

# Dai contenitori alle etichette il valore del packaging

603715



## I CONTENITORI

Il contenitore di riferimento per i vini di più alta gamma rimane indiscutibilmente il vetro, sia per motivi legati alla tradizione sia per la vigente legislazione nazionale, che la rendono l'unica via praticabile per il confezionamento dei vini a denominazione d'origine - eccezione fatta per alcuni disciplinari che ammettono la bottiglia in ceramica - a differenza di quanto avviene in altri Paesi membri dell'Unione europea. Anche in Italia però, grazie al recente decreto Mipaaf 4 agosto 2008, che ha modificato il precedente decreto del 7 luglio 1993, è stata concessa in deroga la possibilità di utilizzare il bag-in-box per i vini Doc, previa modifica del disciplinare di produzione.

Le bottiglie presenti sul mercato, pur potendo essere ricondotte a un numero relativamente basso di forme classiche, tra le quali rientrano principalmente la bordolese, la borgognotta, la renana e la champagnotta, sono in realtà rappresentate da una miriade di modelli che si differenziano per altezza, lunghezza e forma del collo, spes-

sore e colore del vetro, in grado di soddisfare le esigenze particolari di ciascun produttore vinicolo.

Da citare lo sforzo fatto dalle vetrerie per ottenere bottiglie resistenti, pur con un peso ridotto, sufficientemente trasparenti, ma con una bassa permeabilità ai raggi ultravioletti, con forme eleganti, comunque riconducibili alle classiche prima citate. Qualche bottiglia, con una forma particolare, può essere personalizzata per un singolo produttore, per un tipo di vino o per i vini di una determinata zona (classici esempi la chiantigiana, l'albeisa, la bottiglia per il Marsala con il collo a oliva).

Aspetto importante a cui la bottiglia in vetro deve adattarsi è il tipo di chiusura, in particolare per il tappo a corona (per spumanti rifermentati in bottiglia) o per il tappo a vite. Inoltre, per i vini frizzanti o spumanti, il vetro deve poter sopportare un'elevata pressione interna, che per tali prodotti arriva fino a 6 bar; in realtà le bottiglie sono in grado di resistere a pressioni significativamente maggiori per assicurare un adeguato margine di sicurezza.

di Riccardo Castaldi  
e Simone Lavezzaro

**Proposte alternative.** Con l'avvento dei contenitori alternativi si pensava che il vetro avrebbe ridimensionato in modo importante la propria quota di mercato, che invece è rimasta pressoché inalterata (nonostante gli svantaggi del peso e della fragilità) a seguito delle indiscutibili qualità igieniche e di immagine che caratterizzano questo materiale, il quale ha dalla sua parte la possibilità di essere riciclato.

I tentativi di confezionare il vino in lattina per ora non hanno avuto particolare fortuna, anche se questo contenitore potrebbe essere utilizzato per i vini frizzanti, come già in passato si è tentato.

Parrebbero avere maggior futuro, invece, le bottiglie in alluminio, del tutto simili a quelle utilizzate da tempo per la birra, lanciate per la prima volta da una casa vinicola portoghese sul mercato anglosassone; vista la particolarità di questo tipo di contenitore, il prodotto è stato pensato per ambiti di consumo differenti da quello tradizionale, come ad esempio quello delle discoteche e dei night. Da tenere presente che l'elevata conducibilità termica dell'alluminio, considerato un vantaggio per il rapido raffreddamento quando il contenitore viene posto in frigorifero, espone in misura elevata il prodotto agli sbalzi termici in fase di trasporto e conservazione; si deve considerare inoltre che tale lega non è particolarmente resistente al biossido di zolfo e ai costituenti del vino, per cui è da verificarne la durata nel tempo.

