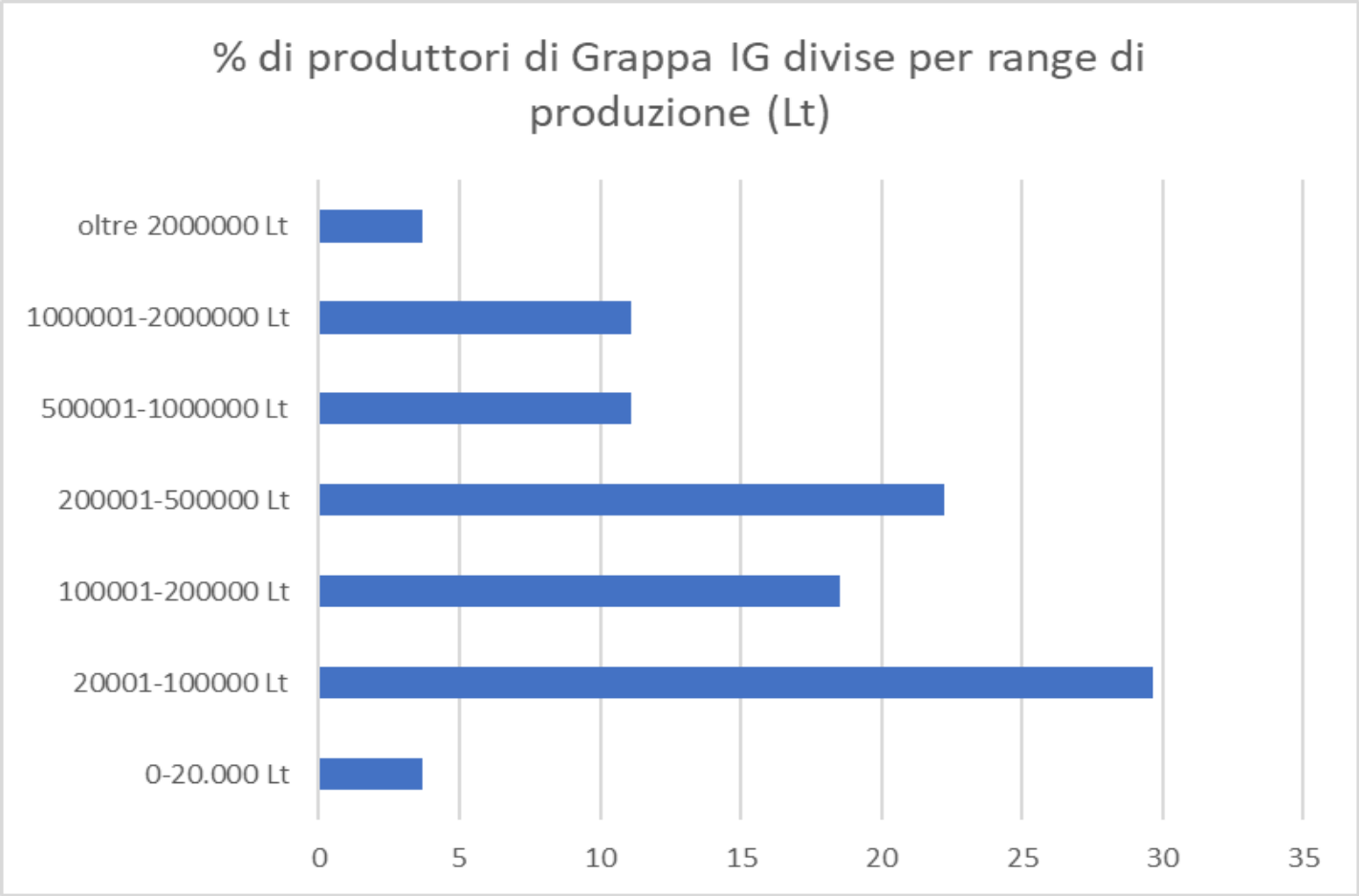
L'andamento della produzione negli ultimi 10 anni



Fonte: AssoDistil

AssoDistil
Associazione Nazionale Industriali Distillatori di Alcoli ed Acquaviti

