

Vino e bottiglie di vetro: la tradizione insegna, le alternative ci sono

scritto da Redazione Wine Meridian | 13 Aprile 2023



A differenza delle distillerie e dei birrifici, più liberi di sperimentare e aperti alle novità, l'industria del vino è tradizionalmente ancorata al passato ed è poco propensa ad accogliere novità.

Non dovrebbe sorprendere che nonostante la maggior parte dei produttori – e molti amanti di vini pregiati – si dimostrino riluttanti ad imbottigliare (e acquistare) vini di alta gamma in lattine o cartoni, altri operatori del settore siano alla ricerca di alternative più sostenibili alla classica bottiglia monouso.

Come sottolinea Kathleen Willcox in un recente articolo

apparso su Wine Searcher, la questione centrale è questa: il maggior contributo all'impronta ecologica di un vino non deriva dalle tecniche di coltivazione o dalle pratiche in cantina, ma dall'energia usata per produrre e trasportare le bottiglie di vetro, dalla vetreria al consumatore finale.

Stime caute dichiarano che le bottiglie in vetro pesano per circa il 29% sull'impronta di carbonio del vino, altre previsioni più critiche sostengono che le bottiglie di vetro siano responsabili **fino al 70%** dell'impronta carbonica del vino.

Nel 2019, il Panel Intergovernativo per i Cambiamenti Climatici (IPCC) ha intimato al mondo di ridurre le emissioni del 43% entro il 2030 per evitare l'aumento della temperatura fino al punto da rendere critica la sopravvivenza umana in alcune aree della Terra.

Anziché contenere, si prevede un aumento delle emissioni del 10,6%. Con il mondo destinato ad un incremento della temperatura di +1,5°C, siamo pericolosamente vicini al limite del +2°C che metterà in ginocchio metà della superficie vitata mondiale.

Le alternative ci sono: esempi virtuosi

[City Winery](#) ha ufficialmente lanciato un **programma di riutilizzo delle bottiglie che permette ai clienti di ricevere un credito di \$5 sulla prossima bottiglia acquistata**. Una volta che è stata restituita, la bottiglia viene lavata e sanificata prima di essere usata nuovamente.

“È un'opportunità per incoraggiare a compiere quest'azione, ma conoscendo la natura umana, sappiamo anche che c'è la necessità di un incentivo” evidenzia Michael Dorf, fondatore e CEO di City Winery.

Dorf è consapevole che il rimborso di 0,05\$ offerto dalle aziende di riciclaggio non è sufficiente. I dati supportano la sua intuizione: stando ai dati forniti dall'Agenzia di Protezione dell'Ambiente, solo il 31,3% dei contenitori in vetro viene riciclato negli Stati Uniti.

City Winery non è sola, a Sonoma Caren McNamara ha fondato [Conscious Container](#), con l'intento di "raccolgere tutte le bottiglie per sottoporle a lavaggio e riutilizzo o riuso creativo", visto che i due terzi del vetro negli Stati Uniti finisce in discarica. Dopo alcuni progetti pilota, **McNamara ha iniziato a selezionare cantine nella Bay Area disposte a spedirle le loro bottiglie in eccesso perché fossero pulite e distribuite a cantine più piccole a un prezzo minore rispetto al nuovo.**

In Colorado, Patric Matysiewski, enologo e co-fondatore di [Sauvage Spectrum Estate Winery & Vineyards](#), sta sviluppando il suo programma di vino alla spina.

"Abbiamo implementato un programma per il vino alla spina e l'uso di fiaschi ad agosto 2021 per **ridurre la nostra impronta di carbonio**, ma anche per incoraggiare il nostro seguito locale a risparmiare" afferma. "Vendiamo i fiaschi a \$7 e poi i riempimenti tra i 24\$ e i \$30, in base al vino scelto."

Inizialmente la popolazione locale era un po' scettica ma appena hanno realizzato che i fiaschi non compromettevano la qualità del vino e permettevano di risparmiare, ne sono stati entusiasti.

Vini DOC in fusto

Per l'industria, un'altra riscoperta eco-friendly è la possibilità di offrire vino alla spina proveniente da fusti.

"Il concetto di offrire vino in fusto non è nuovo," afferma Bruce Schneider, co-fondatore di [Gotham Project](#) con Charles

Bieler, "I produttori di vino di tutto il mondo hanno proposto vino in fusto per secoli. Noi abbiamo solo perfezionato gli aspetti tecnici e siamo stati i primi a proporre vini a denominazione in fusto.

"Dato che i fusti durano anche più di 40 anni, danno l'opportunità di risparmiare energia. Dalle analisi sul ciclo di vita che abbiamo condotto, **ogni bicchiere di vino servito alla spina garantisce una riduzione delle emissioni di carbonio almeno del 35% rispetto all'utilizzo della bottiglia.** E se si pensa che un fusto è pari a 26 bottiglie, si inizia ad avere un'idea di quanto è possibile ridurre l'impronta di carbonio".

Finora secondo le stime di Schneider, Gotham Project ha **eliminato 6 milioni di bottiglie da 750ml con il suo programma di vino in fusto da servire alla spina.**

Probabilmente la carenza di bottiglie di vetro e l'aumento dei costi non saranno problemi passeggeri. **Presto l'esigenza di trovare alternative potrebbe non essere più soltanto una questione ambientale ed etica ma, più banalmente, l'unica via possibile.**