Il vetro resta il miglior materiale per il vino: conferme dallo studio di Assovetro

scritto da Veronica Zin | 2 Aprile 2025



Il vetro si conferma il miglior materiale per l'imbottigliamento del vino, garantendo qualità, riciclabilità e minore impatto ambientale rispetto a PET, alluminio e multistrato. Uno studio di Assovetro evidenzia la sua superiorità in termini di neutralità organolettica e riciclabilità, nonostante il calo della produzione nel 2024. La sfida futura? Ridurre il peso delle bottiglie per ottimizzare costi ed emissioni.

Già all'epoca degli antichi Romani il vetro, insieme alla terracotta, era il materiale scelto per la conservazione e il

trasporto del vino, apprezzato per la resistenza e la capacità di proteggere il liquido dall'ossidazione.

Dal XVII secolo, con la diffusione del tappo di sughero, il vetro si è affermato come standard per l'imbottigliamento, garantendo la maturazione ottimale del vino e la sua conservazione nel tempo.

Tuttavia, negli ultimi anni, **il crescente focus sulla sostenibilità ha aperto il dibattito sulle possibili alternative alle bottiglie di vetro** per la conservazione del vino, in particolare per ridurre il peso delle bottiglie e abbattere l'impatto ambientale del trasporto.

Ecco che, infatti, sono stati valutati **packaging alternativi**, tra cui l'alluminio, il PET e i contenitori multistrato poliaccoppiati.

Ma vale la pena domandarsi: questi packaging alternativi sono effettivamente migliori delle bottiglie di vetro da un punto di vista di sostenibilità ambientale?

Il recente studio presentato da Assovetro e condotto dal professor Vincenzo Maria Sglavo dell'Università di Trento prova a rispondere alla domanda, confermando che il vetro resta il materiale più efficiente sotto molteplici aspetti, soprattutto in termini di riciclabilità e impatto ambientale complessivo.

Lo studio ha analizzato quattro materiali principali per il packaging delle bevande: **vetro, PET, alluminio e multistrato poliaccoppiato**, evidenziandone pregi e criticità. Il vetro emerge come l'opzione più affidabile per la conservazione del vino a lungo termine grazie alla sua **neutralità organolettica**: a differenza di altri materiali, non rilascia sostanze che possono alterare il sapore del vino, rendendolo perfetto per l'invecchiamento.

Materiali come il PET e il multistrato poliaccoppiato sono,

invece, progettati per il pronto consumo, con limitazioni in termini di protezione dagli agenti esterni e durata. Perciò possono essere un'alternativa più leggera al vetro, ma sono pensati per il consumo a breve termine.
L'alluminio, seppur riciclabile, presenta inoltre criticità legate ai processi di ossidazione e alla dispersione durante il riciclo.

Infatti, un aspetto centrale dello studio riguarda la riciclabilità dei materiali. Il vetro vanta un **tasso di riciclo dell'81,9% in Italia**, con punte del 90% per le bottiglie scure, risultando tra i materiali più performanti nel panorama degli imballaggi. Per ogni tonnellata di vetro riciclato si riducono di **300 grammi le emissioni di CO2**, mentre il consumo di acqua nella produzione di vetro riciclato è significativamente inferiore rispetto ad altri materiali: solo **14 litri per chilogrammo di vetro prodotto**, contro i **1.350 litri del multistrato** e i **1.000 litri dell'alluminio**.

Se consideriamo l'energia necessaria per produrre un chilogrammo di materiale riciclato, il vetro richiede **9 Mj/Kg**, molto meno rispetto ai **24 Mj/Kg del multistrato**.

In aggiunta, vale la pena tenere in considerazione che, grazie ad una efficiente filiera della raccolta differenziata, il vetro viene riutilizzato senza perdite significative di qualità, garantendo un ciclo di vita potenzialmente infinito.

Nonostante i vantaggi, il mercato delle bottiglie di vetro ha subito una battuta d'arresto nel 2024. Secondo i dati di Assovetro, la produzione di bottiglie di vino in Italia ha registrato un calo del **5%** (3,6 milioni di tonnellate), in linea con la flessione generale del comparto, dovuta a fattori come l'incertezza economica, l'aumento dei costi energetici e la riduzione del consumo di alcol. La produzione europea ha segnato un calo ancora più marcato, con una riduzione dell'**8% in tonnellate** e del **5% in unità** tra il 2023 e il 2024.

Lo studio di Assovetro offre, dunque, una prospettiva chiara: il vetro rimane il materiale più indicato per l'imbottigliamento, sia in termini di conservazione della qualità, sia per il suo impatto ambientale più contenuto rispetto alle alternative. L'aspetto su cui è utile lavorare in futuro è la riduzione del peso delle bottiglie per abbattere i costi logistici e l'impatto delle emissioni.

Leggi anche: [Packaging alternativi, l'indagine: cosa vogliono i consumatori?]

Punti chiave

1. **Il vetro resta il miglior materiale per il vino** per qualità, riciclabilità e neutralità organolettica, battendo PET, alluminio e multistrato.
2. **Riciclabilità al top**: il vetro ha un tasso di riciclo dell'81,9%, riduce CO2 e consuma meno acqua rispetto agli altri materiali.
3. **Sostenibilità** e **durabilità**: il vetro può essere riciclato all'infinito senza perdere qualità, garantendo un ciclo di vita efficiente.
4. **Declino produttivo**: nel 2024 la produzione di bottiglie in vetro è calata del 5%, penalizzata da costi energetici e consumo in calo.
5. **Sfida futura**: ridurre il peso delle bottiglie per abbattere **costi logistici** e impatto ambientale, mantenendo i vantaggi del vetro.