Capacità produttiva delle imprese

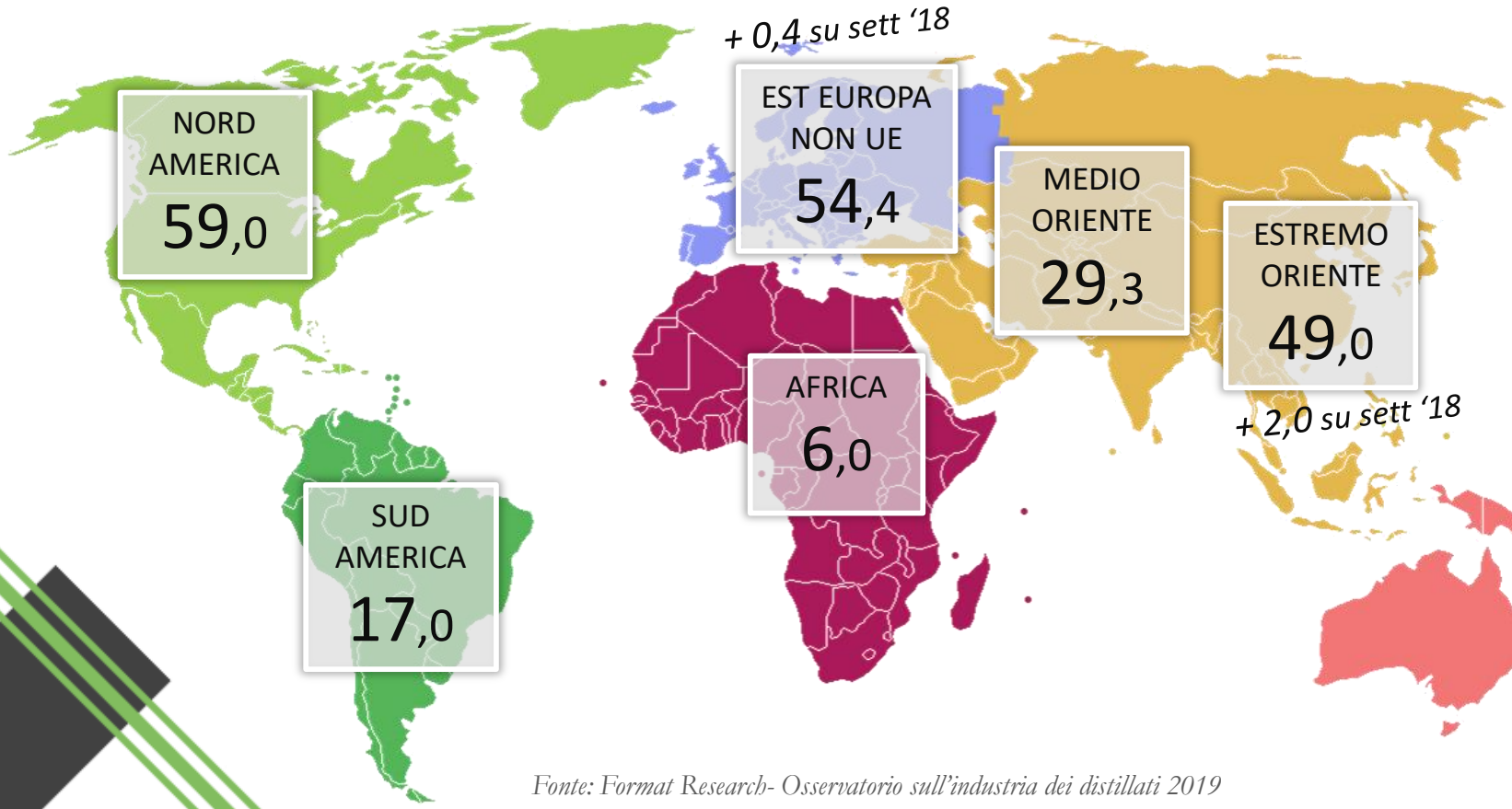


Fonte: AssoDistil

AssoDistil
Associazione Nazionale Industriali Distillatori di Alcoli ed Acquaviti

I mercati di sbocco dei distillati

Tra le imprese dell'industria dei distillati che internazionalizzano al di fuori dell'UE, il 59% opera nel Nord America, il 54,4% nei paesi dell'Est Europa Orientale (non UE), il 49% in Estremo Oriente, il 29,3% in Medio Oriente, il 17,0% in Sud America, il 6,0% in Africa.

