

Gusto

In abbinamento alla stampa nazionale

UNIONE ITALIANA VINI

“I vini italiani hanno tenuto meglio rispetto ai principali competitor internazionali a partire da quelli francesi”, sono le parole del presidente Lamberto Frescobaldi riferite alle vendite di vino all'estero in base all'Osservatorio Uiv-Ismea

a pagina 16



FEDERDOC

Vino e salute e le avvertenze sanitarie in etichetta; ricambio generazionale e nuove abitudini di consumo più attente al benessere: le sfide illustrate dal presidente Giangiacomo Gallarati Scotti Bonaldi

a pagina 22



VINITALY 2024

CERTIFICATO DI ECCELLENZA

I 17 padiglioni di Veronafiere diventano il punto di riferimento internazionale del wine business sono oltre 4mila le cantine e 30mila gli operatori stranieri presenti all'evento che si svolge dal 14 al 17 aprile. Taglio del nastro di questa 56esima edizione con la presidente del Consiglio Giorgia Meloni

a pagina 10

Difendere le denominazioni



Micaela Pallini, presidente Federvini

Oltre 2.300 imprese (38.000 considerando anche quelle agricole di trasformazione), 21,5 miliardi di euro di fatturato diretto, 10 miliardi di euro di export: sono alcuni dei numeri che emergono dallo studio realizzato da Nomisma per Federvini. Dati che riflettono il rilievo strategico che le “filie Federvini” - vini, spiriti e aceti - giocano per il sistema Paese sotto il profilo economico, ma anche culturale. «I produttori di vini, spiriti e aceti esprimono un patrimonio di cultura, di storia, di economia e di lavoro che produce benessere per le comunità locali e che, investendo in innovazione, sostenibilità e ricerca, contribuisce alla crescita del nostro

>>> segue a pag. 3

ALL'INTERNO



■ Cantine Ferrari

122 anni di storia tra innovazione e tradizione, parla Camilla Lunelli

■ Eccellenze made in Italy

Banfi, Argiolas, Zonin, Cesarini Sforza, Fabbri, Ruffino, Nespresso

■ Simbiosi tra uomo e natura

Sostenibilità della produzione ed eccellenza del risultato: i vini Zýmē

Il fiore all'occhiello del Veneto

Alla vigilia del Vinitaly, il presidente Luca Zaia invoca la difesa delle eccellenze venete, vitivinicole e non solo, contro le minacce provenienti da Italian sounding e politiche europee eccessivamente ideologiche. Puntando su giovani e sostenibilità

Il Veneto, che sappiamo essere leader nella Dop economy italiana, sventa nel comparto vino, dove è la prima regione esportatrice d'Italia rappresentando il 36 per cento dell'export nazionale complessivo. La qualità del vino veneto è premiata oltre confine, con un giro d'affari sui mercati internazionali che si avvicina ai 3 miliardi di euro. Lo sforzo di imprenditori e istituzioni è tutelare questo patrimonio di biodiversità e know how, pensando al futuro. Ad accompagnarci nella riflessione il presidente della Regione Veneto Luca Zaia.



Il presidente della Regione Veneto Luca Zaia

Presidente, quali sono le principali sfide per la viticoltura veneta?

«Il vino, e tutto il settore che riunisce, è certamente per noi un fattore di crescita economica, un pilastro del nostro Pil e dell'export. Ma questa grande forza è tale perché è un profondo riferimento identitario delle nostre comunità e dei nostri territori. Oggi questo sembra non venga capito sufficientemente a livello internazionale, soprattutto europeo, e ci troviamo a difendere con frequenza il nostro

>>> segue a pag. 8



Tappi d'eccellenza

Silvia Ofria, responsabile marketing e comunicazione di ArdeaSeal, racconta la storia e l'esperienza di un'azienda leader nel settore degli imbottigliati, grazie al suo innovativo brevetto Elite, sviluppato ormai vent'anni fa e prodotto d'eccellenza in tutto il mondo

ArdeaSeal Elite è il primo tappo tecnologico messo sul mercato più di vent'anni fa dall'azienda Coro Developpement, grazie a un proprio esclusivo e innovativo brevetto nato per risolvere i problemi causati dai tappi di sughero, derivati dal sughero o di altro tipo, che spesso possono compromettere la qualità del vino.

