

Família Torres assaja la reutilització d'ampolles de vi en restaurants del Garraf

Es tracta d'una prova pilot que es fa a Sitges i a Sant Pere de Ribes amb el vi blanc ecològic Viña Sol



Ampolla de Viña Sol amb el símbol de reuse al frontal.

Des del 2008, en el marc del seu programa ambiental *Torres & Earth*, Família Torres ha anat reduint gradualment el pes de les ampolles de vidre que utilitza en el conjunt dels seus cellers amb la finalitat de reduir la seva petjada de carboni. Actualment, el pes mitjà de les ampolles de 75 cl. que produeixen els seus cellers a Espanya se situa per sota del que es considera una ampolla lleugera: 420 grams.

Focalitzats en seguir treballant en l'àmbit de la sostenibilitat des de tots els punts de vista del celler, Família Torres acaba de posar en marxa un assaig pilot de reutilització d'ampolles de vidre en la restauració per avaluar la viabilitat tècnica, econòmica i mediambiental d'aquest sistema circular davant el model convencional de reciclatge de les ampolles de vi. Aquesta iniciativa s'emmarca en el projecte d'innovació REBO2VINO, liderat per la Federació Española del Vino, i

es duu a terme inicialment en cinc establiments del Garraf: els restaurants de Sitges, *La Caleta*, *Los Vikingos*, *Costa Daurada* i *Can Laury*; i el de Sant Pere de Ribes, *Can Lloses*. Una llista que es preveu ampliar a partir de l'octubre amb l'objectiu de donar continuïtat a l'assaig al llarg del 2024.



Caixa i amples de l'assaig REBO2VINO de Família Torres. Foto: Família Torres.

El vi blanc ecològic Viña Sol és el protagonista de l'assaig. Es presenta en un format d'ampolla reutilitzable nou i diferent, dissenyat i fabricat específicament per a aquest projecte amb la intenció que pugui convertir-se en el model de referència per a altres vins embotellats en envàs reutilitzable. Aquesta ampolla reutilitzable s'identifica fàcilment per la menció 'reuse' que apareix gravada diverses vegades a la part superior de l'ampolla. El vi es reparteix en caixes reutilitzables el format de les quals facilita el lliurament i recollida de les ampolles i el seu emmagatzematge, seguint el model de distribució utilitzat per les aigües minerals en envàs de vidre reutilitzable.

Per dur a terme aquest assaig, el celler també ha analitzat i identificat els punts crítics a cadascuna de les etapes que farà l'ampolla des d'una perspectiva tècnica, econòmica, de seguretat alimentària i qualitat, incloent-hi l'etiquetatge, la logística directa i inversa i el rentat de les ampolles. A més de la selecció de la caixa per a l'entrega i recollida d'ampolles, també s'han dut



a terme les proves necessàries pel que fa a la tria del paper i l'adhesiu per l'etiquetatge cercant la facilitat del rentat i posterior recuperació de les ampolles.

La reutilització de les ampolles de vidre permetria reduir considerablement les emissions de CO2 que genera el sector del vi, així com l'ús de recursos, aspectes claus en el context actual d'emergència climàtica. En el cas de Família Torres, el material d'embalatge suposa prop d'una quarta part del total de la seva petjada de carboni, i són les ampolles de vidre les que més incidència tenen dins d'aquesta categoria (segons el balanç auditat d'emissions corresponent a Miguel Torres S.A per a l'any 2022). Per a **Miguel A. Torres**, president de Família Torres, "la reutilització de les ampolles de vidre és una excel·lent alternativa per a determinats mercats i tipologia de vins per avançar en la reducció d'emissions, sempre que es pugui instaurar un format d'ampolla estàndard, idealment a nivell europeu". "És el següent pas que volem donar, després d'haver aconseguit reduir al màxim el pes de les ampolles que utilitzem per als nostres vins", afegeix.

Al projecte REBO2VINO (octubre 2022 - març 2025), hi participen 10 entitats que representen diferents esglaons de la cadena de valor del vi i del cicle de vida del producte: Federación Española del Vino (FEV), Família Torres, González Byass, Verallia Spain, Minsait (una companyia de Indra), Artica Ingeniería e Innovación (artica+i), la Càtedra UNESCO de Cicle de Vida i Canvi Climàtic ESCI-UPF. També col·laboren la Asociación de Fabricantes y Distribuidores (AECOC), Ecovidrio i Hostelería de España. REBO2VINO compta amb un ajut de 563.721,90€ finançat íntegrament pel Fons Europeu Agrícola de Desenvolupament Rural (#FEADER) de la Unió Europea, en el marc del Programa Nacional de Desenvolupament Rural 2014-2022, amb fons procedents de l'Instrument de Recuperació Europeu (EU Next Generation).