

Il vino in cartone merita più rispetto?

scritto da Emanuele Fiorio | 15 Aprile 2025



Un tempo simbolo di prodotti economici, il vino in cartone sta guadagnando rispetto grazie a innovazioni che ne migliorano conservazione e qualità. Sostenibile, pratico e sempre più apprezzato dai professionisti, il formato bag-in-box riduce l'ossidazione e l'impatto ambientale. È giunto il momento di superare i pregiudizi e riconoscerne il valore?

Il vino in cartone negli Stati Uniti come in Europa, per decenni è stato considerato di bassa qualità e consumato principalmente durante feste giovanili ed eventi low-cost, **ma oggi sta vivendo una sorprendente rinascita**. Sempre più produttori di vino naturale e professionisti del settore stanno riscoprendo le potenzialità di questo formato, apprezzandone non solo la praticità, ma anche i **vantaggi in termini di sostenibilità e conservazione**. La sua reputazione

sta cambiando rapidamente, grazie a nuove tecnologie che migliorano la qualità e l'esperienza di consumo.

Una delle ragioni principali per cui il vino in cartone sta guadagnando consensi è la sua **capacità di limitare l'ossidazione**. A differenza delle bottiglie di vetro, che una volta aperte iniziano un processo chimico che ne altera colore, aroma e sapore, **la tecnologia "bag-in-box" mantiene il vino al riparo dall'aria, preservandone freschezza e brillantezza per settimane**. Questo è uno dei motivi per cui Andrew Jones, produttore di Field Recordings Winery a Paso Robles in California, ha deciso di sperimentare questa soluzione per i suoi vini naturali. Secondo Jones, il formato in cartone permette di ridurre significativamente l'esposizione all'ossigeno, mantenendo il vino "luminoso e fresco" più a lungo.

Oltre ai vantaggi organolettici, il vino in cartone si distingue per il suo minore impatto ambientale rispetto alle bottiglie di vetro. Circa la metà dell'impronta di carbonio dell'industria vinicola deriva dalla produzione e dal trasporto del vetro, materiale che risulta anche difficile da riciclare. Negli Stati Uniti, due terzi delle bottiglie di vetro finiscono in discarica. Al contrario, **il cartone utilizzato per il vino in box è più leggero, più facilmente riciclabile e riduce il consumo di carburante necessario per la distribuzione**.

Leggi anche – [Jimmy Fallon e il vino nel bag in box: un pericoloso pregiudizio](#)

Laurel Livezey, responsabile vino del ristorante Little Saint di Sonoma County, ha scelto il vino in cartone proprio per queste ragioni. Il locale, con un forte orientamento alla sostenibilità, ha introdotto nel menu il vino Ami Ami, prodotto naturale proveniente dalla regione francese del Languedoc. L'utilizzo del bag-in-box ha permesso di ridurre gli sprechi, specialmente nei momenti di minore affluenza,

evitando di dover gettare bottiglie aperte non completamente consumate.

La tecnologia alla base del vino in cartone ha compiuto notevoli passi avanti, risolvendo molti dei limiti che in passato ne minavano la qualità. Andrew Jones racconta come, inizialmente, la sua azienda avesse optato per le lattine invece che per il bag-in-box, a causa delle preoccupazioni sulla durata del prodotto. Tuttavia, **i progressi nei materiali hanno migliorato notevolmente la conservazione del vino, rendendolo una valida alternativa al vetro.**

Se il vino in cartone deve ancora scrollarsi di dosso del tutto la vecchia immagine di prodotto economico e di bassa qualità, il percorso che ha seguito è simile a quello delle chiusure a vite, oggi ampiamente accettate anche per vini di pregio. Max Goldenstein, general manager di Silverlake Wine – enoteca che include nella sua selezione anche vini in cartone – sottolinea **l'importanza dell'educazione dei consumatori in questa fase di transizione.** “Molti pensano ancora che un tappo a vite sia sinonimo di bassa qualità, e lo stesso accade con il vino in cartone. Ma ci sono ottimi vini che utilizzano entrambi questi formati”, afferma Goldenstein.

L'adozione di questa soluzione da parte di produttori di qualità e ristoranti di alto livello sta contribuendo a cambiare la percezione del vino in cartone. Con vantaggi che spaziano dalla conservazione alla sostenibilità, questo formato ha tutte le carte in regola per conquistare una fetta sempre più ampia di mercato.

Punti chiave:

- 1. Il bag-in-box migliora la conservazione del vino –** Grazie alla tecnologia che riduce l'ossidazione, il vino

in cartone può mantenere freschezza e qualità per settimane, superando la bottiglia aperta in termini di durata.

2. **Impatto ambientale ridotto rispetto al vetro** – La produzione e il trasporto del vetro generano un'impronta di carbonio elevata, mentre il cartone è più leggero, riciclabile e meno inquinante.
3. **Sempre più produttori e ristoranti scelgono il vino in cartone** – Dai vini naturali francesi ai locali sostenibili in California, il formato sta guadagnando spazio tra chi punta sulla qualità e sulla sostenibilità.
4. **Innovazioni nei materiali eliminano i limiti del passato** – Le preoccupazioni sulla durata e sulla qualità sono state superate da nuove tecnologie che migliorano la conservazione del vino nel tempo.
5. **L'evoluzione della percezione segue il modello delle chiusure a vite** – Come avvenuto per i tappi a vite, il bag-in-box sta affrontando una fase di transizione culturale, con un progressivo aumento dell'accettazione da parte del mercato.