

Innovazione per l'edilizia sostenibile e per il mondo dell'enologia

SERENA WINES 1881: LO SCARTO DEL VINO DIVENTA MATERIALE PER LE CELLE FOTOVOLTAICHE

In partnership con l'Università Ca' Foscari di Venezia, la storica azienda di Conegliano, tra le prime 5 produttrici di prosecco, avvia il progetto "Cheers" che utilizza i fondi delle vasche di lavorazione del vino per ricavare un innovativo componente per i pannelli solari

CONEGLIANO, 5 APRILE 2019 - Dalla vitivinicoltura all'energia rinnovabile. Gli scarti della lavorazione del vino rosso utilizzati per lo sviluppo di celle fotovoltaiche. È l'obiettivo di "Cheers", il progetto inedito e innovativo di Serena Wines 1881, storica azienda di Conegliano quinta per produzione di Prosecco, in partnership con l'Università Ca' Foscari di Venezia e la collaborazione dell'Università degli Studi di Udine e la Universidad de Málaga.

I protagonisti di questo progetto, finanziato dalla Commissione Europea attraverso il programma Fondo Sociale Europeo, gestito dalla Regione del Veneto, sono: il reparto di gestione della qualità di Serena Wines 1881, la Professoressa Elisa Moretti, responsabile del Dipartimento di Scienze Molecolari e Nanosistemi di Ca' Foscari e il Dottor Manuel Meneghetti, assegnista di ricerca presso lo stesso dipartimento.

L'obiettivo di "Cheers" è l'identificazione di soluzioni innovative tramite il recupero e la valorizzazione di scarti del vino, tecnicamente chiamati feccia. Nella fattispecie, la ricerca impiega il residuo che si deposita nelle vasche di lavorazione del vino – ricco di colorante naturale - e lo trasforma in materia prima valorizzata per ottenere componenti dedicate alle celle solari fotovoltaiche a colorante organico, le cosiddette celle di Grätzel.

Il colorante ottenuto, verrà utilizzato per la produzione dei prototipi e simula il processo della fotosintesi clorofilliana. I pigmenti colorati catturano la luce del sole e la trasmettono al circuito sotto forma di elettroni, che successivamente saranno tramutati in corrente elettrica rinnovabile e sostenibile. Una vera e propria innovazione per il settore dell'edilizia, ma anche per quello dell'enologia, poiché si tratta di un progetto assolutamente inedito.

"Siamo entusiasti di far parte di questo progetto - afferma Luca Serena, direttore generale e quinta generazione della famiglia a capo dell'azienda - perché per Serena Wines 1881 è importante promuovere un approccio al ciclo di produzione e gestione dei rifiuti organici nell'ottica della *green economy*. L'azienda da sempre presta attenzione ai vantaggi ambientali che possono derivare dal recupero e riuso dei rifiuti di lavorazione e per questo sta lavorando allo sviluppo di tecnologie che sfruttino il nostro materiale di scarto in azioni tangibili volte all'ecosostenibilità".

Chi è Serena Wines 1881

Fondata nel 1881 a Crocetta Trevigiana da Pietro Serena e giunta oggi alla quinta generazione, Vinicola Serena si distingue da sempre per la capacità di coniugare la migliore tradizione vinicola italiana con l'innovazione applicata alla conservazione e al trasporto dei vini.

I due fattori costituiscono il DNA dell'azienda insieme a una visione strategica di respiro internazionale che, nel 2018, ha portato l'azienda a rinnovare la propria identità e il proprio

marchio, divenuto Serena Wines 1881. Grazie a ingegno e capacità imprenditoriali innati, l'azienda si è focalizzata sul settore HoReCa in Italia, analizzandone dinamiche e specifiche esigenze alle quali risponde con soluzioni mirate, come il vino in fusto d'acciaio. Questo accorgimento garantisce la perfetta conservazione del prodotto e risolve brillantemente le necessità gestionali e logistiche della ristorazione.

Nel 2015, Serena Wines 1881 ha introdotto per i mercati esteri ONE Way Keg, il fusto da 24 litri in PET, 100 per cento riciclabile, durevole, pratico e maneggevole. Autentica innovazione, questa, grazie alla quale oggi i vini di Serena Wines 1881 sono apprezzati in Europa, così come in Sud Africa, negli Stati Uniti, in Cina e in Australia.

All'offerta in fusto, l'azienda affianca un ampio assortimento di vini in bottiglia: dagli spumanti e frizzanti, D.O.C.G. e D.O.C., fino ai vini bianchi e rossi I.G.T. del Veneto. Le etichette dell'azienda, Terra Serena, Ville d'Arfanta, Corte delle Calli, Costaross, Serenello, Vigne Verdi sono tutte caratterizzate da identità forti e distintive, per raggiungere differenti target commerciali.

Per impreziosire l'offerta con un vino universalmente riconosciuto e apprezzato per il suo prestigio, nel 2006 Serena Wines 1881 acquisisce una maison de champagne a Reims: nasce così lo Champagne De Vilmont firmato dalla famiglia Serena. Attualmente è venduto nel canale Ho.Re.Ca., in Italia e all'estero. Nel 2003 l'azienda sceglie Conegliano, patria del Prosecco, per erigere la sua nuova sede, uno stabilimento produttivo di oltre 35.000 metri quadri concepito secondo le più avanzate tecnologie, per raggiungere i più alti canoni di sostenibilità e di efficiente organizzazione delle attività produttive.

La valorizzazione del territorio, l'impegno e la promozione dell'eccellenza sono per Serena Wines 1881 valori fondanti che essa si impegna a trasmettere anche attraverso il sostegno di molteplici eventi sportivi di diverse discipline come pallavolo, hockey, rugby, vela e tennis.

Serena Wines 1881 è stata ufficialmente riconosciuta, nel 2011, Azienda Storica d'Italia dalla Camera di Commercio di Treviso.

Grazie al prezioso contributo di 78 collaboratori l'azienda, negli ultimi 3 anni, ha raggiunto risultati importanti con crescita costante nei due settori principali, vini spumanti e vini in fusto, attestandosi, nel 2018, su un fatturato di 86 milioni di euro. Serena Wines 1881 è oggi bilanciata perfettamente tra vendite nel mercato nazionale ed estero, il quale continua a regalare grandi soddisfazioni con performance di crescita importanti.

www.serenawines.it

Ufficio stampa Serena Wines 1881

Francesca Marchesi

e-mail: francesca.marchesi@agenziaunidea.it

Sara Palluello

e-mail: sara.palluello@agenziaunidea.it