# AssoDistil

Associazione Nazionale Industriali
Distillatori di Alcoli ed Acquaviti

# CHI SIAMO

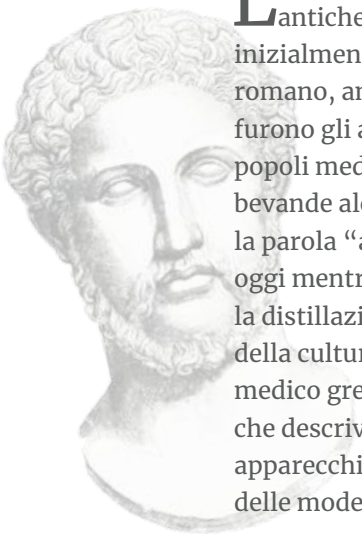
**ASSOCIAZIONE NAZIONALE INDUSTRIALI DISTILLATORI DI ALCOLI ED ACQUAVITI**

Da oltre 70 anni AssoDistil riunisce, rappresenta e tutela le principali realtà del settore della distillazione italiana. Ad AssoDistil attualmente aderiscono più di 50 aziende che coprono circa il 95% della produzione nazionale di acquaviti e di alcole etilico prodotto da materie prime di origine agricola.

**AssoDistil si pone l'obiettivo di promuovere, tra gli altri, di concerto con le aziende associate, i temi dell'economia circolare e della sostenibilità, di cui i moderni schemi produttivi del settore rappresentano un indubbio esempio virtuoso.**

# LA STORIA DELLA DISTILLAZIONE

## MONDO GRECO ROMANO



L'arte distillatoria ha origini antiche. Fu applicata inizialmente nel mondo greco romano, anche in profumeria, ma furono gli arabi ad insegnare ai popoli mediterranei a distillare le bevande alcoliche e ad introdurre la parola "alcole" utilizzata ancora oggi mentre intorno al 400 d.c. la distillazione entra a far parte della cultura occidentale grazie al medico greco Zosimos di Panapolis che descrive per la prima volta un apparecchio distillatore precursore delle moderne apparecchiature.

## 1100-1300

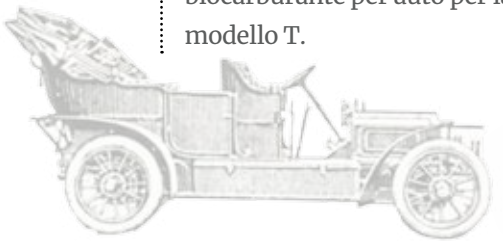
In Italia le prime testimonianze sulla distillazione di materie prime alcoliche, utilizzate in medicina, risalgono al XII e XIII secolo, distillazione che ha visto anche il prezioso contributo di Leonardo da Vinci.

Ma bisogna aspettare Caterina de' Medici per cominciare a parlare dell'acquavite come una bevanda. Fu proprio lei a introdurla in Francia e a "regalare" quest'arte ai distillatori francesi di essenze.

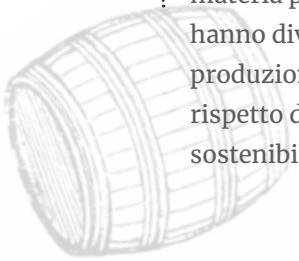
Da allora, e in poco tempo, la distillazione si diffonde in tutta Europa, così come in Italia. A partire dal '900 i nostri distillatori si specializzano in acquaviti ricavate da materie prime viniche, da vino (brandy) e da vinaccia (Grappa) prima e quindi da frutta .