**Il bag-in-box.** Un imballaggio alternativo che negli ultimi decenni ha conosciuto una discreta diffusione è il bag-in-box, particolarmente nei Paesi del Nord Europa, in Australia, Stati Uniti e Canada; sono soprattutto i Paesi scandinavi a gradire questo contenitore, dove viene accettato an-



Nel corso degli anni il packaging ha assunto un'importanza crescente, essendo uno dei modi principali per differenziare il proprio prodotto e per comunicare un messaggio al consumatore. Recipienti per la commercializzazione, chiusure, etichette e imballaggi finali devono assolvere alla loro funzione primaria, che è quella di conservare al meglio e identificare il prodotto, con un tocco però di eleganza e originalità che serva a far ricordare il vino e, se possibile, a farlo riacquistare

che per prodotti di elevato profilo qualitativo, a differenza di quanto avviene nei Paesi tradizionalmente produttori.

Il bag-in-box è formato da un contenitore per alimenti, flessibile, costituito da più strati di polietilene e, talvolta, da uno strato sottilissimo di alluminio preposto all'effetto barriera contro l'ossigeno. È dotato di un rubinetto che serve sia per il riempimento che per la spillatura (Repetti, 2005). Il tutto è alloggiato all'interno di una scatola di cartone (raramente in plastica riutilizzabile), che presenta un'ampia superficie per la personalizzazione. Il bag-in-box consente un consumo graduale del vino senza comportare uno scadimento qualitativo, dato che durante la spillatura il contenitore flessibile si accortocchia su se stesso, evitando l'entrata di aria. Tra i vantaggi si aggiungono la leggerezza e l'ingombro minimo, in quanto ha forma di parallelepipedo e risulta facilmente stoccabile. Per contro, il costo dell'imballaggio, sempre a perdere, non è trascurabile, soprattutto per le capacità ridotte (2-5 litri). Nel nostro Paese l'impiego del bag-in-box ha conosciuto una buona diffusione negli anni passati, rimanendo tendenzialmente stabile o con incrementi ridotti nell'ultimo periodo.

Una certa diffusione hanno ancora damigiane e dame in vetro, soprattutto nella fascia di consumo legata alla vendita al dettaglio presso le cantine; tali contenitori, economici in quanto riutilizzabili, prevedono in ogni caso l'imbottigliamento casalingo, dato che lasciandoli "smezzati" comportano un rapido scadimento qualitativo del prodotto.

Anche il Pet (polietilenterftalato) è un materiale molto interessante, impiegatissimo per acque minerali e bibite, molto meno per il vino, dove trova qualche riscontro nelle capacità di 3 e 5 litri (le cosiddette dame), oppure su contenitori monodose da 187 cc; nato negli Stati Uniti per il consumo aereo, è ora in fase di diffusione anche nei normali negozi.

**Il brik.** In pratica, però, il contenitore alternativo più diffuso per la commercializzazione del vino è il poliaccoppiato, comunemente noto con il nome di brik, anche se le forme possono essere diverse. I vantaggi di questo materiale sono veramente notevoli: sicuro dal punto di vista igienico

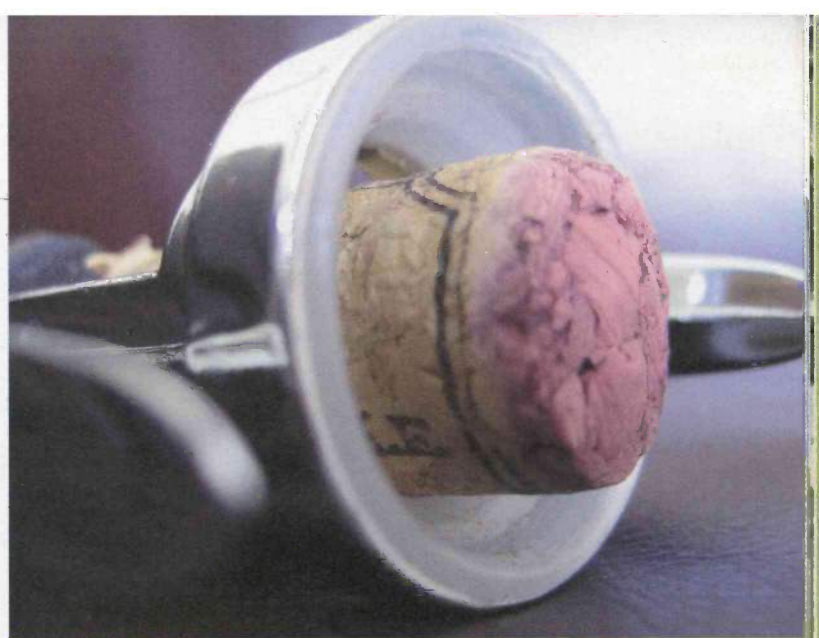
grazie allo strato di polietilene, impermeabile all'ossigeno grazie alla presenza di un foglio di alluminio, sufficientemente resistente per merito del sottile strato di cartone, a sua volta protetto dall'esterno da una pellicola di polietilene. Ampia la superficie per la personalizzazione, minimo l'ingombro quando è sottoforma di nastro - ovvero prima del condizionamento - e minimo il peso. A sfavore il costo molto elevato della linea di condizionamento, l'impossibilità di utilizzo per vini frizzanti e un'immagine che non viene associata a prodotti di elevato profilo qualitativo. Il vino condizionato in brik ha però raggiunto circa 350 milioni di litri, che rappresentano oltre il 50% del vino venduto nella grande distribuzione.

