Bottiglie a base vegetale: futuro sostenibile dell’industria?

scritto da Emanuele Fiorio | 28 Aprile 2021



Spesso facciamo domande sulla sostenibilità dei vigneti e sui sistemi di risparmio energetico e compriamo bottiglie preoccupandoci di sapere da dove provengono e come viene prodotto il vino al loro interno. Ma quanto sappiamo delle bottiglie?

Quando si tratta dell’imballaggio delle bevande, le opzioni sono estremamente limitate: **quasi tutti i vini e gli alcolici sono venduti in bottiglie di vetro**, mentre una piccola parte è venduta in imballaggi di plastica. La birra è venduta principalmente in lattine di alluminio, con il 30% imbottigliato in vetro.

IL PROBLEMA DEL VETRO

Come riporta VinePair, negli Stati Uniti ogni anno si producono 27,5 miliardi di bottiglie di vetro, l'80% delle quali sono fatte appositamente per le bevande.

Molti consumatori ritengono che il vetro sia l'opzione più ecologica, soprattutto rispetto alla plastica. La realtà è che produrre, distribuire e persino riciclare questo materiale è molto costoso per l'ambiente. Il vetro è fatto al 100% di sabbia silicea, che proviene dal fondo degli oceani e dei fiumi e ha un alto contenuto di biossido di silicio. Poiché è difficile da reperire – e poiché è usata per tutto, dal cemento ai bicchieri da vino – tra 20 o 30 anni la popolazione mondiale sperimenterà una carenza di sabbia silicea, prima ancora che si esauriscano i combustibili fossili.

La produzione di bottiglie di vetro non solo usa risorse limitate, ma anche una massiccia quantità di energia. La sabbia deve essere riscaldata a circa 2.000 gradi Fahrenheit per essere fusa in vetro. E negli stabilimenti di produzione del vetro, le macchine funzionano tutto il giorno, tutti i giorni, creando un'impronta di carbonio insostenibile per l'ambiente.

Le bottiglie di vino da sole rappresentavano l'8% di tutti gli imballaggi in vetro nel 2017, e il 42% di queste bottiglie vengono esportate in tutto il mondo. "Quando una bottiglia di vetro viene prodotta, va dalla fabbrica al produttore di vino. Il produttore di vino la riempie e la spedisce in tutto il mondo, e poi viene acquistata da un utente che beve il vino. Il 70% di questo vetro viene riciclato. E questo 70 per cento deve viaggiare di nuovo verso una fabbrica, dove sarà fuso di nuovo", sottolinea **James de Roany, CEO e presidente di** Green Gen Technologies.

Con ogni bottiglia di vino che pesa tra 0,77 e 2,5 libbre, questo processo di trasporto richiede una quantità significativa di energia e produce notevoli emissioni di carbonio. Le bottiglie di birra da 12 once, in confronto,

pesano circa 0,4 libbre, richiedono meno vetro e hanno un'impronta di carbonio molto più piccola di quella delle bottiglie di vino e liquori.

Anche se il vetro può essere riciclato, "bisogna aggiungere un altro 30% di sabbia nuova per poterlo riciclare", aggiunge de Roany. Con un materiale già scarso, tali metodi potrebbero non essere sostenibili a lungo.
Le bottiglie di vetro sono state finora lo standard per gli alcolici, ma de Roany ha elaborato un piano più sostenibile.

LA SOLUZIONE: BOTTIGLIE A BASE VEGETALE (SEMI DI LINO)

Insieme al suo team di Green Gen Technologies, **de Roany ha creato una bottiglia fatta interamente di semi di lino** che vengono trasformati in filo, intrecciati in tessuto e cotti a basse temperature con la bioresina. **Il risultato è un materiale estremamente leggero e resistente che può essere trasportato più facilmente, con un costo inferiore ed in grado di emettere meno emissioni di carbonio rispetto al vetro.**

Le moderne bottiglie di vetro impiegano circa 4.000 anni per decomporsi, mentre queste bottiglie tenute in un luogo caldo, si degradano completamente nella terra nel giro di due o tre anni. E quando vengono rotte in pezzi più piccoli e compostate, possono decomporsi in mesi. Ma se vengono tenute in un luogo fresco e asciutto, possono durare fino a 10 anni.

Creare questo materiale di lino richiede una quantità di energie 10 volte inferiore rispetto alla produzione del vetro, un dato impressionante.
Ma de Roany ha obiettivi più grandi: avere un'impronta di carbonio che sia effettivamente negativa, il che significa che l'obiettivo finale è che il processo di creazione delle bottiglie di semi di lino sia in grado di rimuovere dall'ambiente più anidride carbonica di quanta ne produca.

Imbottigliare il vino nel lino comporta però una serie di problemi:

• In primo luogo, **il materiale è estremamente costoso**, da sei a otto volte di più delle tradizionali bottiglie di vetro. Ciò significa che Green Gen Technologies è orientata solo verso le marche di vini e distillati di fascia estremamente alta che possono permettersi questo materiale.

• In secondo luogo, dato che le bottiglie di lino sono progettate per biodegradarsi, **non sono adatte ai vini destinati ad essere conservati per decenni.**

Tuttavia, de Roany ha precisato che "La gente è estremamente aperta. Abbiamo avuto centinaia, se non migliaia di richieste. Le persone sono davvero impegnate a cambiare le cose".

ULTERIORI SOLUZIONI: L'ESEMPIO DI BACARDI

Lo scorso ottobre, **Bacardi ha rivelato i suoi piani per rilasciare una bottiglia fatta interamente di materiali vegetali**. In arrivo sugli scaffali nel 2023, la bottiglia è fatta di semi di palma, canola e soia. Bacardi sostiene che può biodegradarsi in soli 18 mesi.

Bacardi prevede di utilizzare il materiale a base vegetale per sostituire tutte le bottiglie di plastica dei suoi 200 marchi (compresi gli alcolici più importanti come la vodka Grey Goose, la tequila Patrón, il rum Bacardi e il gin Bombay Sapphire), un cambiamento che **farà risparmiare fino a 3.000 tonnellate di plastica ogni anno.**

E il packaging biodegradabile non si ferma alle bottiglie a base vegetale. I brands stanno diventando creativi e dimostrando un impegno per invertire gli effetti del cambiamento climatico: dagli anelli commestibili per le confezioni da 6 lattine che mirano a salvare la vita negli oceani, a un'alternativa sostenibile per i sacchetti regalo fatta di polpa di carta.

Questi piccoli cambiamenti hanno il potenziale per determinare un impatto significativo sull'ambiente, ma **la realtà è che potremmo dover attendere molti anni per vederne gli effetti**

concreti.
Nonostante gli sviluppi nella ricerca di alternative, il vetro e la plastica rimangono gli standard dell’industria e grazie a costi e tempi di produzione inferiori, ci vorrà molto tempo prima che la maggior parte dell’industria delle bevande diventi biodegradabile al 100%.
Anche se i materiali biodegradabili sono meno costosi per l’ambiente, **probabilmente avranno un impatto maggiore sui portafogli dei consumatori**, dato che i prezzi più alti degli imballaggi porteranno ad un aumento dei prezzi al dettaglio delle bottiglie.

Nonostante tutto, c’è speranza all’orizzonte per i produttori ed i consumatori attenti all’ambiente, un passo in una direzione più sostenibile.