1500 — 1800 — 1900 — OGGI

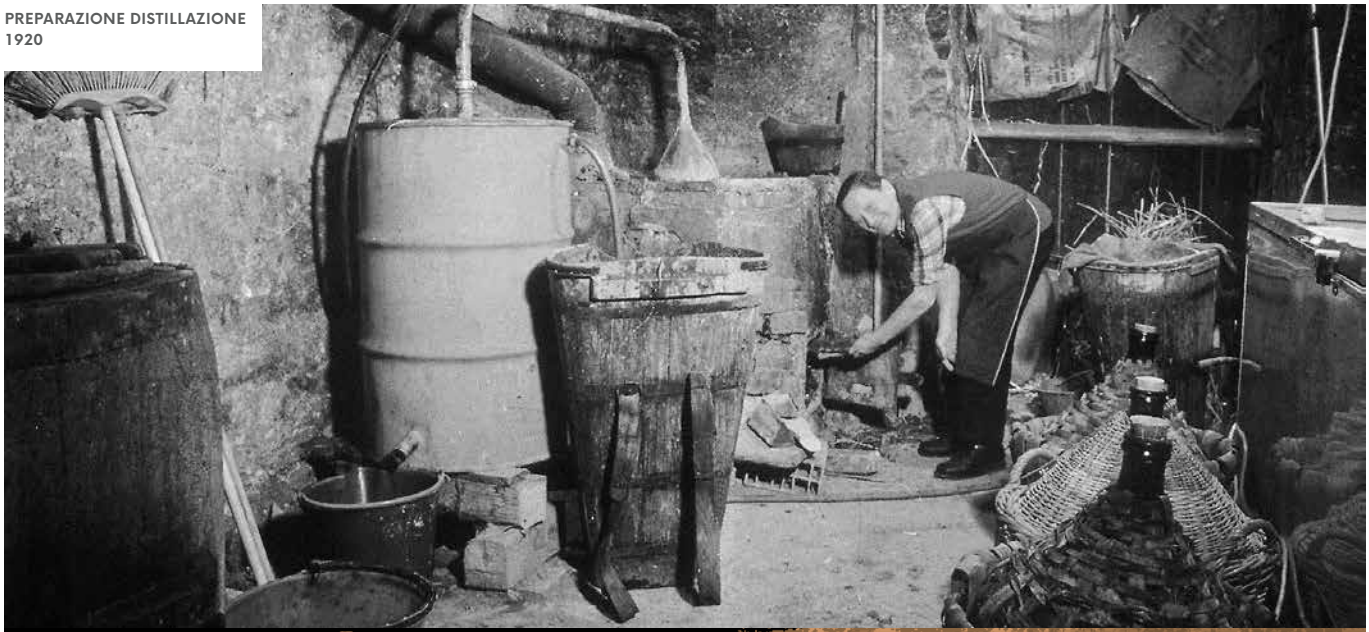
A partire dal 1800 l'alcole ottenuto per distillazione trova anche altri impieghi ad esempio come combustibile. Successivamente nel 1908 Henry Ford lo utilizzò come biocarburante per auto per la sua modello T.



E tra i tanti prodotti di punta della distillazione troviamo la Grappa, prodotto d'eccellenza dell'intero comparto eno-gastronomico italiano. Oggi le moderne distillerie, a seconda della scala e della materia prima utilizzata hanno diversificato la produzione sempre nel rispetto della qualità e sostenibilità.



CONSERVAZIONE DELLA VINACCIA
1950



PREPARAZIONE DISTILLAZIONE
1920

BOTTI DI GRAPPA RISERVA
1950-1960

# I PRODOTTI

Il settore distillatorio dà vita ad una vasta gamma di prodotti che non si limitano al settore alimentare oppure all'alcol per uso farmacologico. Oltre ad acquaviti e grappe, infatti, produce oli, mangimi, acidi organici – come l'acido tartarico di cui l'Italia è leader mondiale – bioetanolo, fertilizzanti. Inoltre tutti i residui del processo di distillazione vengono avviati in combustione per produrre energia elettrica verde e biogas così da rendere la produzione di alcole efficiente se non addirittura autosufficiente dal punto di vista energetico.

## ALCOLE ETILICO

Il primo prodotto del processo distillatorio è l'alcole etilico, ampiamente impiegato sia per uso alimentare (ad esempio per produrre liquori) che industriale (ad esempio l'alcole "rosa" detergente o disinfettante).

## ACQUAVITE

L'acquavite è il prodotto derivante dalla distillazione di diverse materie prime, tra cui il vino, la vinacce, i cereali, la frutta. In base alla materia prima utilizzate nascono diversi tipi di acquavite come le Indicazioni Geografiche Grappa (ottenuta esclusivamente dalla distillazione di vinacce italiane e distillate sul territorio italiano) e Brandy Italiano (acquavite di vino italiano invecchiata almeno un anno in botti di quercia).

