Familia Torres ensaya la reutilización de botellas de vidrio

Familia Torres pone en marcha un ensayo piloto de reutilización de botellas de vidrio en la restauración para evaluar la viabilidad técnica, económica y medioambiental de este sistema circular frente al modelo convencional de reciclaje de las botellas de vino.

La iniciativa se enmarca en el proyecto de innovación REBO2VINO, liderado por la FEV (Federación Española del Vino), y se lleva a cabo inicialmente en cinco establecimientos del

Garraf (Barcelona): los restaurantes de Sitges La Caleta, Los Vikingos, Costa Daurada y Can Laury y el de Sant Pere de Ribes Can Lloses. A partir de octubre, se prevé ampliar el listado de restaurantes participantes, dando continuidad a esta experiencia durante todo el año 2024.

Esta acción se realiza con el vino blanco ecológico Viña Sol (DO Catalunya), que se presenta en un formato de botella reutilizable nuevo y diferencial, diseñado y fabricado por Verallia específicamente para este proyecto con la intención de que pueda convertirse en modelo de referencia para otros vinos embotellados en envase reutilizable. Esta botella reutilizable se identifica fácilmente por la mención REUSE que aparece grabada varias veces en la parte superior de la botella. El vino se reparte en cajas reutilizables cuyo formato facilita la entrega y recogida de las botellas y su almacenaje, siguiendo el modelo de distribución empleado por las aguas minerales en envase de vidrio reutilizable.

En la preparación de la prueba piloto para el canal Horeca que ahora arranca, y gracias a los aprendizajes que obtuvo de su participación en el proyecto de reutilización de botellas reWINE entre los años 2016 y 2020, Familia Torres ha analizado e identificado los puntos críticos en cada una de las etapas desde una perspectiva técnica, económica, de seguridad alimentaria y calidad, incluyendo el etiquetaje, la logística directa e inversa y el lavado de las botellas. Además de la selección de la caja para la entrega y recogida de botellas, la bodega ha llevado a cabo las pruebas necesarias para elegir para las etiquetas un tipo de papel y adhesivo concretos que facilitan el lavado y posterior recuperación de las botellas y aseguran su funcionalidad.

La reutilización de las botellas de vidrio permitiría reducir considerablemente las emisiones de CO_2 que genera el sector del vino, así como el uso de recursos, aspectos claves en el contexto actual de emergencia climática. En el caso de Familia Torres, el material de envasado supone cerca de una cuarta parte del total de su huella de carbono, siendo las botellas de vidrio las que más inciden en esta categoría (según el balance auditado de emisiones correspondiente a Miguel Torres S.A para el año 2022).

Para Miguel A. Torres, presidente de Familia Torres, “la reutilización de las botellas de vidrio es una excelente alternativa para determinados mercados y tipología de vinos para avanzar en la reducción de emisiones, siempre que pueda instaurarse un formato de botella estándar, idealmente a nivel europeo”. “Es el siguiente paso que queremos dar, después de haber conseguido reducir al máximo el peso de las botellas que utilizamos para nuestros vinos”, añade.

Desde 2008, en el marco de su programa ambiental Torres & Earth, Familia Torres ha ido reduciendo gradualmente el peso de las botellas de vidrio que utiliza en el conjunto de sus bodegas con la finalidad de reducir su huella de carbono. Actualmente, el peso medio de las botellas de 75 cl. que producen sus bodegas en España se sitúa por debajo de lo que se considera una botella ligera en toda Europa, 420 gramos.

En el proyecto REBO2VINO (octubre 2022 - marzo 2025), participan 10 entidades que representan

distintos eslabones de la cadena de valor del vino y del ciclo de vida del producto: Federación Española del Vino (FEV), Familia Torres, González Byass, Veralia Spain, Minsait (una compañía de Indra), Artica Ingeniería e Innovación (artica+i), la Cátedra UNESCO de Ciclo de Vida y Cambio Climático ESCI-UPF. También colaboran la Asociación de Fabricantes y Distribuidores (AECOC), Ecovidrio y Hostelería de España. REBO2VINO cuenta con una ayuda de 563.721,90€ financiada íntegramente por el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (#FEADER) de la Unión Europea, en el marco del Programa Nacional de Desarrollo Rural 2014-2022, con fondos procedentes del Instrumento de Recuperación Europeo (EU Next Generation).

Vídeo promocional del proyecto REBO2VINO: https://youtu.be/ZywpMJ2Atzg