

Una prova pilot preveu reutilitzar 100.000 ampolles de vi a Catalunya

Hi ha quatre cellers, una cinquantena de restaurants i comerços involucrats en la iniciativa



Una mostra d'ampolles de vi, etiquetades amb la indicació que són reutilitzades | UAB

Un projecte pilot del Parc de Recerca de la Universitat Autònoma de Barcelona (UAB), l'Agència de Residus de Catalunya, Rezero-Fundació Catalana per a la Prevenció de Residus i el Consum Responsable, l'*spin-off* de la UAB Inèdit i la Cooperativa Falset Marçà preveu recuperar 100.000 ampolles de vi a Catalunya.

Es tracta del projecte reWINE (<http://www.rewine.cat/ca>) en què hi estan involucrats quatre cellers catalans -la Cooperativa Falset Marçà, la Vinyeta, Talcomraja i Vins Pravi-, 50 restaurants i més d'una desena de comerços. Està en marxa des de setembre i la prova s'allargarà durant 18 mesos. Els quatre cellers ja han començat la distribució d'unitats indicant que han estat reutilitzades.

El mecanisme consisteix en què els restaurants guarden les ampolles, els distribuïdors les recullen per emmagatzemar-les i un cop s'hagi acumulat una quantitat suficient perquè el transport sigui òptim i eficient econòmicament i ambientalment, es buiden i es porten a la planta de rentat. Un cop netejades tornen a estar disponibles per utilitzar.

La prova, cofinançada pel programa LIFE de la Unió Europea, també compta amb el suport d'alguns comerços, que també són punt de recollida. Aquesta estimació de reutilitzar 100.000 ampolles suposarà evitar, aproximadament, l'emissió de 45 tones de residus d'envasos de vidre.

Es farà un seguiment dels impactes ambientals i socioeconòmics del projecte i la seva viabilitat, amb la finalitat de valorar quantitativament i qualitativament els beneficis que pot aportar. En el cas de ser positiu, l'objectiu és implementar aquest sistema d'economia circular per reutilitzar les ampolles del sector vitivinícola de Catalunya, aconseguint així reduir les emissions de gasos d'efecte hivernacle, la generació de residus i el consum energètic, a més d'un estalvi per als cellers.

La reutilització, segons dades de l'Associació d'Empreses de Distribució i Logística de Begudes i Alimentació de Catalunya (ADISCAT), en els últims sis anys ha disminuït un 36% i no es practica en hotels, restaurants i càtering.