## ACIDI ORGANICI

Gli acidi organici sono presenti in molti frutti e in quantità considerevoli nell'uva. Tra questi, l'acido tartarico naturale, uno dei prodotti del processo di valorizzazione dei sottoprodotti della vinificazione trova impiego nell'industria alimentare come emulsionante per la panificazione, quale acidificante e conservante naturale, in enologia come correttore dell'acidità. Viene inoltre utilizzato nell'industria farmaceutica come eccipiente e coadiuvante di principi attivi , in quella cosmetica nella produzione di creme e polveri naturali, ed in edilizia, quale ritardante nella solidificazione dei gessi e cementi per migliorarne la lavorabilità.

## AMIDI, GLUTINE ED INTEGRATORI PROTEICI

Dalla lavorazione dei cereali, oltre all'alcole, si ottengono una molteplicità di prodotti che trovano impiego nel settore alimentare e farmaceutico, come gli amidi ed il glutine, fondamentali componenti nelle preparazioni da forno oppure come gli integratori proteici utilizzati in mangimistica.

## BIOETANOLO

Il bioetanolo, utilizzato quale carburante per le nostre autovetture, costituisce una fonte rinnovabile e sostenibile di energia verde, alternativa alle fonti fossili, che riduce le emissioni di gas ad effetto serra dei carburanti fossili (benzina e gasolio) di oltre il 70%.

## BIOGAS E BIOMETANO

Il biogas viene prodotto utilizzando le borlande di distillazione, composte da acqua, cellulosa, grassi, azotati e ceneri, che grazie all'azione di microrganismi sono sottoposte a processi di digestione anaerobica che producono una miscela di metano ed altri composti, il cosiddetto biogas, appunto. Dopo opportuna purificazione del biogas, si ottiene il biometano, oggi di grande interesse quale carburante avanzato.

## ENERGIA RINNOVABILE

I residui delle trasformazioni che avvengono in distilleria vengono ulteriormente valorizzati attraverso la produzione di energia elettrica e termica rinnovabile, evitando la generazione di scarti che sarebbero destinati allo smaltimento come rifiuti.

## OLI ESSENZIALI

Dalla distillazione in corrente di vapore si ottengono gli oli essenziali. In pratica questa procedura permette la produzione di oli di alta qualità. In questo modo attraverso il vapore la pianta diffonde le sue sostanze volatili che attraverso il processo di refrigerazione riprendono consistenza e assumono la forma di piccole gocce. Le stesse di cui sono composti gli oli essenziali.

# LE CIFRE DEL SETTORE DISTILLATORIO

**NEL MONDO**

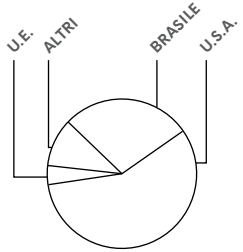
Il volume di produzione di alcoli di origine agricola supera 1 miliardo di ettanidri, prodotti soprattutto in USA (circa il 50%) e Brasile, mentre in Europa la maggiore produzione si registra in Francia e Germania.

**IN ITALIA**

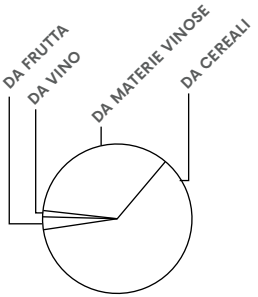
La produzione italiana supera il milione di ettanidri, di cui la nostra IG Grappa rappresenta circa il 10%.

