

# Addio alla bottiglia di vetro: innovazione o utopia?

scritto da Emanuele Fiorio | 25 Febbraio 2025



*Il futuro del vino è senza vetro? Sempre più produttori e importatori esplorano alternative come bag-in-box e lattine, spinte da obiettivi di sostenibilità e riduzione dei costi. Tuttavia, il vetro resta un pilastro per i vini premium. Tra sfide logistiche e resistenze del mercato, il settore è a un bivio.*

Quattromila anni fa, gli artigiani mesopotamici scoprirono l'arte di creare il vetro, una combinazione di sabbia, soda e calce che si sarebbe perfezionata nei secoli, trovando un'iconica espressione nei laboratori veneziani di Murano. Fragile ma elegante, questa materia ha dominato il mondo del vino per oltre quattro secoli. Oggi, tuttavia, c'è chi è pronto a dichiararne la fine.

“Abbiamo ricevuto richieste dai nostri clienti europei, in particolare dai **Paesi scandinavi, che vogliono eliminare il vetro entro il 2030**” afferma Siobhan Wilson, General manager vendite e marketing della neozelandese Marisco Vineyards. “Questo ci ha spinti a esplorare formati alternativi. Il nostro Responsabile dello sviluppo commerciale in Europa ha individuato un fornitore in Italia che produce tubi per il vino, un formato che siamo entusiasti di adottare come prima azienda neozelandese in questo settore”.

**L'idea è semplice: spedire il vino in grandi volumi e imbottigliarlo nei mercati di destinazione**, riducendo così i costi di trasporto e l'impatto ambientale senza compromettere la qualità. L'uso di formati alternativi non è certo una novità. Villa Bianchi sperimentava le lattine già negli anni '70, mentre il bag-in-box ha sostenuto le serate universitarie di molti studenti dagli anni 2000 in poi. Ma un rifiuto totale del vetro da parte di un grande importatore rappresenterebbe una svolta cruciale per il settore.

**Si pongono interrogativi rilevanti:** è solo una questione di sostenibilità? Si può davvero rinunciare ai brand premium, che si affidano quasi esclusivamente al vetro? E che dire degli spumanti? “Dubito fortemente che uno Champagne in lattina possa avere successo” osserva Wilson. **“La rifermentazione in bottiglia del metodo classico richiede bottiglie in grado di reggere una pressione di 6 bar.** Il bag-in-box non è un'opzione e, sebbene si possano usare contenitori in PET più pesanti, il vetro rimane ampiamente disponibile e riciclabile.”

I consumatori chiedono sempre più prodotti ecologici e il packaging alternativo consente un trasporto più economico ed efficiente. Secondo Laura Riches, fondatrice dell'azienda britannica Laylo, **la crescita dell'interesse per il vino in bag-in-box è evidente:** “Il business è nato durante il lockdown del 2020. Volevo bere un bicchiere di vino senza dover aprire una bottiglia e mi sono stancata di trovare bottiglie di bianco ossidate nel frigorifero. Ho scoperto che il vino in

box si conserva fresco per sei settimane e ho pensato: perché non è più popolare?

Il primo lotto di Laylo, due mila litri di Tempranillo, fu venduto in due settimane. “Non ero l’unica a trovare le bottiglie di vetro poco pratiche,” continua Riches. **“Non c’è alcun motivo tecnico per cui il vino in bag-in-box o in lattina non possa essere di alta qualità.”** Laylo lavora con un Master of Wine per selezionare vini che, in bottiglia, costerebbero almeno 12 sterline nei negozi specializzati.

Ma la pressione non arriva solo dai consumatori. Nel 2022, le emissioni globali derivanti dalla produzione di vetro hanno raggiunto i 95 milioni di tonnellate di CO<sub>2</sub>, una quantità superiore a quella generata dalla produzione di lattine o bag-in-box. Un rappresentante di Bottega Prosecco sottolinea che **“il carbon footprint del vetro è un problema su cui tutti i produttori di vino devono riflettere”** e che le aziende dovrebbero affidarsi a fornitori con tecnologie a basse emissioni.