In questo elenco non possiamo dimenticare i barilotti d'acciaio detti kegs, determinanti per la distribuzione alla spina, per i quali sono ormai da anni presenti linee specifiche di riempimento. Per i kegs, che sono riciclabili, assume un'importanza fondamentale una corretta pulizia e sterilizzazione, al fine di assicurare la massima igiene e conservabilità del prodotto.

#### I SISTEMI DI CHIUSURA

I sistemi di chiusura della bottiglia sono indubbiamente la componente del packaging che in questi ultimi anni si è evoluta maggiormente, in quanto sono comparse una serie di alternative rispetto al tradizionale sughero che hanno conquistato quote importanti di mercato.

**Tappi in sughero.** Il sughero per le caratteristiche di elasticità e impermeabilità non solo assicura nel tempo un'eccellente protezione ma partecipa attivamente all'affinamento del vino (Tablino, 2002). Esso in particolare possiede una proprietà detta "resilienza" (capacità di recupero dimensionale dopo la compressione) che assicura una ottimale aderenza al collo della bottiglia. Inoltre, suberina e cerina (sostanze grasse della membrana cellulare) aumentano sensibilmente l'impermeabilità sia al vapor d'acqua che all'ossigeno, tanto che la percentuale di O<sub>2</sub> che in un anno penetra in una bottiglia tappata con sughero è considerata mediamente pari a 0,1 ml. Per questi motivi è possibile definire il sughero come chiusura ideale per il vino. Purtroppo a esso si associano alcuni difetti che



#### SISTEMI PER EVITARE O RIDURRE IL GUSTO DI TAPPO

Per evitare tali problematiche sono continuamente in corso studi, spesso finanziati dalle stesse case produttrici, a testimonianza di quanto il problema sia sentito e vi sia la reale volontà di risolverlo.

- Silicene fluido vulcanizzante a freddo su entrambe le estremità del tappo: la reticolatura di questo elastomero permetterebbe il passaggio dei gas (ossigeno e CO<sub>2</sub>) ma non molecole più voluminose come il Tca, che non entrerebbe in contatto col vino.
- Vapore, o meglio la distillazione a vapore controllata che permetterebbe di ridurre considerevolmente, con un'azione di strappaggio, le eventuali sostanze volatili presenti nel tappo.
- Nuova bollitura: moderno processo cui può essere sottoposto il tappo. La novità rispetto alla bollitura standard consiste nel continuo rinnovo e filtrazione dell'acqua presente in autoclave, in modo che non sia essa stessa fonte di inquinamento. L'azione del calore e della pressione consente poi di eliminare le sostanze volatili.
- Utilizzo della CO<sub>2</sub> allo stato supercritico: si sfrutta il potere sterilizzante del gas in grado di estrarre oltre 150 molecole volatili dal sughero, compreso il Tca.

