



Iniciativas para reutilizar las botellas de vino

Estados Unidos consume 4.300 millones de botellas de cristal al año. Buena parte de ellas acaban en el vertedero. Iniciativas como la botella reutilizable y las latas de vino pueden ayudar a hacer más sostenible la industria.



ALIMENTACIÓN | VINO Y BEBIDAS ALCOHÓLICAS



AMÉRICA | ESTADOS UNIDOS

WASHINGTON DC
16.09.2021

Cuando se habla de sostenibilidad en la cadena alimentaria siempre se reserva un espacio importante para hablar de la sostenibilidad en el empaquetado de los productos. El empaquetado de los alimentos no sólo cumple una función estética e informativa, en muchos casos tiene una función en la conservación de su contenido y, por tanto, en la seguridad y calidad alimentaria.

La sostenibilidad debe buscar el equilibrio entre la reducción de residuos y la prolongación de la vida útil de los alimentos.

Aunque los EE. UU. no está a la cabeza del consumo de vino per cápita, varios emprendedores han puesto en marcha distintos proyectos para reducir el número de botellas de cristal que anualmente se emplean. Un ciudadano americano consume, de media, unos 12 litros de vino al año. Traducido en botellas con un solo uso son 4.300 millones de botellas.

La mayoría de ellas acaban en el vertedero. Aunque el vidrio es altamente reciclable solo un tercio del vidrio utilizado por los consumidores americanos vuelve a la cadena de producción.

Se han puesto en marcha dos proyectos para extender la vida de las botellas empleadas para comercializar vino. Se denominan Good Goods y Gotham Project. Ambos se desarrollan en la zona de Nueva York, extendiéndose a New Jersey, Massachusett y Colorado. También se han sumado ciudades individuales de Ohio, Vermont y Maine.

La primera idea fue distribuir vino a los restaurantes en depósitos de metal, similares a los utilizados para la cerveza. Se trata de vinos producidos para consumir jóvenes y frescos, generalmente con un corto proceso de maduración y sin envejecimiento.

Los depósitos son totalmente estancos, sin entrada de oxígeno, para conservar el vino. Su capacidad es de 19,5 litros. Los restaurantes cuentan con un expedidor refrigerado. El expedidor se amortiza en un año con la venta de un depósito semanal.

Los clientes, además del consumo que puedan hacer in situ, pueden acercarse a rellenar botellas de su propiedad diseñadas especialmente en el proyecto. El proyecto ha previsto botellas tipo tintadas (estilo borgoña) pensadas para unos 10 llenados y otras más ligeras para los típicos vinos blancos y rosados producidos en la zona de Nueva York, con una vida útil estimada de 30 llenados.

El proyecto incluye una cierta integración vertical entre los productores de botellas, logística, bodegueros y restauradores. Los bodegueros están diseñando etiquetas y explicaciones para diferenciar las características de los vinos dentro del proyecto general.

Otra iniciativa dentro del Gotham Project es envasar el vino en latas de acero inoxidable 100% reciclables. Como si se tratase de un refresco de soda. Las latas suponen un servicio de 250 ml, adecuado para dos personas, con lo que son dosis ideales para compartir. Una vez envasadas no tienen contacto con aire, eliminándose el riesgo de oxidación y el contenedor, una vez consumido, entraría en una cadena de logística y reciclado totalmente establecida y en funcionamiento en los EE. UU.

En estos momentos el Proyecto ofrece vino blanco (Pinot Grigio) de Sicilia; rosé venido de Aix en Provence; y tinto, con Cabernet Sauvignon de California.

A los amantes del vino les pueden resultar "chocantes" todos estos proyectos. No está en peligro el envejecimiento en botella o la elegancia de la presentación de los caldos. Simplemente se trata de crear alternativas posibles para consumidores cada vez más concienciados con la sostenibilidad y para determinados vinos y usos.

