

# Grapur lancia il primo Vino Spumante Brut low alcohol: la nuova frontiera del vino sostenibile italiano

scritto da Redazione Wine Meridian | 5 Maggio 2026



*Mack & Schühle Italia amplia la linea Grapur con il primo Vino Spumante Brut low alcohol: 9,5% vol, biologico e vegano, con packaging circolare premiato internazionalmente. Il nuovo spumante si aggiunge alle versioni bianco e rosso fermo, consolidando una visione contemporanea del vino No-Lo che unisce leggerezza, qualità sensoriale e responsabilità ambientale lungo tutta la filiera produttiva.*

**Mack & Schühle Italia** – azienda leader nella produzione e distribuzione di vini italiani nel mondo – presenta il nuovo capitolo della linea **Grapur**, il progetto nato con l'obiettivo

di promuovere un consumo del vino più consapevole e circolare, ampliando la gamma con il primo **Vino Spumante Brut**. I vini di Grapur si distinguono per la loro bassa gradazione alcolica, il ridotto apporto calorico e le certificazioni biologica e vegana, rispondendo così alle esigenze di un pubblico sempre più attento alla qualità e all'impatto ambientale.

Grapur rappresenta una visione contemporanea del vino a bassa gradazione alcolica, non dealcolato, in cui estetica, innovazione e responsabilità ambientale convivono in modo armonico. Il progetto si fonda su un impegno concreto verso la circolarità, sviluppato attraverso collaborazioni strategiche con importanti player del packaging, con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale lungo tutta la filiera. In questo contesto si inserisce la nuova referenza **Vino Spumante Brut**, che si aggiunge alle versioni bianco e rosso fermo, arricchendo l'offerta con una proposta fresca e versatile. Realizzato con un blend di vitigni a bacca bianca, Grapur spumante presenta una **gradazione alcolica di 9,5% vol** e un contenuto calorico di circa **60 Kcal per 100 ml**. Si caratterizza per il colore giallo paglierino, un perlage delicato e persistente e un profilo aromatico caratterizzato da note fresche di scorze di agrumi e fiori bianchi, accompagnate da sentori di mela verde e pera, con una lieve sfumatura minerale. Al palato risulta leggero e dinamico, con un'acidità vivace che ne esalta la bevibilità e un finale pulito e sapido, rendendolo ideale in abbinamento a piatti di mare e fritti.

*“Con Grapur abbiamo voluto ripensare il vino in chiave contemporanea, partendo dalle reali esigenze dei consumatori e mettendo al centro circolarità, leggerezza e qualità”,* afferma **Fedele Angelillo, Amministratore Unico di Mack & Schühle Italia**. *“Il lancio del nostro primo Spumante Brut low alcohol rappresenta un passo importante in questo percorso: una proposta che amplia la gamma e rafforza la nostra visione di un vino più accessibile, trasparente e responsabile, senza*

*compromessi sul piano sensoriale. Continueremo a investire in innovazione e ricerca per contribuire attivamente all'evoluzione del settore vini No-Lo".*

Il valore distintivo di Grapur emerge con forza anche nel packaging, vero elemento chiave del progetto. La bottiglia spumante da 550 grammi, realizzata da **Verallia**, contribuisce a ridurre l'impatto ambientale con un peso ridotto, rispetto alla media delle bottiglie spumante da 750ml; le chiusure *Nomacorc Ocean* di **Vinventions** e le etichette *Ocean Action* di **UPM Raflatac** sono prodotte con plastica riciclata recuperata dalle aree costiere, mentre le finiture curate da **Luxoro** e l'imballaggio in cartone riciclato firmato **Ondulkart** completano un sistema integrato pensato per coniugare estetica e responsabilità ambientale.

Guidato da una visione incentrata sul design sostenibile, nel 2025 il progetto Grapur ha ottenuto importanti riconoscimenti a livello internazionale, tra cui il **Red Dot "Best of the Best"** award nella categoria *Sustainable Design – Packaging* e il **Red Dot "Product Design"** award nella sezione *Packaging – Beverage*, oltre al bronzo ai **Pentawards** nella categoria *Sustainable Design*. Premi che testimoniano la qualità e la visione alla base del progetto, frutto della sinergia tra i team Design e Marketing di Mack & Schühle Italia e partner d'eccellenza nel settore del packaging innovativo.

Grapur cresce in parallelo a un più ampio percorso di innovazione intrapreso da Mack & Schühle Italia, che annuncia l'avvio di un'attività di ricerca e sperimentazione dedicata ai vini dealcolati e parzialmente dealcolati con il supporto di **Omnia Technologies**, in qualità di partner tecnologico, con l'obiettivo di contribuire allo sviluppo qualitativo e culturale del mondo No-Lo "made in Italy".

Con Grapur, Mack & Schühle Italia conferma la propria volontà di guidare il cambiamento nel mondo del vino, promuovendo un modello produttivo più sostenibile e consapevole, capace di

coniugare innovazione, qualità e rispetto per l'ambiente in un equilibrio autentico destinato a ispirare l'intera filiera.

---

## Punti chiave

1. **Grapur lancia il primo Spumante Brut low alcool a 9,5% vol**, biologico e vegano, arricchendo una gamma già composta da bianco e rosso fermo.
2. **Sole 60 Kcal per 100 ml**: profilo leggero con note di agrumi, fiori bianchi, mela verde e finale sapido, ideale con pesce e fritti.
3. **Packaging 100% circolare**: bottiglia leggera Verallia, chiusure Ocean da plastica riciclata costiera e etichette UPM Raflatac per un impatto ambientale ridotto.
4. **Red Dot "Best of the Best" 2025** per il Sustainable Design-Packaging: riconoscimento internazionale che certifica l'eccellenza del progetto Grapur.
5. **Mack & Schühle Italia avvia la ricerca sui vini dealcolati** con Omnia Technologies, puntando allo sviluppo qualitativo del segmento No-Lo made in Italy.