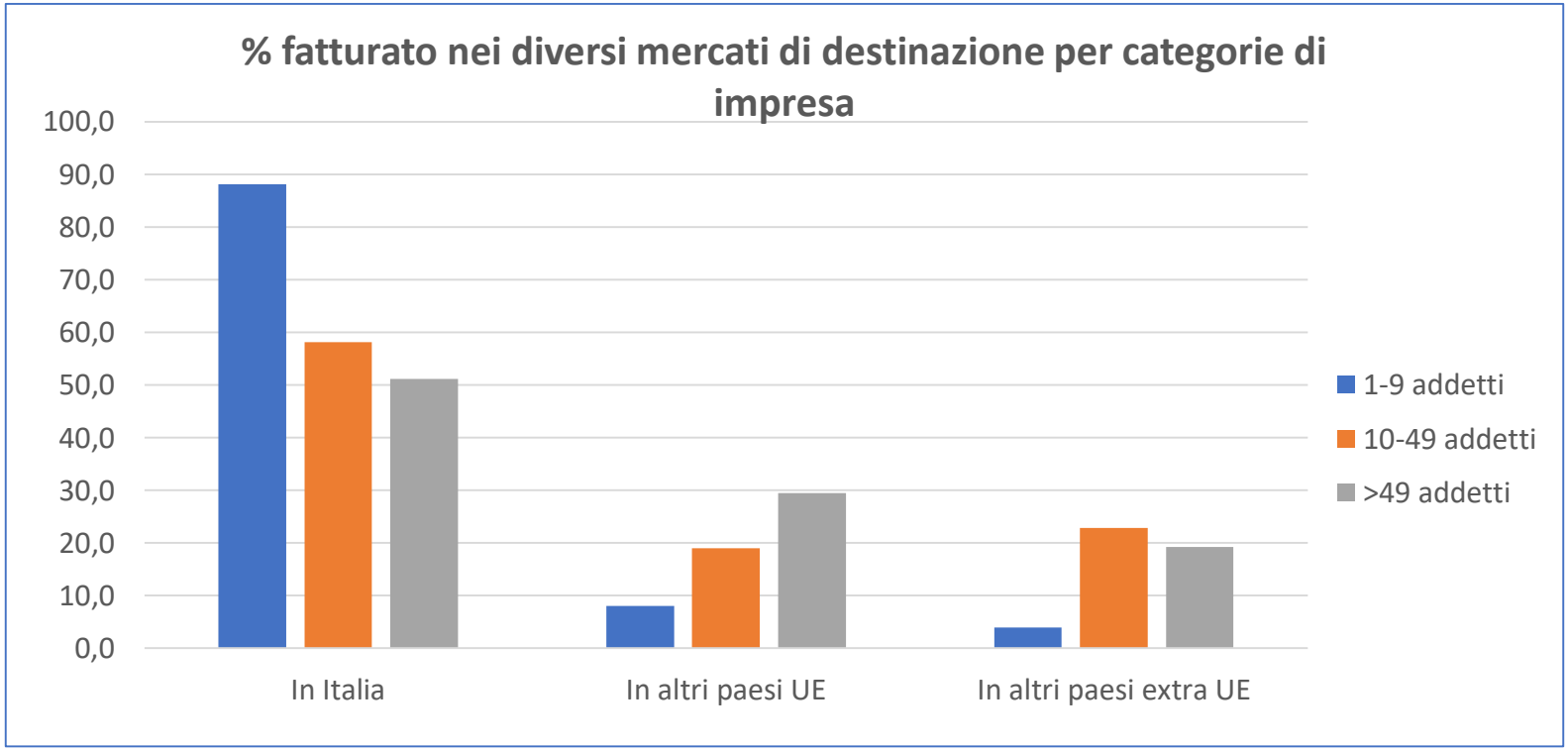


Fonte: Format Research- Osservatorio sull'industria dei distillati 2019

I NUMERI DELLA GRAPPA

AssoDistil
Associazione Nazionale Industriali Distillatori di Alcoli ed Acquaviti

