vinetur

Uno studio conferma: il vetro resta la soluzione migliore per conservare il vino

Alluminio e PET possono funzionare per vini destinati a essere consumati entro circa sei mesi

giovedì 7 maggio 2026



Il vino è stato a lungo commercializzato in vetro perché questo materiale protegge bene aromi e colore, ma un nuovo studio suggerisce che alcuni imballaggi più leggeri possono funzionare per vini destinati a essere consumati relativamente in fretta.

I ricercatori dell’Università dell’Arkansas hanno testato vini rossi e bianchi conservati per 0, 6 e 12 mesi a 15°C in bottiglie di vetro e in diversi contenitori alternativi, tra cui alluminio, PET, HDPE, LDPE, polipropilene e una busta flessibile. I vini erano prodotti con uve Chambourcin e Vignoles coltivate in Arkansas e imbottigliati nel 2022 e nel 2023. Lo studio è stato pubblicato il 6 maggio sulla rivista Beverages.

Il team ha rilevato che il packaging aveva un effetto significativo sull’ossigeno disciolto, sull’anidride solforosa libera, sulle misurazioni del colore e sui fenoli totali durante la conservazione. I vini in vetro, soprattutto nelle bottiglie da 375 mL e 750 mL, hanno retto meglio nel tempo. Hanno mostrato la maggiore stabilità cromatica e la minore variazione nella composizione fenolica.

Al contrario, alcuni imballaggi alternativi hanno dato risultati ragionevoli per una conservazione più breve. I contenitori in alluminio e PET sono apparsi adatti per vini conservati fino a 6 mesi, ma le loro prestazioni sono peggiorate a 12 mesi. In tutte le tipologie di confezionamento, le variazioni di colore sono diventate più evidenti con il passare del tempo, con valori Delta E in aumento durante la conservazione. Nel quadro dello studio, un Delta E superiore a 5 indicava che il colore del vino era visibilmente diverso da quello del vino in bottiglia di vetro da 750 mL al momento dell’imbottigliamento.

I risultati contano perché il vetro è ancora considerato lo standard per il marketing e l’invecchiamento del vino, ma comporta anche un’impronta di carbonio più elevata rispetto ai materiali più leggeri. Gli autori hanno osservato che le bottiglie di vetro possono rappresentare fino al 34% dell’impronta di carbonio totale della produzione vinicola. Gli imballaggi alternativi possono ridurre le emissioni legate al trasporto e alla produzione, ma il compromesso è una durata di conservazione più breve.

I risultati dello studio indicano una divisione pratica nel mercato: il vetro resta la scelta migliore per i vini destinati a una conservazione più lunga o all’invecchiamento, mentre alluminio e PET possono essere soluzioni valide per vini pensati per essere venduti e consumati entro circa sei mesi dall’imbottigliamento.