

FICHA TÉCNICA: PREMIO A LA SOSTENIBILIDAD MEDIOAMBIENTAL

MÉRITOS VALORABLES

- Adaptación al reto del cambio climático
- Bioeconomía
- Transformación energética
- Proyectos de economía circular
- Reducción del impacto medioambiental de su actividad (reducción en uso de plásticos, gestión de residuos, aprovechamiento de subproductos)
- Gestión del agua

COOPERATIVA PROPUESTA

Destilerías Manchegas, S. Coop de CLM

- **Localidad:** La Roda (Albacete).
- **Grado:** 2º Grado.
- **Sector:** Gestión de productos de la vinificación.
- **Enlace web:** <https://destileriasmanchegas.eu/es/>

MÉRITOS

Destilerías Manchegas S.C.L, es una cooperativa de segundo grado, ubicada en la localidad de La Roda (Albacete). Está **formada por dieciocho Bodegas Cooperativas** de las provincias de Albacete, Alicante y Jaén. Fue fundada en 1968, y a lo largo de su historia ha cambiado de denominación en distintas ocasiones hasta la actual. Su misión consiste en la **gestión de subproductos de la vinificación**, produciendo alcohol, granilla de uva, tartrato cálcico y biomasa para distintos usos, lo cual la convierte en una **cooperativa referente en el trabajo de la economía circular en nuestra región**.



En la actualidad tiene **25 puestos de trabajo** y cuenta con una base social procedente de las cooperativas de primer grado y bodegas privadas de **4.204 familias**.

En los últimos tres años **ha visto incrementado su volumen de negocio en prácticamente un 8%**, contribuyendo con su actividad económica a un segundo uso de los productos procedentes de las bodegas socias, a la vez que valoriza y da una segunda vida a los subproductos.

Esta es la evolución de su cifra de negocios en los últimos tres años:

- Año 2020: 3.454.381,71 €
- Año 2021: 2.955.574,04 €

- o Año 2022: 3.723.257,67 €

Su trabajo en el **aprovechamiento de subproductos y residuos procedentes del vino hacen que sea un agente económico importante en el sector vitivinícola cooperativo de nuestra región** en la elaboración de productos como:

- o Tartrato de calcio, a partir de residuos vínicos.
A partir del tartrato cálcico se obtiene el ácido tartárico, sustancia empleada en la alimentación: para acidificación de vinos, mostos y derivados y como conservante natural para dulces, zumos o helados. También tiene utilidad en multitud de sectores como el farmacéutico, la construcción, industria química, electrónica, etc.
- o Granilla de uva o pepita, considerado como un producto de gran valor alimenticio obtenido a partir de la extracción y el secado del orujo de la uva.
Se comercializa fundamentalmente para la elaboración de aceite, con gran valor comercial por sus propiedades en ácidos grasos oleicos y linoleicos. Sus ricos ácidos grasos esenciales (omega 3 y 6), son claves en la síntesis de prostaglandinas, sustancias claves para reducir la agregación de plaquetas en sangre y reducir cualquier tipo de inflamación, de ahí su importancia también para el sector de la medicina y la nutrición. También es relevante para el sector cosmético y farmacológico por su alto contenido en ácido linoleico (produce suavidad y mejora la textura de la piel).
- o Producción de alcohol neutro (96°-96, 5°), obtenido de la destilación y rectificación de subproductos de la vinificación libre de impurezas que destinan como input en la elaboración de vinos de licor, brandy, productos cosméticos y medicinales.
- o Producción de alcohol bruto (93°), obtenido de la destilación de orujos y lías para ser utilizado como combustible (bioetanol) o disolvente en la industria química. Este tipo de alcohol puede utilizarse mezclado con gasolina en cantidades variables, contribuyendo de esta forma a la reducción de consumo de combustibles fósiles.



Desarrollo de la economía circular. A través de su proceso de aprovechamiento de subproductos de las bodegas asociadas, logra valorizar unos materiales que, de otro modo, supondrían para sus asociados, en el mejor de los casos, un aumento de coste considerable, pues tendrían que contratar a un gestor que les diera el adecuado tratamiento.

Además, tras el proceso productivo de alcoholes y demás elementos obtenidos, aquellas aguas resultantes del proceso, así como los sólidos en suspensión que contienen, son nuevamente utilizados en el sector agrario, mediante una valorización agronómica. Esta empresa **cuenta con una autorización de la Junta de Comunidades de CLM para aplicar al terreno**, previo acondicionamiento y en las dosis autorizadas, **las aguas con materia orgánica y nutrientes**

producidas en el proceso. Este procedimiento está avalado por un “Informe agronómico de valorización de vinazas de alcoholera”, desarrollado por la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos y de Montes y Biotecnología (ETSIAMB) de Albacete