I mercati di sbocco dei distillati per categoria di impresa



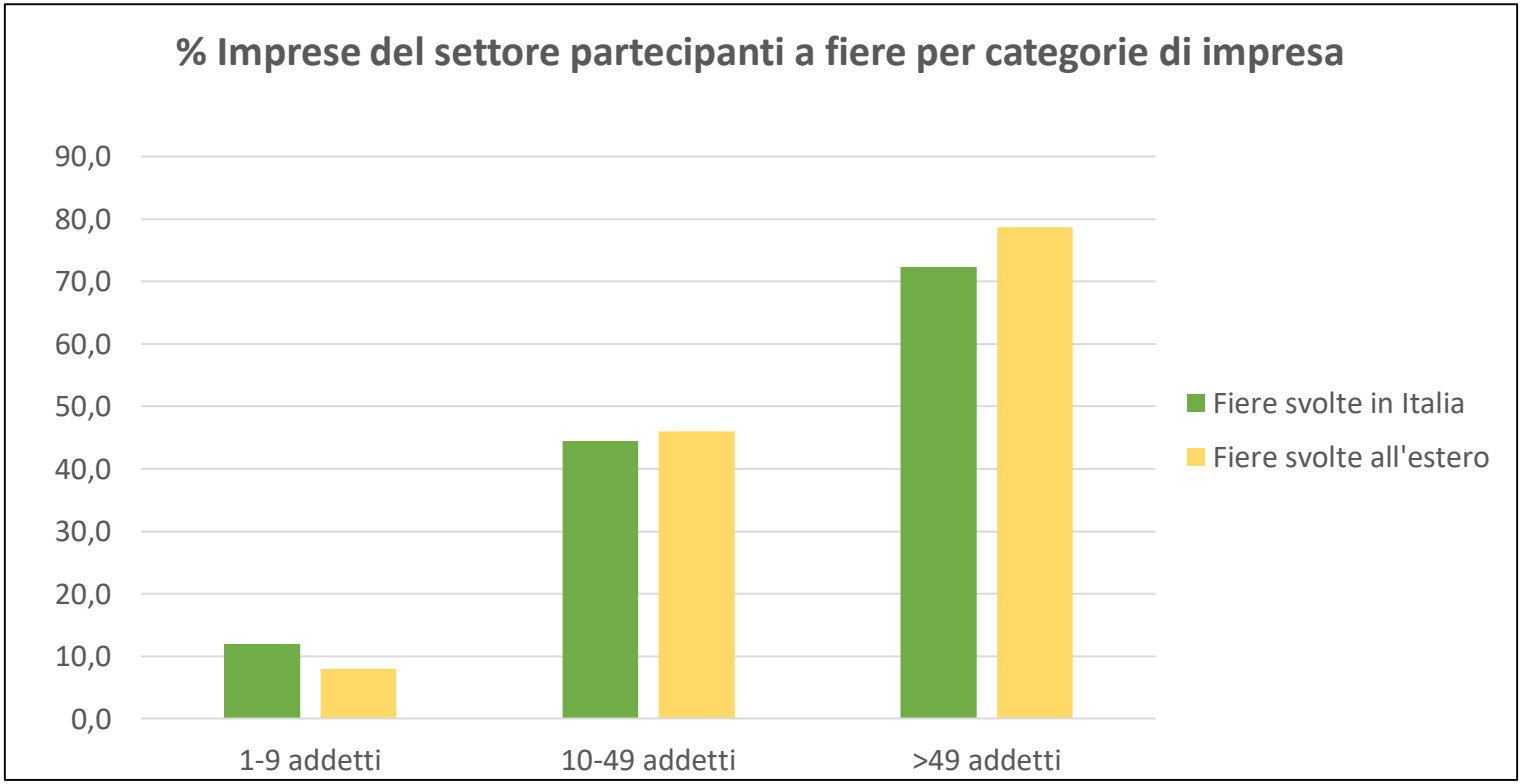
Forte concentrazione in Italia delle vendite soprattutto da parte delle microimprese

Fonte: Format Research- Osservatorio sull'industria dei distillati 2018

I NUMERI DELLA GRAPPA

AssoDistil
