Vino in bottiglia in alluminio, per Cantine Ceci è il packaging del futuro

20230508153224bottle-e8487a86

Tradizione e futuro si uniscono **nell'innovativo e disruptive packaging** destinato da **Cantine Ceci** all'imbottigliamento dei vini Otello Nero di Lambrusco e Otello Brut, **da introdurre sul mercato italiano ed estero da luglio 2023**. Si tratta di un'elegante **bottiglia in alluminio** da 0,75 cl, con un collo sagomato che riprende le linee classiche della bottiglia di vetro ed è in grado di ospitare la stessa chiusura abitualmente utilizzata per i vini spumanti e frizzanti, ovvero il tappo in sughero, la gabbietta e la capsula.

Progettata e brevettata da Berlin Packaging, questa bottiglia porta un nome emblematico, **Next**, e risponde alla richiesta di Ceci di perseguire un futuro più sostenibile. *"È la prima volta che la tradizione del vino, rappresentata dal tappo a fungo e dalla gabbietta dello spumante, incontra il materiale più green che ci sia, l'alluminio* – afferma **Alessandro Ceci**, Ceo dell'omonima cantina. *Riciclabile al 100%, consente di risparmiare il 95% di CO2 quando si utilizza la materia prima seconda piuttosto che quella di nuova estrazione".*

Impatto positivo anche sulla logistica e i trasporti: *"Una bottiglia è 8 volte più leggera rispetto a quella di vetro e occupa il 30-40% di volume in meno* – prosegue Ceci – *è infrangibile, fornisce un'importante barriera alla luce, ai gas e all'umidità, e la sua maggiore conducibilità termica permette agli operatori del fuori casa di raffreddare il vino con grande rapidità rispetto ad altri materiali con un importante risparmio di energia elettrica".*

Tra il vino e l'alluminio non c'è contatto grazie a un rivestimento interno che preserva le caratteristiche organolettiche del contenuto senza andare a inficiare sulla riciclabilità del packaging. Ceci propone le referenze in bottiglia di alluminio e in vetro **allo stesso prezzo** proprio per permettere ai consumatori di scegliere **senza penalizzazioni** tra il classico vetro e quello che Alessandro Ceci definisce "il packaging del futuro". Il prezzo al pubblico consigliato per il Lambrusco Otello in enoteca va **dai 12 ai 15 euro a bottiglia.**

“Non c’è una soluzione in assoluto più sostenibile di un’altra. Bisogna sempre contestualizzare caso per caso. Siamo perciò partiti dall’analisi del ciclo di vita (LCA) del prodotto di Cantine Ceci – spiega **Alessandro Tonoli**, CEO Italia di Berlin Packaging, *ne abbiamo quantificato l’impatto ambientale e abbiamo fornito la soluzione più migliorativa che è risultata essere la bottiglia in alluminio”. Infatti, trattandosi di un vino spumante, la bottiglia di vetro avrebbe dovuto pesare almeno 500-600 grammi per resistere alla pressione con conseguenti maggiori impatti anche nella logistica.*

“La sfida tecnica – prosegue Tonoli – *è consistita nel lavorare l’alluminio in modo che avesse delle forme comparabili con quelle della classica bottiglia in vetro. Nella pratica è dimostrata la capacità di questo materiale di preservare nel tempo la qualità del vino. Ora, soprattutto nel Sud Europa,* ***l’unico ostacolo alla diffusione delle bottiglie in alluminio nel settore vinicolo è il superamento da parte dei consumatori di una diffidenza psicologica”.***