*Leggi anche – [Vino in bottiglie di carta? Come liberarsi dalla morsa del vetro](#)*

Inoltre, le discussioni su nuove tasse legate all’impatto ambientale non fanno che aumentare la pressione: **oltre il 50% dell’impronta carbonica del vino proviene dalla produzione e distribuzione delle bottiglie in vetro.** Se l’ONU dovesse introdurre un’imposta sulle emissioni del trasporto marittimo, la dipendenza dal vetro potrebbe diventare una costosa vulnerabilità per i produttori.

Le grandi maison di Bordeaux, Napa e Borgogna hanno pochi incentivi ad abbandonare il vetro: **la cerimonia dell’apertura della bottiglia resta parte integrante dell’esperienza del vino di alta gamma.** “I vini premium possono invecchiare per decenni e il vetro è il materiale ideale per la conservazione a lungo termine,” conferma Bottega Prosecco. “Nessun

contenitore in plastica o metallo può garantire lo stesso livello di stabilità.” Anche Marisco Vineyards riconosce che **il passaggio a nuovi formati presenta sfide non banali, soprattutto per la logistica.**

“I costi iniziali possono essere elevati, ma se produttori e retailer collaborano, i benefici sarebbero enormi,” ammette Wilson. “La chiave è mantenere la qualità e ridurre l’impatto ambientale.”

Secondo Anne Bousquet, co-fondatrice di Domaine Bousquet, esiste una “terza via”: **“Si potrebbero applicare incentivi fiscali alle bottiglie più leggere e ai formati alternativi,** rendendo economicamente vantaggiosa la scelta sostenibile. Inoltre, tassi d’interesse agevolati per le aziende vinicole che adottano pratiche sostenibili potrebbero accelerare il cambiamento.”

Alcune cantine si stanno già muovendo in questa direzione. La Bodega Zuccardi ha ridotto del 37% il peso delle bottiglie della sua cuvée Finca Canal Uco, passando da 900g a 570g. Anche il reparto R&D di Bottega è al lavoro su bottiglie più leggere, bilanciando resistenza e sostenibilità.

Nei paesi nordici, oltre il 50% del vino viene venduto in bag-in-box, mentre in Francia la percentuale nei supermercati supera il 40%. Nel Regno Unito, il cambiamento è più lento, ma la domanda sta crescendo. “Il mercato del vino in box sta aumentando rapidamente,” conferma Riches. “I consumatori si stanno allontanando dal vetro.”

**Il destino della bottiglia da 75cl è segnato? O si tratta solo di un’illusione alimentata da chi ha tutto da guadagnare dall’abbandono del vetro? La risposta, probabilmente, arriverà nei prossimi cinque anni.**

Leggi anche: [Vino in bottiglie di carta? Come liberarsi dalla morsa del vetro](#)

---

## Punti chiave:

1. **Il vetro sotto accusa:** Sempre più produttori ed esportatori, spinti da obiettivi di sostenibilità e riduzione dei costi, stanno esplorando alternative al tradizionale vetro, come bag-in-box e lattine.
2. **Pressioni ambientali e regolatorie:** Il vetro ha un'impronta di carbonio elevata e potrebbe diventare economicamente svantaggioso con l'introduzione di nuove tasse ambientali e restrizioni sulle emissioni di CO<sub>2</sub>.
3. **Qualità e conservazione:** Se per i vini di consumo immediato il cambio di packaging è possibile, il vetro resta insostituibile per i vini destinati all'invecchiamento e per le bollicine, che necessitano di contenitori resistenti alla pressione.
4. **Soluzioni alternative in crescita:** Paesi come la Scandinavia e la Francia stanno già adottando in larga scala il vino in formati alternativi, con oltre il 50% delle vendite in bag-in-box nei mercati nordici.
5. **Il compromesso possibile:** Alcune aziende stanno riducendo il peso delle bottiglie in vetro per diminuire le emissioni, mentre altri propongono incentivi fiscali per incoraggiare l'adozione di packaging sostenibili senza rinunciare alla qualità del vino.