Associazione Nazionale Industriali Distillatori di Alcoli ed Acquaviti

La partecipazione alle Fiere di settore



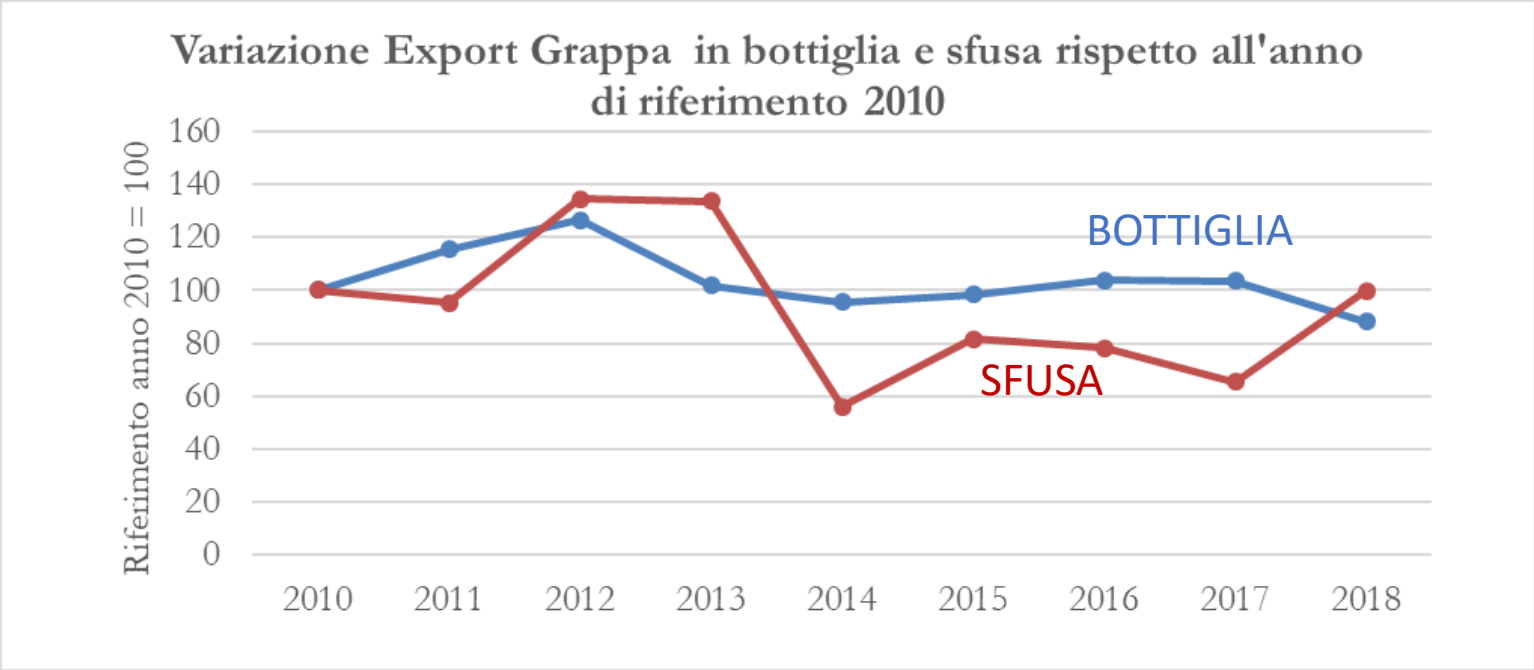
Dati in lieve crescita rispetto all'anno precedente ma solo 1 microimpresa su 10 in media riesce a sostenere il costo della partecipazione come espositore a fiere in Italia o all'Estero