«La nostra azienda nasce più di vent'anni fa – racconta la responsabile marketing e comunicazione Silvia Ofria - . L'attuale proprietà ha voluto investire su macchinari e materie prime, concentrando tutto nel nostro attuale sito produttivo, qui a Tortona, in provincia di Alessandria. Elite è il nostro primo nato, secondo il brevetto di nostra proprietà già da vent'anni. Da cosa nasce questo prodotto? Tanti clienti cominciavano a lamentare che con i tappi di sughero o altri tipi di materiale la qualità del vino veniva inficiata da problemi legati proprio alla natura del materiale di cui erano composti i tappi. Il sughero è un ottimo prodotto ma la sua porosità non è mai la stessa e in base alla sua composizione ci possono essere dei passaggi di ossigeno che variano da un tappo all'altro, cambiando così lo standard dello stesso lotto. In fase di degustazione poteva capitare che due bottiglie dello stesso vino e della stessa produzione avessero caratteristiche molto diverse, come sapore, colore, aroma, profumo, alterando così la degustazione



ArdeaSeal ha sede a Tortona (AL)
www.ardeaseal.com

stessa. Era un problema nei confronti del cliente, poiché se il cliente sceglie una seconda bottiglia di un vino perché lo ha gradito particolarmente, si aspetta di trovare lo stesso gusto della bottiglia precedente. Il tappo ArdeaSeal dunque scongiura tutto questo, come testato con successo in cantina ormai da più di vent'anni». Queste innovative chiusure sono in grado di garantire la miglior

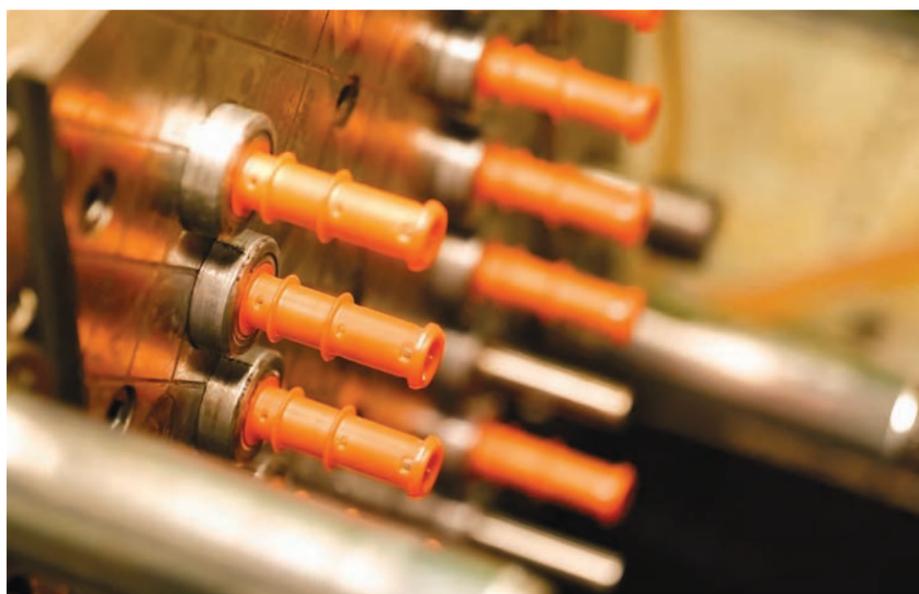
conservazione e invecchiamento del vino grazie alla strutturazione in tre componenti distinte, che gli permettono proprietà meccaniche e di resilienza, come costanza e uniformità nel tempo, di permeabilità ai gas, soprattutto all'O₂, e di inerzia chimica, ovvero di assenza di interazione tra contenuto e superfici della chiusura a contatto diretto. «Il nostro tappo garantisce l'uniformità degli aromi e, grazie alla sua composizione materiale, assicura anche un uniforme passaggio di ossigeno per tutte le bottiglie dello stesso lotto». Per arrivare a questo prodotto ormai apprezzato in tutto il mondo, è stato necessario un lungo processo di ricerca.

COME FUNZIONA

LA CHIUSURA ARDEASEAL

«Per misurare il comportamento dinamico della chiusura nel tempo, cioè l'andamento della forza che la chiusura continuerà a esercitare sulla superficie interna dell'imboccatura, è stato realizzato un cilindro in lega aeronautica che ne

