Grapur e la nuova idea di sostenibilità: la visione di Mack & Schühle Italia sul vino che cambia

scritto da Claudia Meo | 21 Luglio 2026

Mack & Schühle Italia presenta Grapur, linea di vini naturalmente a bassa gradazione alcolica nata da un approccio agronomico ed enologico, senza dealcolazione. Fedele Angelillo, CEO dell'azienda, racconta la strategia dietro il progetto: moderazione, sostenibilità ambientale e packaging innovativo, per intercettare nuovi stili di consumo.

Negli ultimi anni Mack & Schühle Italia ha progressivamente ampliato il proprio ruolo nel panorama vitivinicolo nazionale, affiancando all'attività di distribuzione e sviluppo commerciale un crescente impegno nell'innovazione di prodotto

e di processo. Parte del gruppo tedesco Mack & Schühle AG, la società rappresenta oggi un punto di riferimento per numerose aziende vitivinicole italiane e internazionali, grazie a un modello che integra competenze commerciali, produzione, private label e sviluppo di nuovi progetti capaci di intercettare l'evoluzione dei consumi. In questo percorso si inserisce **Grapur, una linea di vini naturalmente a bassa gradazione alcolica** che interpreta i temi della moderazione, della sostenibilità e della qualità. Ne parliamo con **Fedele Angelillo**, **amministratore unico e CEO di Mack & Schühle Italia S.p.A.**

Che ruolo strategico ricopre oggi Grapur all'interno della vostra visione aziendale? Da dove è nata la spinta di sviluppare un progetto come questo?

Grapur rappresenta perfettamente il modo in cui immaginiamo il futuro del vino: innovativo, sostenibile e capace di interpretare i cambiamenti nei comportamenti di consumo senza rinunciare alla propria identità.

Negli ultimi anni, infatti, abbiamo osservato una crescente attenzione verso la moderazione, il benessere e la ricerca di prodotti più leggeri, ma anche un consumatore che non vuole rinunciare alla qualità, all'esperienza e alla cultura del vino. Inoltre, questo target è molto sensibile ai temi della circolarità e alle tematiche ESG nella loro più ampia accezione. Grapur nasce proprio per rispondere a questa evoluzione culturale e di consumo.

Per Mack & Schühle Italia non si tratta semplicemente di introdurre una nuova gamma di prodotti, ma di ampliare le occasioni di consumo e intercettare nuovi target di consumatori. **Siamo convinti che i vini low e no alcohol non sostituiranno il vino tradizionale, ma contribuiranno ad allargare il mercato**, offrendo alternative credibili a chi,

per scelta personale, salute, guida, lavoro, religione o semplicemente per uno stile di consumo più equilibrato, desidera ridurre l'assunzione di alcol e le calorie.

In questo senso Grapur rappresenta uno dei pilastri della nostra strategia di innovazione e si inserisce in un percorso più ampio legato al mondo zero e low alcool, che comprende anche l'investimento in tecnologie di dealcolazione. Con Grapur e con gli investimenti nel progetto Libero Wine di Omnia Technologies, Mack & Schühle Italia è oggi una delle prime aziende italiane in grado di presidiare l'intero spettro del mercato: vini tradizionali, vini naturalmente a bassa gradazione e vini dealcolati o parzialmente dealcolati. Non vediamo queste categorie in competizione tra loro ma complementari ad esigenze di consumo diverse.

La nostra strategia è **offrire al consumatore la libertà di scegliere** il vino più adatto a ogni occasione, mantenendo sempre al centro qualità, autenticità e sostenibilità.

Grapur propone vini a bassa gradazione senza ricorrere alla dealcolazione. Quali vantaggi offre dal punto di vista della qualità del vino, dell'impatto ambientale e della coerenza con la filosofia aziendale?

L'elemento distintivo di Grapur è proprio questo: non è un vino dealcolato.

Il progetto nasce da un approccio agronomico ed enologico differente. Attraverso la selezione delle uve, la vendemmia anticipata e una fermentazione controllata, accompagniamo naturalmente il vino fino alla gradazione desiderata, senza intervenire successivamente per rimuovere l'alcol. Questo significa preservare l'integrità del patrimonio aromatico

sviluppato durante la fermentazione, mantenere equilibrio e autenticità del profilo sensoriale ed evitare un processo industriale aggiuntivo di separazione dell'alcol.

Anche sotto il profilo ambientale questo approccio presenta vantaggi significativi, perché elimina una fase produttiva che in passato era spesso energivora, consentendo di ridurre ulteriormente l'impronta carbonica del processo. È quindi una scelta perfettamente coerente con la **nostra filosofia: innovare rispettando il vino**, valorizzando ciò che la natura offre e intervenendo solo dove è realmente necessario.