Fonte: Format Research- Osservatorio sull'industria dei distillati 2018

I NUMERI DELLA GRAPPA

AssoDistil
Associazione Nazionale Industriali Distillatori di Alcoli ed Acquaviti

L'andamento delle esportazioni di Grappa negli ultimi 10 anni

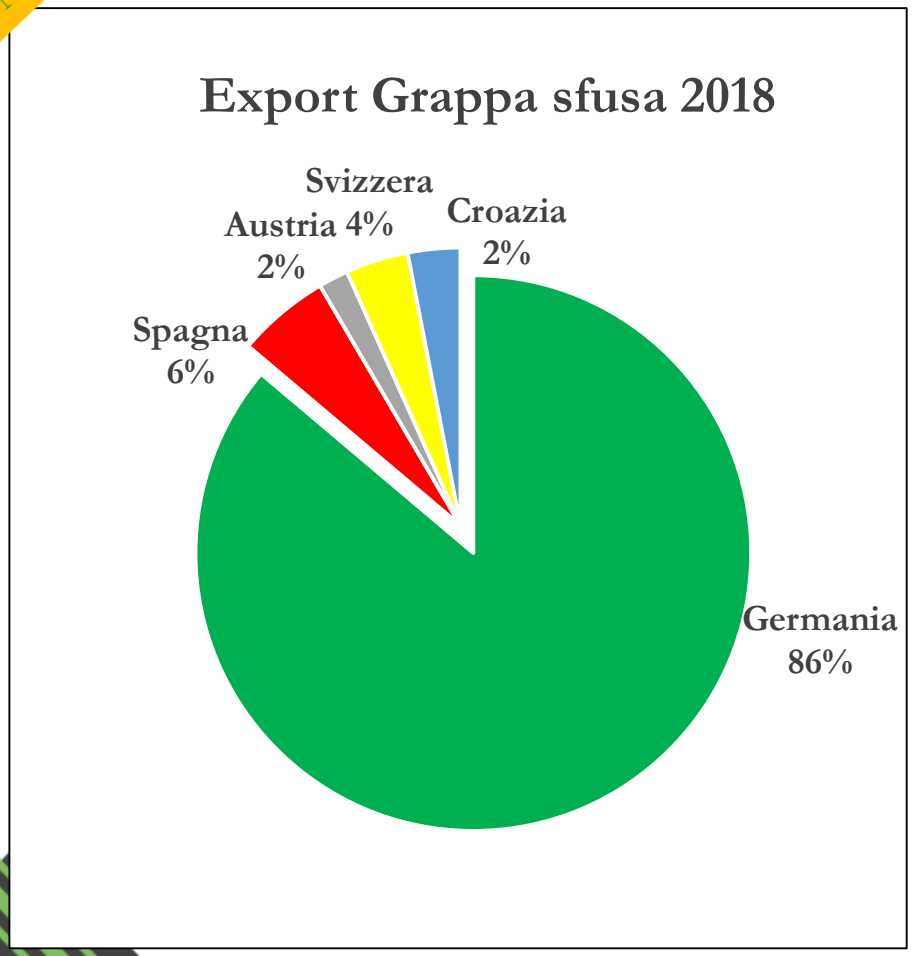


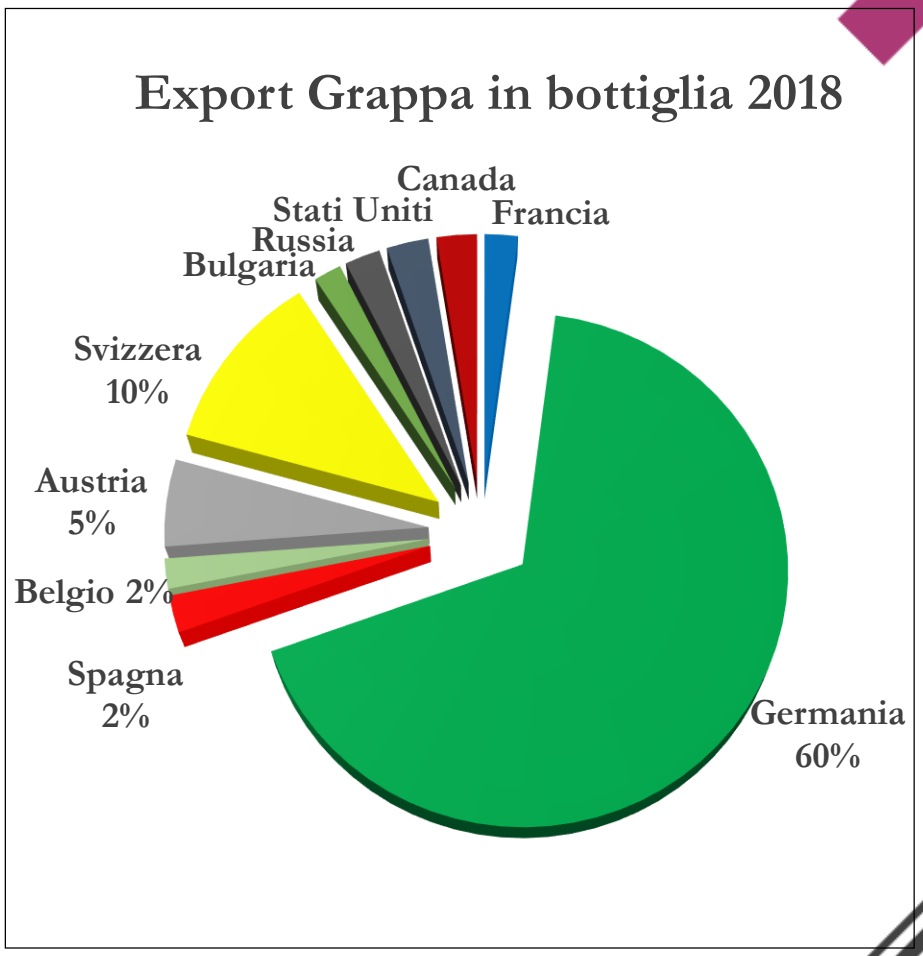
Sostanziale invarianza di export in 10 anni, oltre alle oscillazioni tra anno ed anno

Fonte: Elaborazioni AssoDistil su dati Istat

AssoDistil
Associazione Nazionale Industriali Distillatori di Alcoli ed Acquaviti

L'export dell'IG Grappa





Fonte: Elaborazioni AssoDistil su dati Istat

AssoDistil
Associazione Nazionale Industriali Distillatori di Alcoli ed Acquaviti

Le attività con l'estero

Le imprese del comparto che hanno svolto attività con l'estero negli ultimi tre anni sono l'84%. Tale quota risulta in progressivo incremento da sei anni a questa parte.

Fonte: Format Research- Osservatorio sull'industria dei distillati 2019

ECONOMIA CIRCOLARE

AssoDistil
Associazione Nazionale Industriali Distillatori di Alcoli ed Acquaviti

Il futuro della distillazione nella logica dell'economia circolare

- Nel 2015 la Commissione europea ha adottato un piano d'azione per contribuire ad accelerare la transizione dell'Europa verso un'economia circolare, stimolare la competitività a livello mondiale, promuovere una crescita economica sostenibile e creare nuovi posti di lavoro.

- Il piano d'azione definisce misure per "chiudere il cerchio" del ciclo di vita dei prodotti: dalla produzione e dal consumo fino alla gestione dei rifiuti e al mercato delle materie prime secondarie.

- Le biomasse (eg biomasse agricole - filiera dell'uva) sono considerate settore prioritario