plica la geometria interna. Il principio di funzionamento è basato sulle micro-deformazioni del cilindro sul quale sono state applicate delle celle estensimetriche, che trasformano la micro-deformazione in segnale elettrico. L'acquisizione continua del segnale disegna un grafico che consente di capire e comparare dinamiche della prestazione meccanica nel tempo, essenziali per il focus tecnico del progetto: la permeabilità all'O₂. Sin dagli inizi del progetto, questo argomento è stato giudicato dagli ideatori il vero vantaggio competitivo che doveva avere la chiusura ArdeaSeal e sul quale lavorare senza compromessi. Il lavoro di ricerca è iniziato costruendo un database che consentisse di definire la permeabilità standard dei tappi di sughero. Si è giunti alla conclusione che il tappo di sughero non ha una permeabilità standard, la gamma di oscillazioni delle evoluzioni da una bottiglia all'altra nell'ambito dello stesso lotto ne è la conseguenza». Insieme ad altri sistemi di misurazione oggi disponibili, è stato implementato un protocollo di prova normalizzato, l'Astm F1307-02 per la misurazione della permeabilità del packaging alimentare. Per ogni programma di prove delle serie di campioni sono state ritestate periodicamente e conservate in ambiente controllato. La dinamica del test prevede l'invio di un flusso costante di gas carrier (N₂) che, al rientro nell'apparecchiatura, viene analizzato. L'impianto fornisce il valore di aria, e quindi di O₂, passato attraverso l'insieme tappo-imboccatura, con misurazione in cc sull'unità di tempo di 24 ore. «Possiamo garantire che la prestazione di permeabilità all'O₂ di ArdeaSeal nel tempo è pari a quella del miglior sughero nelle migliori condizioni di resa – sottolinea Silvia Ofria - . Le sue proprietà sono uniformi e costanti e il processo di pro-



VERSATILITÀ

La chiusura ArdeaSeal, ideata per garantire l'eccellenza dei vini di qualità, oggi è apprezzata e utilizzata anche da importanti produttori di birra e di altre bevande alcoliche

LA RICERCA AL CENTRO

«Abbiamo sempre agito d'anticipo – aggiunge Ofria - : quando ci sono stati i primi segnali di difficoltà di approvvigionamento delle materie prime, dovuta alle recenti crisi internazionali, ci siamo garantiti le scorte necessarie per soddisfare tutte le richieste in corso ed eventuali nuove richieste, basandoci sulla nostra conoscenza dei clienti e sulle calendarizzazioni dei loro ordini. Ci siamo preparati alla potenziale crisi. Attualmente stiamo sviluppando il settore bio, investendo anche su macchinari sempre più tecnologici e che abbiano un impatto ambientale molto minore. Stiamo installando dei pannelli solari che ci aiuteranno in termini energetici, in un'ottica sempre più di economia circolare. La nostra ricerca continua per riuscire sempre di più a trovare nuovi materiali innovativi e low impact».

duzione ne garantisce la ripetitività in serie. Numerose prove enologiche di invecchiamento sono state realizzate dai laboratori Enosis di Cuccaro Monferrato e dall'Institut Coopératif du Vin di Montpellier. In entrambi i casi il protocollo di invecchiamento è stato deciso dai laboratori stessi, in base alla loro esperienza in funzione degli obiettivi dei test».

TANTE POSSIBILITÀ DI PERSONALIZZAZIONE

L'innovazione riguarda non solo la conservazione delle proprietà organolettiche dell'imbottigliato, ma anche una comunicazione efficace. «Il nostro è un tappo molto tecnologico, con un investimento di materie prime considerevole: ha tre componenti, il corpo, lo scudo e il telaio, e oltre a essere qualitativamente eccellente, ha la possibilità di essere interamente personalizzato, con il telaio realizzato nei colori richiesti dalla cantina o dal produttore, per essere in linea con la loro estetica e rendere riconoscibile la bottiglia già dal tappo. Le aziende che utilizzano le chiusure ArdeaSeal hanno trovato che, oltre alla sicurezza in termini tecnici, la chiusura conferisce al prodotto un valore aggiunto per la sua forma dal design innovativo e per la qualità della stampa di personalizzazione. Diamo la possibilità di scegliere il colore del telaio fra la gamma esistente o di creare colori ad hoc e di riprodurre l'immagine dell'azienda, il marchio o una sintesi grafica dell'etichetta. Questo aspetto è seguito dal nostro ufficio grafico, che è in grado di rielaborare e coordinare l'immagine aziendale proponendo al cliente il concept che verrà poi stampato sulla chiusura. La stampa della personalizzazione ha un



ruolo importante, poiché definisce e completa l'aspetto estetico del tappo e per questa ragione il processo di stampa è realizzato con molta cura utilizzando tecnologie di ultima generazione. Il tappo ArdeaSeal è stato pensato, disegnato e prodotto al fine di trasmettere con la sua forma i contenuti tecnologici e innovativi, è volutamente diverso e riconoscibile subito dopo la rimozione della capsula: qualità e brand identity riescono così ad andare insieme».

