

Vetro leggero: sfide e nuovi trend nel mondo del vino toscano

scritto da Redazione Wine Meridian | 13 Giugno 2023



Le Donne del Vino Toscane, guidate da Donatella Cinelli Colombini, oggi sono state alla Vetreria Etrusca di Montelupo Fiorentino ospiti della famiglia Bartolozzi, per il convegno dal titolo **“Vetro leggero” sfide e nuovi trend**” moderato dalla giornalista **Raffaella Galamini**.

A dare il benvenuto l'**Assessore alle Politiche Sociali e alle Pari Opportunità Stefania Fontanelli** e la **Vicepresidente e Assessora all'Agroalimentare della Regione Toscana Stefania Saccardi** la quale nel suo messaggio ha dichiarato: **“Saluto la Presidente e questa iniziativa bellissima delle Donne del Vino”**

che si pone in linea con la sensibilità che le donne dimostrano non solo al prodotto ma a tutto un mondo che gira intorno alla qualità e al valore del prodotto stesso e che sempre di più rappresenta un elemento di attenzione anche da parte del consumatore. Non c'è dubbio che il tema dell'ambiente delle attività agricole è un elemento attenzionato sul quale l'Europa e non solo l'Europa pone fortemente l'attenzione, lo dico da una Regione che ha investito molto sulla coltivazione biologica, abbiamo raggiunto il 35% della superficie agricola a coltivazione biologica, lo stesso dato che emerge anche dalla ricerca delle Donne del Vino, dove l'utilizzo del vetro leggero spesso va di pari passo con l'utilizzo del biologico o comunque di coltivazioni sostenibili. Credo che sia una scommessa importante – ha continuato Saccardi, bisogna fare molti passi avanti sia sul fronte culturale sia sul tema del riuso del vetro stesso, non solo il riciclo, su cui occorre ragionare. Noi siamo al vostro fianco – ha concluso la Vice Presidente – e vogliamo come Regione Toscana lavorare insieme a voi perché l'apporto delle Donne del Vino sia un patrimonio non solo di questo straordinaria associazione ma sia un valore da acquisire da parte di tutti”.

LA RICERCA E L'ANALISI

Il progetto è stato ideato dalla sommelier **Paola Rastelli** Vice Delegata regionale e realizzato da **Marta Galli** Direttore Operativo dell'Osservatorio sulla sostenibilità nei settori del vino e turismo del vino dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Milano e discendente di una celebre dinastia di produttori di Amarone de Le Ragose.

*“Ringrazio la Vicepresidente Stefania Saccardi per le sue parole e per il sostegno dimostrato alla nostra iniziativa e la volontà di lavorare insieme per condividere i nostri obiettivi per migliorare sempre di più il mondo del vino – ha dichiarato **Donatella Cinelli Colombini Delegata delle Donne del Vino toscane** – del resto l'uso del vetro leggero è fondamentale per la sostenibilità del comparto enologico così*

determinante per l'economia delle Regione Toscana, perché la produzione di ogni chilogrammo di vetro equivale all'emissione di 2,7 chilogrammi di CO2. Concordo con la Vicepresidente sui molti passi ancora da fare e soprattutto bisognerà dare delle linee guida precise”.

L'analisi qualitativa 2023 prosegue un primo questionario somministrato nel 2021 dal quale emergeva una sensibilità ambientale molto diffusa fra le produttrici italiane, dopo la presentazione a Montelupo Fiorentino verrà riproposta a Milano il 30 giugno, ha riguardato 22 interviste a Donne del Vino produttrici di Veneto e Toscana con analisi del mercato e dei trend dei consumatori. Conferma la diffusa volontà delle donne di contribuire alla riduzione dell'impronta carbonica del vino e mostra come la scelta dell'utilizzo del vetro leggero sia sempre accompagnata dalla presenza di certificazione BIO o Sostenibile”.

LA COMUNICAZIONE E LE “FAKE NEWS”

La capacità di comunicare le proprie scelte ambientali è invece meno generalizzata ed è migliore nelle aziende grandi (sopra 50 milioni di fatturato), con particolare riferimento ai mercati scandinavi e anglosassoni. Purtroppo in Italia diventa quasi irrilevante. Da noi l'utilizzo di vetro leggero porta anzi uno svantaggio competitivo per la cantina produttrice. Interessante l'esito dell'analisi sui “falsi miti” riguardanti il vetro leggero: lascia passare la luce e questo rovina la qualità. Il vino nelle bottiglie di vetro leggero ha una vita più breve. L'azienda ha voluto risparmiare nel packaging Tutte fake news che associano il peso del contenitore all'importanza del contenuto e spiegano la reazione negativa di molti operatori e consumatori italiani. Per questo il peso del vetro sale quando viene usato su vini super premium come Brunello o Amarone. Questo spiega il sentimento di molte cantine che si sentono un po' sole di fronte alle scelte ambientaliste e chiedono una «consumer education» che passi da giornali, guide e consorzi, al fine di veder premiati i propri sforzi nella

sostenibilità.

LE NUOVE SFIDE: FORMATI, RICICLO, INDICAZIONI IN ETICHETTA E TAPPATURA

Altro problema del vetro leggero riguarda il minor numero di formati, circostanza che talvolta costringe a modificare il look delle bottiglie. La ricerca mostra come per le cantine l'impegno sull'ambiente è visto soprattutto come un dovere etico e non tanto come un'opportunità perché ha un costo economico e, per alcune pratiche come l'uso del vetro leggero, non ha una certificazione conosciuta come la fogliolina BIO per cui non ottiene un ritorno commerciale.

Il contenimento del peso delle bottiglie, il riciclo del vetro e l'indicazione in etichetta del corretto processo di smaltimento, sono fra le proposte europee per ridurre l'impatto ambientale della produzione del vino ad esse si sta affiancando il riuso delle bottiglie usate con un progetto che prevede, entro sette anni, una quota fra il 5 e il 10% di bottiglie riusate fra quelle immesse nel mercato europeo. La percentuale dovrebbe salire fino all'80% entro il 2040".

Rispetto a quest'ultimo progetto le opinioni delle produttrici sono molto caute e vengono evidenziate le grosse difficoltà soprattutto riguardo alla tappatura. Infatti anche ammettendo un'omologazione dei vetri a pochi formati e l'allestimento di un circuito di recupero e sanificazione delle bottiglie usate, è difficile immaginare l'assenza di differenze fra i colli dei contenitori fatti da vetrerie diverse. Difformità che potrebbero creare seri problemi ai premium wine e ai vini da invecchiamento.

Al convegno è seguito un pranzo alla Torre Frescobaldi di Montelupo Fiorentino, sede del Museo del Fiasco toscano e poi la visita alla Fattoria Dianella ospiti di Veronica Passerini d'Entreves.

www.ledonneadelvino.com