



COCKTAIL

W1neShot, un nuovo modo di bere vino – Il vino in lattina riciclabile



di **Paolo Valente** pubblicato il 9 Gennaio 2026

Forse, con l'arrivo del progetto **W1neShot**, c'è un nuovo modo di guardare al vino, un modo moderno, semplice e facile.

In questo momento storico in cui i consumi di vino stanno vedendo una importante contrazione ecco che si affaccia, almeno nelle intenzioni dei promotori, un nuovo modo di approcciarsi al vino.

Ideatrice di questo progetto e dei nuovi prodotti è **Elisa Di Stefano**, enologa veronese che una ventina di anni fa ha abbandonato il mondo del vino per dedicarsi al settore audiovisivo. Ma la passione per il nettare di Bacco si era evidentemente soltanto assopita ed eccola alla testa di questa nuova idea che coniuga qualità a fruibilità.



“Negli ultimi anni si è parlato molto della distanza tra i giovani e il mondo del vino, che rimangono lontani dalle ritualità dello stappo, dell’analisi sensoriale, della degustazione. Confrontandomi con mia figlia, – commenta Elisa – ho cercato di individuare nuovi modi per bere vino, per creare convivialità (da qui nasce il claim Born to Cheers) attorno a questa bevanda naturale e dalla storia millenaria”.

Sono tanti gli elementi innovativi che caratterizzano il progetto WIneShot.

Innanzitutto, il contenitore: la **lattina**. È forse quello che colpisce di più, almeno inizialmente.

Una “piccola” lattina da 20 cl nella sua veste bianca con scritte in giallo o in rosa a seconda della tipologia di vino contenuto. Appunto bianco o rosato.

Dal punto di vista tecnico è stato necessario procedere a una attenta selezione del fornitore per evitare ogni possibile interferenza tra il contenitore e il vino.

La lattina è anche una scelta sostenibile, completamente riciclabile che riduce gli sprechi e suggerisce un consumo limitato e individuale oltre che essere utilissima anche in mixology. Quindi non solo una questione di estetica ma anche sinonimo di un’esperienza più immediata e leggera, accattivante anche per chi è lontano dal mondo del vino o è intimorito dal linguaggio a volte troppo tecnico di cui è circondato.

“Un progetto che sarebbe presto naufragato se non avessimo trovato un contenitore totalmente inerte, in grado di conservare inalterati i profumi e gli aromi degli ottimi vini che abbiamo fatto.”

La lattina implica anche, altra caratteristica del progetto, un differente modo di bere: con la cannuccia (esperienza davvero strana), direttamente dalla lattina o nel più tradizionale calice. Questo lascia grande libertà e al tempo stesso rende il prodotto fruibile in tante e differenti occasioni.



Ma non dobbiamo dimenticare il vero elemento fondamentale: il vino.

“Non tutti i vini possono andare in lattina”, parola di Elisa e delle sue competenze di enologa. La selezione della materia prima assume un ruolo estremamente importante per produrre un vino, bianco o rosato, semi-sparkling ovvero frizzante, rigassificato, e dal basso tenore alcolico, solo 10% di alcol. Tenore alcolico naturale, e non dealcolato, basso non così basso da farlo rientrare nella categoria dei low-alcohol. *“Con l’aiuto di qualificati winemaker abbiamo creato un blend con una gradazione contenuta, fresco, profumato, piacevole”.*

La prova di assaggio ha confermato le promesse.

I vini sono gradevoli, di immediata interpretazione e adatti a un consumo facile e spensierato.

Anche in considerazione del posizionamento prezzo, questi vini potrebbero trovare una collocazione di mercato ideale tra i consumatori del comparto Ho.Re.Ca che si trovano in situazioni più informali, leggasi piscina, mare o pic-nic.



<https://vinodabere.it/w1neshot-un-nuovo-modo-di-bere-vino-il-vino-in-lattina-riciclabile/>