vinetur

El vino en envases cada vez más sostenibles

La sostenibilidad en el mundo del vino está a la orden del día en todos los aspectos que podamos imaginar, incluyendo los envases elegidos para contener los vinos que disfrutamos en cada brindis.

viernes 30 de julio de 2021

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Instalaciones de Ball Corporation el mayor fabricante de latas de aluminio para bebidas del mundo

Si hay un envase que está a la vanguardia en el mundo entero y, además, levanta la bandera de la sostenibilidad, la lata es sin lugar quien marca la tendencia. Ya podemos encontrar en las góndolas de supermercados y tiendas especializadas vinos blancos, rosados, espumosos y tintos en lata, uno de los formatos más versátiles para el consumo de productos frescos que además permite infinitas ocasiones de consumo porque es súper fácil de transportar y de disfrutar.

"Nuestro envase tiene muchas ventajas pero la más importante es la sustentabilidad. Por eso, nuestra estrategia está centrada en el desarrollo de packaging de aluminio altamente sustentable para bebidas con una economía circular. Hacemos mucho foco en la gestión responsable del producto para trabajar en la concientización con los consumidores del impacto que tienen los envases en el medio ambiente" comienza Andrés Agnello, responsable comercial de Ball Corporation para Argentina, Uruguay y Paraguay, la mayor empresa de fabricación de latas de aluminio del mundo, quien subraya que uno de los mayores beneficios de la lata es el **ahorro de energía** y la **reducción de emisiones de gases en su proceso de producción**.



Andrés Agnello, gerente comercial de Ball Corporation

Según el último revelamiento realizado por Ball junto a Euromonitor (2017), en cuanto a su reciclaje en Argentina, su índice asciende al 79% de las latas consumidas en el país. Pero el compromiso de sostenibilidad de Ball Corporation, se expresa en un manifiesto a 2030 en el que se comprometen a reducir la huella de carbono a 0, escalar el índice de reciclaje global de latas a 90%, optimizar el peso de la lata para reducir el aluminio ya que, según Estevao Braga, líder de Sustentabilidad de Ball para la región de América del Sur, "el 85% de las emisiones de gases de efecto invernadero (GEI) están vinculadas a la cadena de metal, ya que en el proceso de elaboración primaria del aluminio se utiliza mucha energía y con el reciclaje esta energía se puede reducir a un 95% de la energía original".

Las cifras son muy alentadoras, pero ¿de qué depende que esas cifras puedan realmente acercarse al objetivo? "La sociedad necesita entender que no hay más espacio para tirar los envases a la basura, hay que buscar formas de recuperarlos. Y la lata es el material más viable desde el punto de vista económico, es lo que permite un ingreso más alto con menor esfuerzo para la persona que vive del reciclaje" afirma Braga, quien detalla que en países con incentivos gubernamentales que promueven el reciclado como Alemania, las tasas de reciclado de latas llegan al 99%.



Instalaciones de Ball Corporation

En esa misma línea, Agnello agrega que "el consumidor desde su hogar puede tener esa responsabilidad o conciencia de separación de los materiales, clasificar los residuos secos y los orgánicos y acercarlos a los puntos verdes. Pero también hay una responsabilidad y conciencia en el momento de la elección de los productos en la góndola de los supermercados. Muchas veces en el vino el envase termina siendo lo más costoso del producto y lo más pesado para transportar. No es ecológico ni sustentable y no se genera un reciclado directo sino que requiere la segregación de distintos materiales que no pueden ser reciclados todos juntos. Pero si los consumidores tenemos esa conciencia de que queremos tomar vino y al mismo tiempo lo podemos tomar en un envase que es sustentable y más fácil de reciclar también vamos a estar colaborando".

Y ¿los consumidores aprecian la sostenibilidad de los envases del vino? Para Agnello las generaciones más jóvenes, que serán los consumidores de vino dentro de 5 o 10 años, directamente van a exigir credenciales de sustentabilidad, exigiendo no solo buenos productos sino que también se preguntarán cómo se produjeron y cómo eligieron sus envases.

El bag in box que tiene un costo energético mucho menor a la botella de vidrio

Si hay otro envase que cada vez empieza a tener más presencia en el mercado y además subraya las credenciales sostenibles es el **bag in box** (BIB). En los últimos meses nuevos productos llegaron a las góndolas para ofrecer a los consumidores la posibilidad de disfrutar más vino con menos insumos como botellas, corchos, etiquetas, etc. "Dado nuestro compromiso con el medio ambiente, decidimos lanzar el bag in box que tiene un costo energético mucho menor a la botella de vidrio, disminuyendo así el impacto de la bodega sobre la huella carbono" comienza Fernando Rovello, gerente general de Bodega Piedra Negra, en Chacayes, Alto Valle de Uco (Mendoza).

