

CHIUSURE: I CONTI TORNANO

Lorenzo Tablino

La scelta del tipo di chiusura da utilizzare nel processo d'imbottigliamento non è semplice, anche considerando l'ampia offerta di soluzioni e costi che il mercato mette a disposizione (A).

In qualsiasi cantina, per una valutazione corretta e professionale, occorre prendere in considerazione molteplici aspetti tecnici, economici, di marketing ed immagine.

In altre parole occorre conoscere la destinazione della chiusura prescelta in funzione della tipologia di vino, stato evolutivo, **shelf life** (ovvero il periodo durante il quale un prodotto può essere tenuto in un punto vendita senza alterarne le qualità), modalità di trasporto, immagazzinamento e conservazione presso il cliente, mercati cui è destinato, ed una serie di ulteriori variabili che, sommate, incidono in maniera decisiva sulla scelta del tappo.



(A) - Tappi di sughero naturale

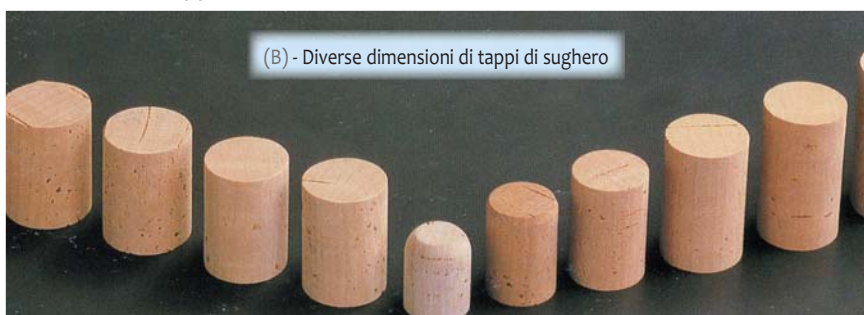
deve sopportare la cantina per l'acquisto della chiusura prescelta, confrontando le poliedriche tipologie offerte da un mercato quanto mai dinamico.

Appurate le caratteristiche qualitative della chiusura di interesse, il prezzo

riveste una frazione importante del costo di produzione della bottiglia di vino, da tenere perciò in debita considerazione.

Prezzi di mercato

I prezzi indicati in (C) sono aggiornati a settembre 2016, riferiti a bottiglie da 750 cc e per quantità di una certa consistenza. Prendendo come riferimento il **sughero** (B) consideriamo almeno 5000 pezzi, imballaggio e trasporto compresi mentre l'IVA è esclusa. Inoltre si sono considerate le tipologie di maggior utilizzo. Produzioni particolari come tappi a T per vini aromatizzati o tappi a corona per vini bianchi e rossi formato 1,5 L non vengono trattate. Tali precisazioni d'obbligo, fanno intendere come il mercato dei tappi sia estremamente variegato e soggetto a mutevoli variazioni, che ne fanno un'autentica giungla difficile da districare.



(B) - Diverse dimensioni di tappi di sughero

Ulteriori aspetti economici

Considerando la chiusura della bottiglia nel suo insieme, occorre aggiungere, per quanto riguarda il tappo di sughero e sintetico, anche il costo della capsula (D), già contemplato per le tipologie a vite o di vetro.

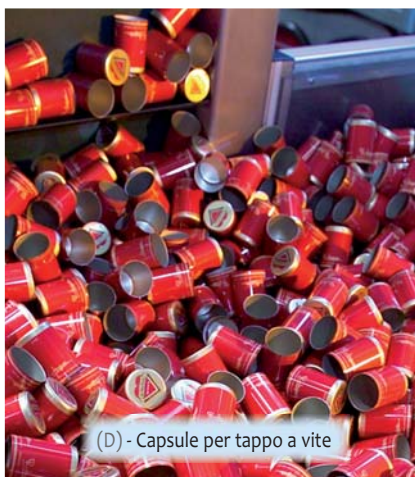
Ogni imbottigliatore cerca ovviamente la chiusura ideale, che possa abbinare un costo contenuto alle migliori performance possibili. Queste ultime si potrebbero così riassumere:

- ⇒ non cedere o sottrarre nulla al vino
- ⇒ permeabilità all'ossigeno controllata, che a seconda delle esigenze possa migliorare il bouquet del prodotto
- ⇒ non causare colosità
- ⇒ facile introduzione ed estrazione, anche nel lungo periodo
- ⇒ incontrare il consenso dei consumatori anche sul piano estetico
- ⇒ riciclabile.