Grapur è biologico e vegano, due certificazioni che oggi vengono spesso citate insieme ma che rispondono a esigenze differenti. Come sta evolvendo l'attenzione verso il vino vegano e quali convinzioni o stili di consumo rappresenta secondo voi?

Biologico e vegano sono due concetti distinti ma sempre più complementari e attuali.

Il biologico racconta un approccio agricolo orientato alla tutela dell'ambiente e della biodiversità, mentre la certificazione vegana garantisce che lungo tutto il processo produttivo non vengano utilizzati coadiuvanti di origine animale. Oggi il consumatore non cerca semplicemente un vino "vegano": cerca **prodotti trasparenti, coerenti con i propri valori** e capaci di raccontare l'intera filiera.

Questa attenzione è particolarmente evidente tra le nuove generazioni e i consumatori che adottano uno stile di vita più consapevole, dove alimentazione, sostenibilità e benessere fanno parte di una scelta ormai quotidiana. Per noi il vino vegano non rappresenta una moda, ma un'evoluzione della

qualità percepita: significa offrire un prodotto che rispetta sensibilità diverse senza compromettere il piacere dell’esperienza.

Nel progetto la sostenibilità non riguarda soltanto il vino, ma ogni componente del processo. Quanto è stato complesso costruire una filiera in cui ogni scelta contribuisce a ridurre l’impatto ambientale? E quali risultati concreti vi aspettate che questo approccio produca nel tempo?

La sfida più importante è stata cambiare prospettiva. Non volevamo realizzare semplicemente un vino “contemporaneo” ma progettare un sistema in cui **ogni componente contribuisse concretamente alla riduzione dell’impatto ambientale**. Per questo abbiamo lavorato su bottiglia, tappo, etichetta, materiali di stampa e cartoni, scegliendo partner strutturati e lungimiranti che, da anni, investono costantemente in una innovazione sempre più attendo al mondo che ci circonda.

Questo percorso richiede inevitabilmente più tempo e maggiore coordinamento rispetto a una filiera tradizionale, ma crediamo che sia l’unico modo per dare credibilità e tangibilità ad un progetto realmente innovativo non solo alto prodotto ma anche lato packaging.

Nel lungo periodo, ci aspettiamo una crescita di attenzione verso questi prodotti che porti a risultati misurabili sia in termini di riduzione dell’impronta carbonica e del ridotto utilizzo di materie prime vergini, sia nella capacità di diffondere una cultura della sostenibilità lungo tutta la catena del valore.

Grapur è il risultato della collaborazione con aziende come Verallia, Vinventions, UPM Raflatac, Luxoro e Ondulkart. Quando avete scelto questi partner, a quali aspetti avete dato priorità? Quanto conta condividere valori e obiettivi quando si costruisce un progetto di questo tipo?

Per un progetto come Grapur il partner non è semplicemente un fornitore, ma parte integrante dell'innovazione. I nostri partner, fin dal primo momento, si sono dimostrati entusiasti nel partecipare ad un progetto così ricco di contenuti, che poi ci ha portato ad ottenere prestigiosi riconoscimenti internazionali in ambito packaging sostenibile e design.

La nostra selezione è partita certamente dalla qualità tecnica delle soluzioni proposte dai partner tecnici, ma altrettanto importanti sono stati gli investimenti messi in campo in ambito ricerca, la trasparenza, le certificazioni ambientali e la capacità di condividere una visione comune sul futuro del packaging sostenibile.Ogni componente del progetto racconta infatti la stessa filosofia: ridurre l'impatto ambientale senza rinunciare a performance, sicurezza alimentare, estetica e qualità percepita. Quando **tutti gli attori della filiera lavorano con gli stessi obiettivi**, il risultato finale è molto più della somma delle singole innovazioni. Si crea un modello replicabile, capace di generare valore per tutta la filiera e di accelerare il cambiamento del settore.

Punti chiave

1. **Grapur nasce da vendemmia anticipata e fermentazione controllata**, senza processi di dealcolazione industriale.
2. **La sostenibilità ambientale cresce grazie all’eliminazione di una fase produttiva energivora**, riducendo l’impronta carbonica.
3. **Biologico e vegano sono certificazioni distinte che insieme rispondono a un consumatore sempre più attento** alla trasparenza di filiera.
4. **La strategia aziendale** punta a offrire vini tradizionali, a bassa gradazione e dealcolati come **categorie complementari, non concorrenti**.