L'ATTENZIONE ALL'AMBIENTE

Innovazione, però, non significa solo tecnologia, ma anche e soprattutto rispetto dell'ambiente, un tema sempre più caro a ogni settore produttivo. «Vista l'evoluzione

del mercato in termini di rispetto dell'ambiente ed ecosostenibilità, la nostra azienda ha pensato di avvicinarsi al mondo dei vini biologici creando la versione Organic del tappo Elite, che svolge le stesse identiche funzioni di Elite ma è composto interamente di bioplastiche, essendo così non solo sostenibile in sé, ma anche compatibile con la filosofia dei vini biologici e naturali. Organic, che continua a prevenire le contaminazioni chimiche e a garantire la migliore conservazione e il migliore invecchiamento del vino, ha anche recepito nuovi standard di sostenibilità e riciclabilità. È composto da bioplastica derivata da biomasse di amido di mais, canna da zucchero, barbabietola da zucchero, cellulosa o oli vegetali. La bioplastica, a differenza delle plastiche tradizionali, non deriva dal petrolio o dal gas naturale, è certificata biocompatibile Iso 10993 e Usp Vi, ha l'approvazione per il contatto alimentare Eu 10/2011 e Fda, è ftalati free, è antimicrobica e porta tutti i benefici ambientali misurati con il Life Cycle Assessment. Il tappo Organic utilizza Tpe, Thermo Plastic Elastomer, la cui produzione parte da materie prime veramente rinnovabili che non compromettono la biodiversità globale e l'ecosistema e contribuisce alla riduzione della CO2 e

di altri gas serra. Bioplastica è prodotta con un occhio all'economia circolare in quanto utilizza materiali di riciclo, grazie alla depolimerizzazione, che è un processo efficiente anche dal punto di vista del consumo energetico. Organic è la nostra risposta smart, moderna, rispettosa dell'ambiente, il "sughero 4.0". Dunque, utilizzo ridotto dell'acqua, minori emissioni di CO2 e gas serra, minor dispendio di energia: sono passi importanti che danno un contributo a tutta la filiera, ma che ormai appartengono a una visione globale di quale sia la giusta direzione che il comparto industriale deve seguire».

L'APPROCCIO COI CLIENTI

ArdeaSeal coltiva la sua rete internazionale partendo sempre dal cliente. «Siamo presenti presso le fiere del nostro settore, quello dell'imballaggio, ma la nuova strategia di comunicazione che stiamo adottando è quella di coinvolgere direttamente i clienti: organizziamo degustazioni comparative durante le quali serviamo direttamente ai clienti dei vini dello stesso lotto di produzione tappati con chiusure tecniche diverse, e con le nostre chiusure tecniche. Per far ciò, noi ci mettiamo preventivamente in contatto con le aziende produttrici e acquistiamo un numero di bottiglie per farle sigillare con i nostri tappi, affinché la comparazione con altre bottiglie dello stesso lotto ma con chiusure tradizionali sia ottimale». La chiusura ArdeaSeal, ideata per garantire l'eccellenza dei vini di qualità, oggi è apprezzata e utilizzata anche da importanti produttori di birra e di altre bevande alcoliche. Questo è il risultato di un progetto che ha saputo, con i suoi contenuti di innovazione e tecnologia, soddisfare esigenze di altri mercati importanti. ■ **Elena Bonaccorso**



I VANTAGGI

Il nostro tappo garantisce l'uniformità degli aromi e, grazie alla sua composizione materiale, assicura anche un uniforme passaggio di ossigeno per tutte le bottiglie dello stesso lotto



QUALITÀ SENZA CONFINI

«I nostri clienti sono internazionali. Siamo molto presenti su territorio francese, un po' per la storia dell'azienda, un po' per l'importanza del comparto viticolo in Francia: è stato il nostro primo mercato importante e a oggi serviamo le sue zone più rappresentative, come la Borgogna, Bordeaux, le valli della Loira, note per i loro vini pregiati e riconosciuti in tutto il mondo, ai quali il nostro tappo dà un valore aggiunto. Siamo molto presenti anche in Italia e in Spagna, ma anche nei paesi dell'est come Romania, Ungheria, Repubblica Ceca, Slovacchia, e a livello globale anche negli Stati Uniti e in Cina e ci stiamo allargando sempre di più, acquisendo maggiori fette di mercato anche grazie al lancio di Organic».