Recientemente la bodega fundada por el pionero François Lurton lanzó al mercado tres vinos de alta gama en BIB: Pinot Gris Alta Colección Organic 2021, Vuelà Orgánico Pinot Gris Rosado 2020 y Malbec 2020 Alta Colección Organic 2020. "Hemos elegido poner

en esta nueva línea de vinos solo vinos premium, elaborados con uvas provenientes de nuestra finca orgánica de Los Chacayes porque quisimos proponer a las personas que les gusta disfrutar de un vino de alta calidad y orgánico la posibilidad de tomar una copa de este vino en óptimas condiciones todos los días" detalla Rovello quien agrega que el volumen inicial para el mercado interno será de 10.000 BIB, pero no descartan la idea de incorporar a corto plazo este envase a los mercados de exportación.



¿Qué otras prácticas sustentables llevan a cabo desde Bodega Piedra Negra? "Fuimos pioneros en producir y defender los vinos orgánicos y hemos desarrollado vinos sin sulfitos agregados, siempre minimizando los agregados en nuestros vinos. Tenemos una planta de efluente (BIOFILTRO), única en Argentina, en la cual las lombrices transforman los desechos de la bodega en un humus orgánico, repartido después en nuestra finca. Por otro lado, acabamos de inaugurar nuestro primer sistema solar fotovoltaico para abastecer de energía solar uno de nuestros pozos de riego y tenemos planificado instalar un segundo sistema para abastecer de energía a la bodega el año que viene".

Y claro que si hablamos de envases sostenibles las **botellas de vidrio** tampoco se quedan atrás en esta transformación con la mirada puesta es la conservación y en el futuro. Así, cada vez más bodegas eligen botellas más ecológicas y menos pesadas, para desmitificar que un vino con una botella con más contenido de vidrio equivale a un vino de mejor calidad.

En esta línea, Pulenta Estate lanzó su nuevo diseño de botella sustentable para el lanzamiento de su Pinot Gris Pulenta Estate, que se presenta en una botella estilo borgoña de color "hoja seca" que además de ser sustentable cumple la función de proteger el producto de los rayos ultravioletas.

"Siguiendo con nuestra estrategia de mantenernos comprometidos con la sustentabilidad, este año instalamos 240 paneles solares para generar el 54% de la energía consumida en la bodega, fomentando así el uso de energía renovable. Tras esta inversión, solo es natural empezar a mirar dentro de nuestra gama de productos qué podemos optimizar para profundizar aún más nuestras políticas hacia el medioambiente. Así fue cómo surgió la decisión de cambiar las botellas de la línea Pulenta Estate por botellas sustentables, hechas de vidrio reciclado. De esta manera reducimos nuestra huella de carbono sin comprometer la calidad de nuestro producto" cuenta Eduardo Pulenta, export manager y cuarta generación de la familia Pulenta quien agrega que la bodega desarrolló un plan con prácticas para el cuidado del medioambiente que incluyen un desarrollo estratégico para no usar insecticidas en tratamiento de plagas, evitando el uso de pesticidas y utilizando herbicidas sólo cuando es absolutamente necesario. Además de un plan de uso eficiente de aguas subterráneas para riego que controla la dosificación a través de la extracción de aguas subterráneas el recurso hídrico proveniente del deshielo de la Cordillera de los Andes, que se filtra en la montaña llegando de forma pura y limpia sin ninguna contaminación. "Así se logra la máxima conservación y administración del agua a través del riego por goteo en 100% de los viñedos". Otra de las prácticas incluye un plan para el ahorro energético, centrado en que parte de la bodega está diseñada de forma subterránea para conservar la temperatura natural, evitando así el uso de equipos de frío y permitiendo también la utilización de la gravedad para transportar los vinos. Además, Puleta subraya que como el fin es ser conservacionistas del terroir "trabajamos en el

aumento de la materia orgánica del suelo, lo que se logra con los deshechos resultantes de los viñedos y de la producción del vino, que vuelve a la tierra como fertilizante natural".

En lata, bag in box o botella, además de buenos vinos, la sostenibilidad viene impregnada cada vez más en los vinos que consumimos.