

Biorrefinería del Vi del Penedès



-Núria Domínguez Edo

El Penedès és terra de vinya i vi, i Vilafranca n'és el cor. Aquesta identitat vitivinícola ens defineix des de fa segles i ens connecta amb la nostra història, amb la nostra cultura i amb la manera com vivim i treballem la terra. Però la vinya, com tota activitat agrícola i industrial, també genera residus. Després de cada verema, quan les bótes ja fermenten i el vi comença a néixer, queden tones de pells, brisa, llavors i sarments. Massa sovint, aquests materials acaben desaprofitats: es cremen, es llencen o s'aprofiten de manera molt limitada.

El que proposo és donar un pas endavant i transformar aquest repte en una oportunitat. La meua idea és la creació de la Biorrefineria del Vi del Penedès, un centre pioner que aprofiti tots aquests subproductes per convertir-los en nous recursos de valor. Amb aquesta iniciativa, podem fer que Vilafranca del Penedès fossin el primer territori vitivinícola circular de Catalunya. En definitiva: del raïm, no es llença res.

Context i problema

Per posar-ho en context, només a Catalunya es produeixen milions de litres de vi cada any, i això genera una quantitat enorme de residus vitivinícoles. Al Penedès, on la vinya ocupa milers d'hectàrees, el volum de restes és molt important. Els sarments es cremen sovint, cosa que allibera CO₂; les brises i les pells, carregades de polifenols i compostos antioxidants, moltes vegades acaben desaprofitades; i les llavors, plenes d'olis naturals, rarament s'utilitzen.

Aquest desaprofitament té conseqüències clares. D'una banda, es generen emissions i es perden nutrients valuosos que podrien tornar a la terra. De l'altra, es deixen escapar oportunitats econòmiques i d'innovació que podrien diversificar i reforçar el teixit productiu del Penedès. L'informe del *CREAF* sobre bioeconomia (2022) ja apunta la necessitat de reaprofitar biomassa agrícola i forestal com a via per reduir emissions i estimular nous models econòmics. Si apliquem aquesta idea a la nostra realitat vitivinícola, el potencial és enorme.

La solució: la Biorrefineria del Vi

La Biorrefineria del Vi seria un espai on cooperatives i cellers poden portar els seus subproductes. A partir de processos tecnològics que ja s'utilitzen en altres sectors, es poden generar nous productes útils. Així, allò que ara és un problema ambiental es convertiria en un recurs valuós.

Concretament:

-Pells i brises: contenen antioxidants naturals que tenen un gran interès per a la indústria cosmètica i alimentària. Poden convertir-se en cremes, suplementes i extractes saludables.

-Llavors: permeten extreure olis amb aplicacions en cuina, cosmètica i salut.

-Brisa i restes orgàniques: poden servir per produir biogàs i generar energia neta per al propi territori.

-Sarments i poda: transformats en compost d'alta qualitat, serveixen per retornar nutrients a la vinya i tancar el cicle de la terra.

El que diferencia aquest projecte és que estaria totalment vinculat a la identitat del Penedès. No seria només una planta de tractament, sinó un símbol d'innovació i sostenibilitat, arrelat a la nostra tradició vitivinícola. Seria també un espai de recerca i divulgació, on es poden fer visites i tallers per mostrar al públic com del raïm es pot aprofitar tot.

Impacte i beneficis

Els beneficis són múltiples i afecten tots els àmbits del territori.

Ambientals: es redueixen les emissions de CO₂ de la crema de sarments, es retornaria matèria orgànica als sòls i es reduiria la dependència de fertilitzants químics. La vinya, en lloc de generar residus, seria un motor d'economia circular.

Econòmics: els cellers i cooperatives poden obtenir ingressos extra, ja sigui venent els seus residus o participant en el desenvolupament i venda de productes derivats. El territori guanyaria en diversificació econòmica i atraure inversions en bioeconomia i recerca. Segons la *Federación Española del Vino*, el valor dels subproductes vitivinícoles podria créixer moltíssim si es transformen correctament.

Socials: es generarien nous llocs de treball verds i qualificats. A més, aquest projecte donaria oportunitats als joves del Penedès que vulguin dedicar-se a la innovació, la ciència i la gestió ambiental. També reforçaria la identitat i l'orgull de viure en un territori capdavanter.

Imatge i projecció: el Penedès es podria presentar al món com la primera regió vitivinícola circular del país. Això no només atrauria inversió i col·laboracions internacionals, sinó també turisme sostenible. Imaginem rutes enoturístiques que, a més de visitar cellers, incloguessin la visita a la biorrefineria per veure com els residus del vi es transformen en productes innovadors.

Factibilitat

Aquest projecte es pot desplegar de manera gradual.

Fase 1 (primer any): realitzar un estudi de viabilitat i recopilar dades precises sobre el volum i el tipus de residus que generen els cellers del Penedès. A més, iniciar un pilot amb un o dos cellers per provar processos d'extracció i compostatge. Aquest pilot podria comptar amb el suport de l'Ajuntament de Vilafranca, el Consell Comarcal, l'INCAVI i universitats com la UPC.

Fase 2 (anys 2-3): posar en marxa una petita planta de biorrefineria. A aquesta fase ja es podrien establir aliances amb empreses de cosmètica, de bioplàstics o d'energia renovable per començar a produir i comercialitzar productes.

Fase 3 (anys 4-5): escalar el projecte a tota la comarca. En aquesta etapa, la biorrefineria podria integrar-se en l'estratègia turística del Penedès, amb un espai de divulgació i visites que ajudés a reforçar la marca territorial.

A més, es poden aprofitar fons europeus destinats a projectes de transició verda i bioeconomia, cosa que faria el projecte més viable econòmicament.

Conclusions

La Biorrefineria del Vi del Penedès és una oportunitat única per transformar la nostra relació amb la vinya i amb el vi. És una idea que combina tradició i innovació, que dona valor als residus i que crea noves oportunitats econòmiques, socials i ambientals. Amb aquest projecte, Vilafranca i la resta del Penedès podrien convertir-se en un referent de sostenibilitat i bioeconomia, inspirant altres territoris vitivinícola del món.

La frase que resumeix millor aquest projecte és senzilla però potent: "*del raïm, no es llença res.*" Aquesta és la clau d'un futur més circular, més sostenible i més digne per al nostre territori.