Ciascuno di questi punti meriterebbe ampia trattazione, per altro già avvenuta in edizioni precedenti di Vitenda. Ci limiteremo questa volta ad affrontare l'aspetto economico del problema, ovvero il costo che

(C) - Costi delle varie tipologie di chiusure delle bottiglie (€ x 1.000 pezzi)

| | | | Extra | Prima scelta | Seconda scelta |
|----------------------------------|-----------------------|---|-------|--------------|----------------|
| Tappo di sughero | naturale monopezzo | 24 X 45 | 350 | 280 | 180 |
| | | 26 X 45 | 400 | 330 | 230 |
| | | 26 X 50 | 1000 | 700 | 400 |
| | birondellato | 26 X 45 | | 110 | |
| | | 24 X 50 | | 100 | |
| | micro agglomerato | < 2 mm | | da 60 a 135 | |
| | | diam 3 | | 110 | |
| | | diam 5 | | 135 | |
| diam 5 tradiz | | | 160 | | |
| | | diam 10 tradiz | | 220 | |
| Tappo di vetro | | Da 300 a 6000 € (a seconda di colore e personalizzazione) | | | |
| Tappo sintetico | | Da 35 a 40 € | | | |
| Tappo a vite | | Da 30 a 60 € - (30 x 60 mm) (a seconda di colore e personalizzazione) | | | |
| Capsula Stelvin | | Euro da 60 a 200 su 1000 a seconda delle tipologie e dei decori) | | | |
| Capsula in PVC (Termoretraibile) | | 10 - 15 su 1000 | | | |
| Capsula in polilaminato | | 25 - 30 su 1000 | | | |



(D) - Capsule per tappo a vite

Il tappo a vite presenta però una complicazione ulteriore risiedente nella bottiglia, che deve possedere un'apposita imboccatura detta BVS (bague vin suisse), con collo filettato. Essa è oggi disponibile per quasi tutti i formati e facilmente reperibile, a costi paragonabili rispetto alla bocca standard.

Per il tappo di vetro, se in passato occorreva utilizzare una bottiglia con bocca speciale adatta a vino **lok** e non sempre erano disponibili i formati richiesti, oggi con il nuovo modello si può ricorrere alle normali bottiglie per il tappo di sughero, pertanto senza costi aggiuntivi.

Il problema principale riguardo al tappo in vetro è il costo della manodopera. Esistono in Germania impianti che automatizzano del tutto il processo, ma sono molto costosi, quindi sfruttabili solo per elevate produzioni e utilizzi costanti. In linea di massima se si producono 1000-2000 bottiglie all'ora occorre calcolare due persone in più per l'immissione manuale del tappo nel collo della bottiglia (E).



(E) - Chiusura in vetro

Un mercato in evoluzione

Come si è visto sono disponibili molte tipologie di chiusure dai prezzi più svariati, mentre i livelli qualitativi, causa un mercato sempre più dinamico e competitivo in continua crescita, sono sempre molto elevati, specie negli ultimi anni (F).

Quello delle chiusure è un settore in continuo fermento, con novità e brevetti che si susseguono in tutto il mondo. Due frasi di celebri ricercatori sintetizzano le enormi valenze della filiera:

“... per un vino è più importante la chiusura che non la vigna” (R. Gipson).

“14 vini uguali tappati con 14 diverse chiusure originano 14 diversi vini” (P. Godden).



(F) - Tappi di sughero naturale e sintetici

I discorsi legati alla scelta della chiusura in funzione di affidabilità e prezzo, a volte non dipendono neppure dall'imbottigliatore. Spesso infatti, la decisione è legata alle richieste dei mercati esteri che impongono nei contratti di acquisto una precisa tipologia di chiusura. Questa tendenza è in crescita a seguito di norme legislative che da alcuni anni di fatto liberalizzano le chiusure alternative al sughero sui vini DOC e DOCG. Si calcola che oltre 6 milioni di bottiglie di Moscato d'Asti DOCG siano imbottigliate con il **tappo a vite** (G).

In altri casi una chiusura innovativa può fare tendenza, oppure dare al prodotto un valore aggiunto, soprattutto se inserita in strategie d'immagine che valorizzano la ricerca e l'innovazione del prodotto. In contrapposizione la classica chiusura con sughero evidenzia nuove e valide performance: la totale naturalità, la salvaguardia ambientale correlata alle sugherete e i numerosi e interessanti progetti di riciclo.



(G) - Esempio di chiusura a vite

Aspetti di marketing

Sul fronte della comunicazione e promozione delle varie chiusure la competizione è altissima, occupando intere pagine dei giornali specializzati, tanto che, per l'acquirente è sempre più difficile orientarsi.

Negli anni scorsi in molti convegni e simposi si è insistito sul famoso “sorpasso”. Non mi riferisco al noto film di Dino Risi,

ma all'anno 2012 che doveva segnare, oltre la fine del mondo predetta dai Maya, il sorpasso a livello mondiale dell'alternativo sul sughero tradizionale. La fine del mondo è rinviata, idem l'auspicata inversione di tendenza, spostata dapprima al 2014, poi al 2015... poi... forse non ci sarà mai.

La vecchia Europa rimane infatti saldamente legata al caro sughero che, dopo oltre 300 anni di utilizzo, continua ad offrire indubbie garanzie, grazie anche al costante miglioramento tecnologico sia nella coltivazione delle sugherete, sia nella fase di produzione.

L'emisfero meridionale, al contrario, vedrà crescere la chiusura a vite, ormai accettata da tecnici di cantina e soprattutto dal mercato.

Insomma, continueremo a stappare e svitare, purché solo chiusure di alta qualità.