

ASSOVETRO. Ricerca: vetro contenitore ideale per vino e olio di qualità. Produzione di bottiglie in aumento nel 2016, anche grazie agli spumanti

a cura di Gianluca Atzeni

Vetro e turacciolo in sughero per il vino; vetro scuro e tappo a vite per l'olio. Sono le migliori modalità di conservazione per questi due prodotti del made in Italy, in grado di preservare più di altri contenitori le caratteristiche olfattive, organolettiche e nutrizionali. Lo dicono due ricerche delle università di Pisa e del Piemonte Orientale, realizzate per Assovetro, l'associazione nazionale degli industriali del vetro, aderente a Confindustria (1,4 miliardi di fatturato annuo). Per l'olio conservato in vetro scuro, i ricercatori hanno rilevato più antiossidanti naturali (catechina, quercetina, polifenoli totali), meno concentrazione di nichel (metallo allergenico), maggiore contenuto di sostanze volatili che ne accentuano i profumi, mantenendo la ricchezza iniziale. Per quanto riguarda il vino, l'indagine ha confrontato tre tipi di contenitori (bag in box, tetra brik, bottiglie in vetro), quattro vini (bianco, rosé, rosso novello e rosso strutturato), quattro chiusure (sughero, polimeri, corona e vite) a varie temperature di conservazione. Il bag in box si è rivelato più sensibile all'ossidazione (maggiore permeabilità all'aria), i tetrabrik abbastanza resistenti alla diffusione dell'ossigeno ma



in misura inferiore alla bottiglia in vetro che, se chiusa adeguatamente, appare la più adatta a proteggere il vino. "Vini e oli di qualità trovano nel vetro la custodia migliore e i numeri" dice Marco Ravasi, presidente sezione contenitori in vetro dell'associazione "confermano queste preferenze, considerando che nel solo primo semestre 2016 sono state esportate 124 milioni di bottiglie di vini frizzanti". Ed è proprio lo sviluppo del vino che sta trainando quello del vetro cavo. Sui

5,4 milioni di tonnellate di vetro prodotte nel 2016, quattro milioni riguardano i contenitori in vetro (+2,4%) e, di queste, 1,6 milioni (+2%) sono collegate al comparto vino. Nel dettaglio: 1,3 milioni di tonnellate per le tipologie fermo e frizzante, e 300 mila tonnellate per gli spumanti: "Negli ultimi cinque anni, l'industria del vetro ha notato uno spostamento verso quest'ultima tipologia di bottiglie, che è cresciuta in maniera forte", rileva Ravasi. "È chiaro" aggiunge "che stiamo modificando gradualmente i contenitori, perché occorre più resistenza, un minore rischio di difetti, visto che sempre più bottiglie devono affrontare viaggi lunghi". Sul fronte prezzi, il vetro è costato meno: "Abbiamo avuto una lieve flessione e penso che ciò abbia supportato le cantine italiane nella competizione con Francia e Spagna".

Competitività che si misura anche con il grado di sostenibilità: "Stiamo facendo bottiglie meno fragili ma più leggere". Una "cura dimagrante", la definisce Ravasi, che ha fatto sì che oggi le bottiglie di vino pesino il 12% in meno rispetto a dieci anni fa: "Significa minor consumo di materie prime, di energia e meno emissioni in atmosfera. In dieci anni abbiamo ridotto del 30% le emissioni di Co2, del 10% le emissioni di ossidi di zolfo e dimezzato le emissioni di polveri".

SICILIA 1. Ecco il programma del nono convegno internazionale sull'enoturismo. A marzo

Conto alla rovescia per il nono International Wine Tourism Conference che quest'anno ha scelto l'Italia - e in particolare Catania - come location di incontro. Quattro i temi principali su cui si confronteranno gli operatori il 28 e 29 marzo: 'Sviluppo Professionale', con consigli e approfondimenti degli esperti per migliorare l'offerta; 'Ricerca', con le tendenze e le previsioni sull'Enoturismo; 'Mete di Enoturismo', sessioni chiave-dedicate a tour operator e agenti di viaggio; 'Network&Connessione', con presentazioni e degustazioni. Tra i relatori, saranno presenti Robin Shaw che presenterà alcune case history australiane e sudafricane; Judith Lewis, esperta Seo al De Cabbit Consultancy, che parlerà di strategie di marketing digitale; i master of wine Susan Hulme e Mai Tjemsland che guideranno le degustazioni dei vini dell'Etna. Il programma completo su www.iwinetc.com



SICILIA 2. L'anteprima dei vini dell'isola si tinge di green. Ad aprile

Sarà all'insegna della sostenibilità l'edizione numero 14 di Sicilia en primeur, in programma dal 25 al 29 aprile al parco di Radicepura di Catania. "La salvaguardia dell'ambiente e la tutela del territorio sono tematiche sempre più fondamentali per la viticoltura e in special modo per le aziende di Assovini Sicilia, unite nel realizzare giorno dopo giorno un percorso all'insegna della sostenibilità", è il commento di

Francesco Ferreri, presidente di Assovini Sicilia. Settanta le aziende vitivinicole di tutta l'Isola coinvolte che apriranno le loro porte a giornalisti e professionisti del settore provenienti da tutto il mondo.