

Packaging vino: nasce la “Bottiglia Masi”, che ha un peso inferiore del 33% rispetto alla media

scritto da Redazione Wine Meridian | 14 Marzo 2023



È stata svelata la “Bottiglia Masi” frutto della collaborazione tra la storica azienda vitivinicola della Valpolicella, **Piero Lissoni**, architetto, designer e art director riconosciuto tra i maestri del design contemporaneo e **Verallia**, azienda punto di riferimento mondiale nella progettazione e fornitura di contenitori in vetro.

L’innovativo progetto si basa su un’etica di produzione all’insegna della sostenibilità: creare una bottiglia leggera per generare un “circolo virtuoso”; diminuire la quantità di vetro significa infatti ridurre la materia prima occorrente

per la produzione e diminuire la quantità di energia necessaria in fase di lavorazione, trasporto e movimentazione. **La “Bottiglia Masi”, nello specifico, ha un peso inferiore del 33% rispetto alla media delle bottiglie dei vini di analogo posizionamento.** Alla ricerca della leggerezza si è accompagnata quella dell'estetica e del design, della forma del contenitore che plasma anche il contenuto. Il tutto perseguendo la massima efficienza e qualità, per ottenere una bottiglia sottile ed elegante e al tempo stesso robusta.

Raffaele Boscaini, Direttore marketing di Masi, ha commentato: “Sono entusiasta e orgoglioso di avere raggiunto questo traguardo, di avere una bottiglia identitaria. Masi si propone sempre nelle sue attività con una propria identità forte e cosa più della bottiglia che dà forma al nostro vino può esprimere una certa unicità? La forma peraltro influenza anche la ‘voce del vino’: il collo accentuato della bottiglia Masi enfatizza il suono, il caratteristico ‘gluglu’ durante la versata”.

Piero Lissoni, Architetto e Designer, spiega: “Con questo progetto abbiamo voluto rappresentare il nostro profondo rispetto per il vino e dare forma alla bellezza di un contenitore che racchiude al suo interno uno dei liquidi più preziosi del mondo. La ‘Bottiglia Masi’ nasce intorno a due elementi: leggerezza e resistenza. Per disegnarla ci siamo chiesti se fosse possibile diminuire la quantità di vetro, allo scopo di renderla più efficiente, sottile e delicata, senza perdere la robustezza. Grazie al suo design siamo riusciti a risparmiare qualche centinaio di grammi di vetro: questo equivale a diminuire la quantità di energia che occorre per lavorarla, ma anche per trasportarla”.

Diego Dallatorre, Direttore Commerciale e Marketing di Verallia Italia, ha aggiunto: “Per Verallia è stato un onore contribuire allo sviluppo della prima bottiglia personalizzata ‘Masi’. Abbiamo aderito al progetto da subito per le sue elevate caratteristiche innovative e perché in linea con i

nostri obiettivi di alleggerimento del vetro, nell'ottica di ottimizzare la sostenibilità dei contenitori che produciamo. Oltre a rafforzare la collaborazione trentennale con Masi, si è trattato di una vera e propria sfida, perché prima di oggi non esisteva una bottiglia in vetro con queste caratteristiche e così leggera”.

Il nuovo contenitore, in cui il superfluo è stato eliminato per giungere all'essenza più pura, è stato scelto per “dare forma” a Fresco di Masi, una linea di vini biologici prodotti anch'essi “per sottrazione”, minimizzando l'intervento dell'uomo sulla natura, da uve vendemmiate nelle ore più fresche e vinificate immediatamente, senza appassimento, senza passaggio in legno, solo con i lieviti selvaggi dell'uva, decantati e non filtrati. Ne derivano vini poco lavorati e moderatamente alcolici, caratterizzati da un gusto immediato di frutta fresca.

Raffaele Boscaini, Direttore marketing di Masi, spiega: “Abbiamo scelto di utilizzare la nostra nuova bottiglia identitaria in primis per un prodotto emblema della sostenibilità: Fresco di Masi; il nostro lavoro di ricerca si è concentrato non solo nella ricerca dell'essenza del vino, ma anche dell'essenzialità della sua bottiglia”.

L'intera confezione di Fresco di Masi è 100% sostenibile: la bottiglia in vetro leggero e trasparente, quasi a dare la sensazione di tenere il vino nel palmo della mano, l'etichetta in carta riciclata, il tappo in sughero naturale, la capsula riciclabile.

La nuova annata di Fresco di Masi è già disponibile sullo [shop online Enoteca Masi](#) e sarà presentata alla fiera ProWein di Düsseldorf (19-21 marzo) e a Vinitaly a Verona (2-5 aprile).

“Bottiglia Masi” è un progetto supportato dalla Regione Veneto attraverso il programma [“SustaIn4Food”](#), che promuove la sostenibilità dell'agroalimentare Veneto . Masi aderisce

inoltre alla [Rete Innovativa Alimentare Veneto – RIAV](#) – che riunisce imprese e soggetti pubblici che sviluppano progetti innovativi per l'economia regionale.