IL PRESENTE ED IL FUTURO DELLA DISTILLAZIONE

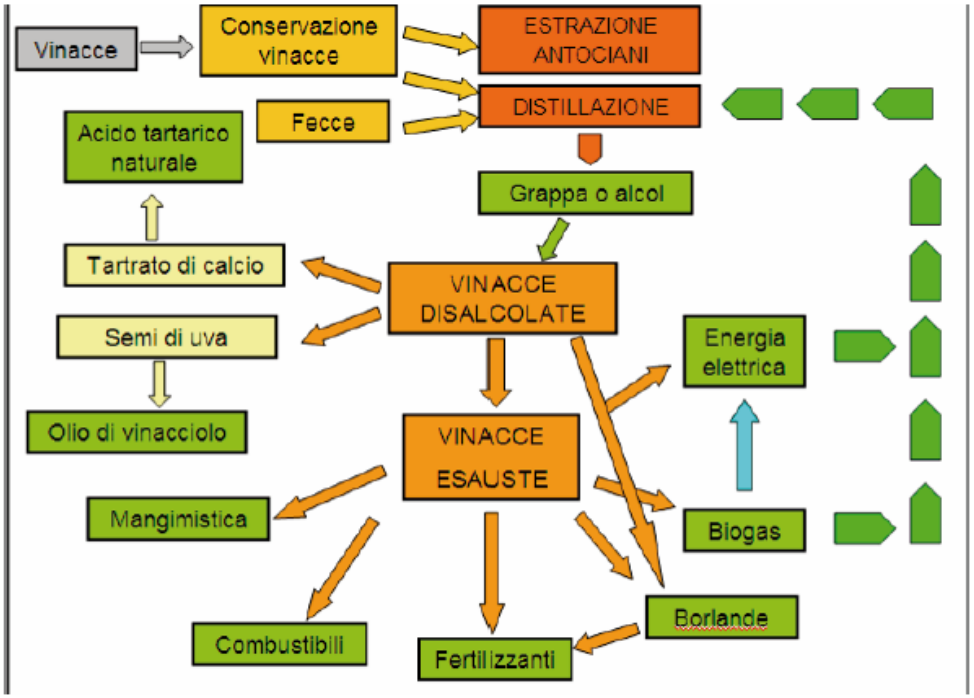
AssoDistil
Associazione Nazionale Industriali Distillatori di Alcoli ed Acquaviti

Il settore distillatorio, non solo Grappa

Già oggi le distillerie nazionali valorizzano al massimo la materia prima a disposizione, ottenendo da vinacce e fecce non solo distillati nobili.

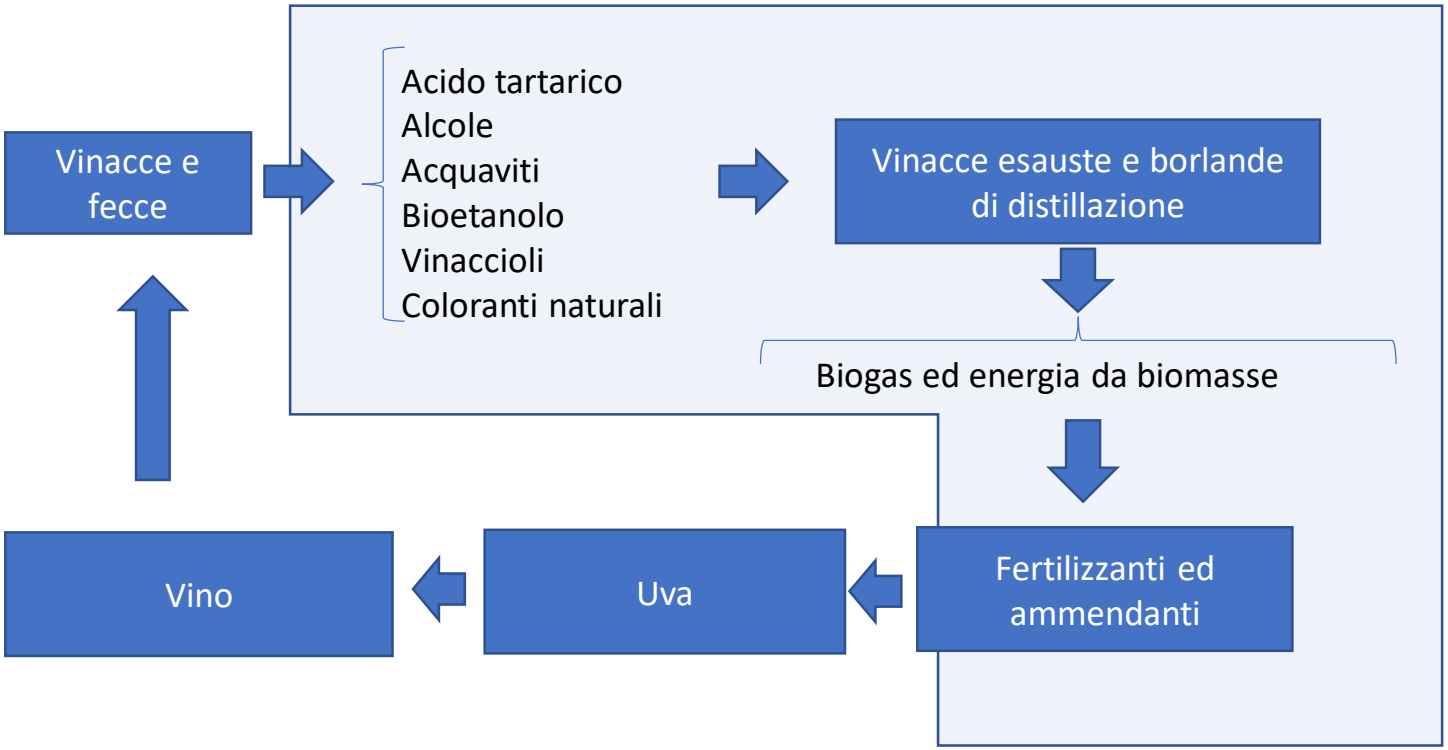
Additivi alimentari, coloranti naturali, oli ed altri prodotti vengono normalmente ottenuti in distilleria in sostituzione di dozzine di prodotti di origine fossile altamente inquinanti.