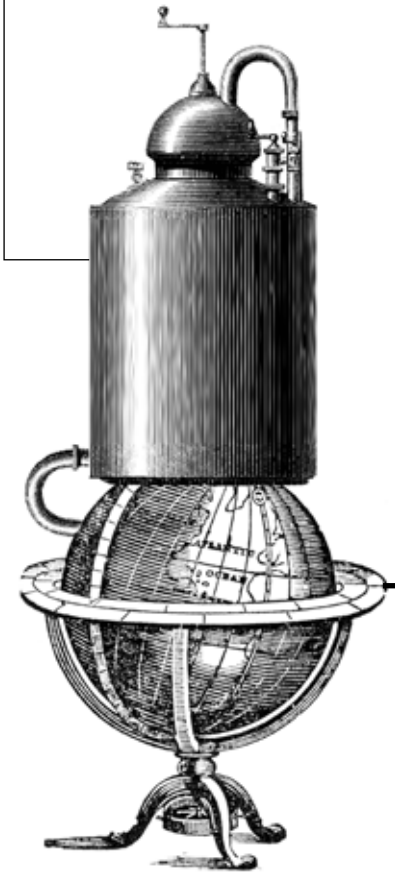
## PRODUZIONE DI ETANOLO NEL MONDO

+1 **MILIARDO** ETTANIDRI PRODOTTI NEL MONDO




~1 **MILIONE** ETTANIDRI DI ALCOLE DI ORIGINE AGRICOLA



OLTRE 3.000.000 DI ETTANIDRI DI CAPACITÀ INSTALLATA BIOETANOLO

**IN ITALIA**

# UN'ECONOMIA CIRCOLARE E SOSTENIBILE

Per la natura delle materie prime utilizzate (tra cui i sottoprodotti della vinificazione), e grazie ad una produzione praticamente nulla di residui, che invece vengono utilizzati direttamente per la produzione di biomasse e biogas, il settore distillatorio è probabilmente uno degli esempi più virtuosi di bioeconomia, ecologicamente e socialmente sostenibile.

Le distillerie nazionali, sono legate a doppio filo con l'agricoltura. Possono essere distillate, infatti, tutte le materie prime agricole fermentescibili, e il settore distillatorio assume un ruolo fondamentale soprattutto come ultimo anello della filiera vitivinicola: infatti grazie alla distillazione di vinacce e fecce si garantisce il rispetto delle norme ambientali e qualità dei vini.
Senza le distillerie, lo smaltimento dei sottoprodotti delle cantine (e.g. vinacce e fecce), senza un adeguato trattamento, **produrrebbe un inquinamento di circa 250.000 tonnellate** di domanda chimica di ossigeno (COD), vale a dire l'equivalente degli effetti delle emissioni di $CO_2$ di una città di 10 milioni di abitanti. L'intervento del settore distillatorio invece **permette una riduzione delle emissioni di $CO_2$ di circa 500.000 tonnellate**.

Inoltre tutti i residui della distillazione si prestano ad essere riutilizzati in qualità di combustibile a biomasse. Attraverso la combustione dei propri sottoprodotti e la digestione dei reflui derivati, le distillerie producono quasi 300.000 MWh all'anno di energia elettrica, destinate all'autoconsumo o alla vendita in rete.

Nel suo insieme il settore distillatorio fornisce un contributo concreto e significativo al miglioramento della qualità dell'ambiente.

Il settore sostiene da anni la creazione di una filiera virtuosa di gestione e valorizzazione dei sottoprodotti destinati alla distillazione prima ed alla produzione di energia poi, una filiera in grado comunque di portare il mercato a livelli di efficienza, equilibrio e remunerazione adeguata per tutti i soggetti coinvolti.

## IL PROCESSO PIÙ SOSTENIBILE SECONDO LA COMMISSIONE UE

Un recente report della Commissione UE in merito ad una valutazione delle misure da adottare in vista della nuova PAC, conferma la distillazione come il processo di valorizzazione di vinacce e fecce più sostenibile rispetto ad altri potenziali usi quali metanizzazione e compostaggio.

> The results show that distillation is the only process for which the effects avoided are greater than the effects generated in terms of the impact on human health, ecosystem quality and climate change.
>
> The support is thus relevant for helping the sector to decrease its environmental footprint, as is needed in the sector.
> It will also enable the distillation sector to develop innovations that would not have been supported without the measure.