La valorizzazione completa della materia prima, oltre a dare una mano all'ambiente permette la generazione di valore aggiunto alle imprese.



Fonte: Prof C.Viviani (Univ Firenze) 2015

Le distillerie nel «modello» di economia circolare della filiera vitivinicola



Grazie alla sua natura circolare, la distillazione risulta uno dei modelli di produzione più sostenibili, come riconosciuto anche dalla Commissione UE

AssoDistil
Associazione Nazionale Industriali Distillatori di Alcoli ed Acquaviti

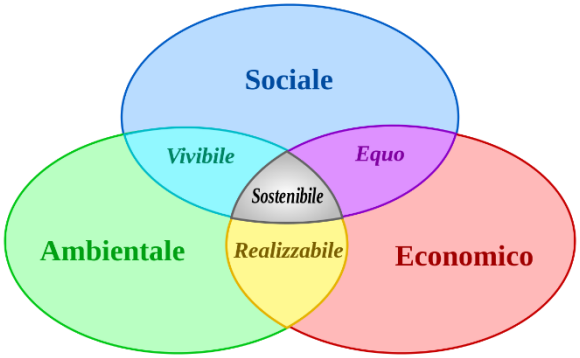
Un Report di sostenibilità per il settore distillatorio

Il rapporto di sostenibilità, detto anche bilancio sociale, è quel documento con cui un'azienda rendiconta sulle sue iniziative e performance di sostenibilità (ambientale, sociale ed economica e governance).

Già oggi la distillazione evita lo smaltimento di circa 800mila tonn/anno di vinacce ed altri sottoprodotti della vinificazione

La valorizzazione dei sottoprodotti consente inoltre un risparmio di emissioni di CO_2 di circa 500mila tonn/anno

Le aziende del settore stanno investendo sempre di più per assicurare il minor impatto ambientale e per garantire la massima circolarità delle proprie produzioni



Per questo, il settore intende dotarsi di questo strumento per certificare la propria sostenibilità ed il contributo che offre all'ambiente ed all'economia dei territori

Frontiere della valorizzazione dei sottoprodotti della distillazione di vinacce

Numerosi studi e ricerche dimostrano come siano presenti nelle vinacce esauste e nei vinaccioli notevoli quantità di composti utili per applicazioni nei settori food, cosmetica, nutraceutica, delle bioplastiche, e tanti altri.

Alcuni esempi di potenziale utilizzo di vinacce esauste:
In cosmetica per la preparazione di creme di bellezza con funzione depurante, idratante e tonificante per il viso e il corpo, e contro l'invecchiamento della pelle (azione anti-radicali liberi).

Nella nutraceutica, come coadiuvante con azione anti-glicante per combattere l'iperglicemia; come contrasto allo sviluppo dell'osteoporosi e come antiossidanti grazie alla presenza di polifenoli; come attività prebiotica nei confronti di batteri probiotici (come quelli della flora intestinale)

Nella preparazione di biopolimeri plastici e di coating in sostituzione di poliuretani; nella produzione di biopelle , colorata naturalmente

Nell'alimentare per la preparazione di farine alimentari di vario genere, ricche di fibre, pasta, biscotti, ecc

Alcuni esempi di potenziale uso dei vinaccioli:

In nutraceutica per la protezione dei vasi sanguigni e ridurre il rischio cardiovascolare

In cosmetica, per la riduzione delle rughe ed azione idratante grazie all'azione di acidi grassi, vitamine e minerali

Come azione antimicrobica grazie alla notevole concentrazione di composti fenolici

AssoDistil
Associazione Nazionale Industriali Distillatori di Alcoli ed Acquaviti

Conclusioni

- La Grappa è per definizione un prodotto di eccellenza con volumi limitati e basata su MPMI: necessaria aggregazione per promuovere prioritariamente il prodotto e non i singoli brand
- La forza del comparto sta nella tradizione ma anche nella capacità di innovare e di rinnovarsi per guardare alla transizione verso una economia circolare in grado di valorizzare al massimo la materia prima per l'ottenimento di prodotti ad elevato valore aggiunto e zero rifiuti
- Il futuro della distillazione si gioca sulla capacità di fare squadra, di produrre sempre di più eccellenze in maniera sostenibile e valore aggiunto attraverso l'innovazione

Grazie
per l'attenzione

AssoDistil
Associazione Nazionale Industriali
Distillatori di Alcoli ed Acquaviti