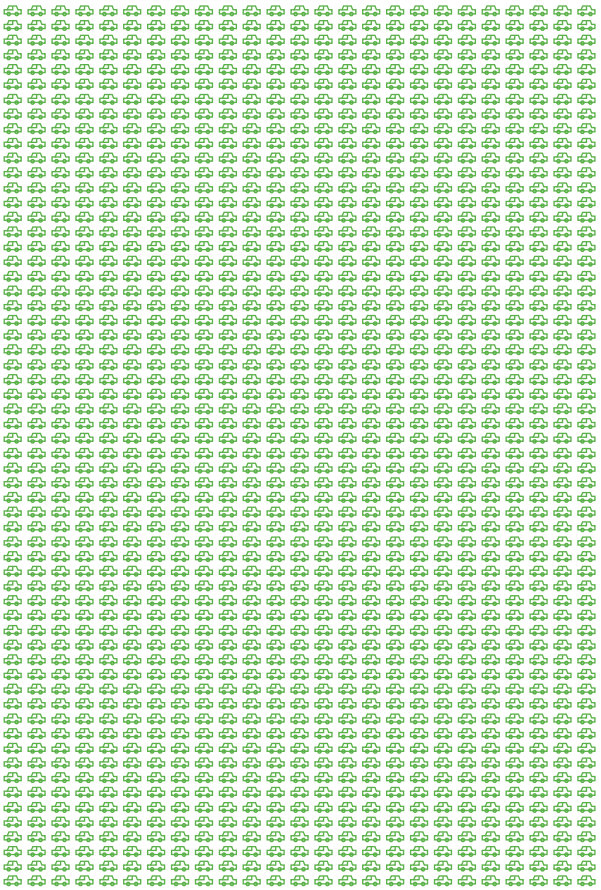
FONTE: COMMISSIONE EUROPEA

~150.000 KILOWATT ELETTRICI INSTALLATI NEGLI IMPIANTI DI BIOGAS

**≈5000 UTENZE DOMESTICHE**

~30.000.000

NMC DI BIOGAS ALL'ANNO



**CHE PUÒ FAR MARCIARE 1500 AUTO**

# ESEMPIO DI ECONOMIA CIRCOLARE DALLA VITICOLTURA

SOTTOPRODOTTI DELLA FILIERA AGRICOLA

**VITICOLTURA**

**DISTILLAZIONE**

~1.000.000 TONNELLATE ALL'ANNO DI VINACCE E FECCE SOTTRATTE ALLO SMALTIMENTO

AssoDistil

## ALCOL

- ALCOL ALIMENTARE
- PRODOTTI CHIMICI
- BIOCARBURANTE

## VINACCIOLI E POLIFENOLI

- COSMETICI
- PRODOTTI ALIMENTARI
- OLIO
- NUTRACEUTICI

## ACIDO TARTARICO NATURALE

- ADDITIVI ALIMENTARI NATURALI
- CEMENTI
- COSMETICI
- PRODOTTI FARMACEUTICI
- PRODOTTI ENOLOGICI

## BORLANDE & VINACCE ESAUSTE

- BIOGAS → CALORE
  → ENERGIA ELETTRICA VERDE
- FERTILIZZANTI / AMMENDANTI

~500.000 TONNELLATE ALL'ANNO DI EMISSIONI DI $CO_2$ RISPARMIATE

~300.000 MWH ALL'ANNO DI ENERGIA ELETTRICA DA BIOMASSE

AssoDistil

# LE AZIENDE ASSOCIATE

ima
industria meridionale alcolici

Distilleria dal 1897
LOCATELLI FABRIZIO

RUSSO
SICILIANO
DISTILLERIE DELL'ETNA

MAROLO
Alba

MARZADRO

DISTILLERIE
MAZZARI S.p.A.

MAZZETTI
D'ALTAVILLA
DISTILLATORI DAL 1846

MONTANARO
DISTILLERIA FONDATA NEL 1885

AMARO
MONTENEGRO
1885

NANNONI
GRAPPE

NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897

PIRCHER

POLI
1898

PRETE

RONER

Rossi d'Angera

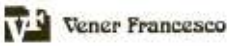
Sacchetto

Distilleria
Scardina

SEDAMYL

SENSIENT
FOOD COLORS

SIBONA
Antica Distilleria


Vener Francesco

eni
versalis

DISTILLERIA VIEUX MOULIN

WALCHER
SÜDTIROLER
OBSTBRENNEREI

VISITA IL NOSTRO SITO

AssoDistil

Via Cesare Balbo, 35 - 00184 Roma (RM)

www. assodistil.it
assodistil@assodistil.it