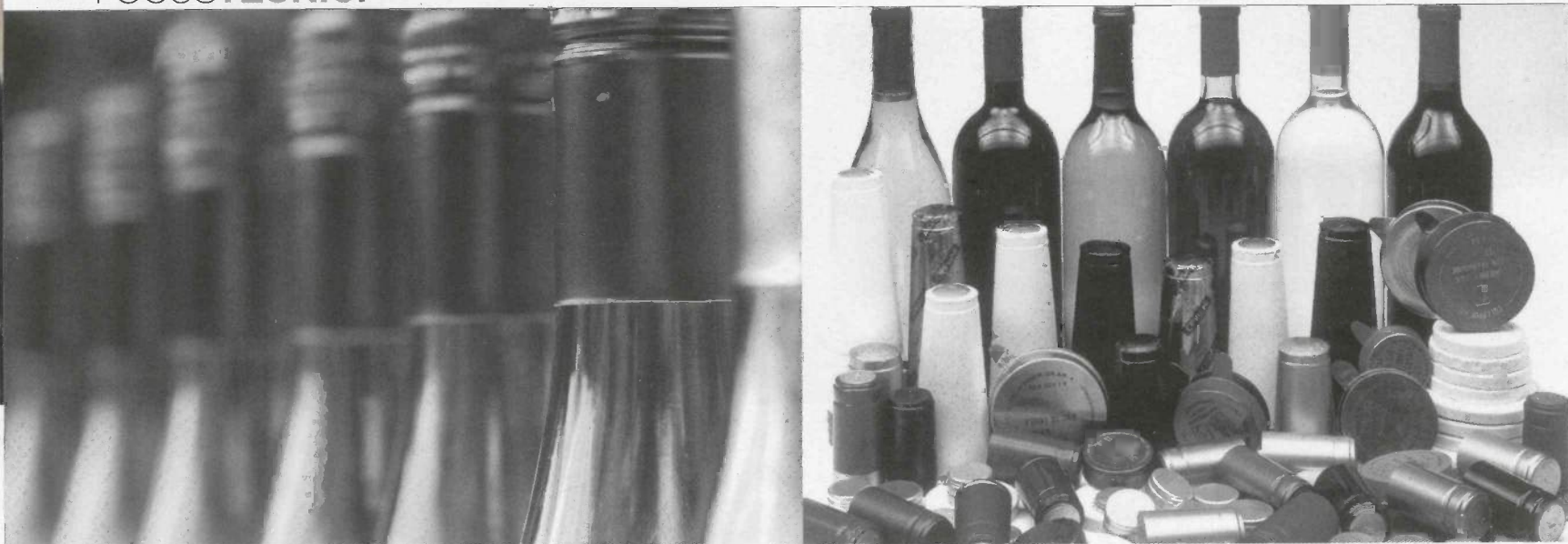


portano ad anomalie organolettiche, dovute alla scarsa qualità della materia prima o a inappropriate lavorazioni che essa subisce, oltre a colature e stappature difficoltose. Il principale difetto organolettico, definito comunemente come "gusto di tappo", è dato da fenomeni degenerativi di origine microbica che insieme a composti clorurati, comunemente utilizzati nell'igiene di cantina, porta alla formazione del 2,4,6 tricloroanisolo noto come Tca (bassissima soglia di percezione, 4 ng/l) con sentore di muffa e cane bagnato.

Altro difetto organolettico è dato dal guaiacolo (odori farmaceutici affumicati) prodotto da *Streptomyces* per degradazione della lignina.

Esistono poi una serie di difetti dovuti alla lavorazione non esemplare del sughero, fra cui i più frequenti sono i residui di perossidi utilizzati nello sbiancamento, che portano a una rapida diminuzione del biossido di zolfo libero, oltre causare sentori sgrade-





voli di cavolo e gusti erbacei dovuti ad aldeidi derivanti dall'ossidazione dell'acido linoleico e oleico. Infine, sugheri derivanti da piante giovani o con accrescimento troppo rapido presentano una bassa densità dovuta a scarsa concentrazione del tessuto suberoso o a un'eccessiva porosità che non solo aumenta la permeabilità a gas e liquidi ma facilita la cessione al vino di sostanze volatili presenti nel tappo stesso.

**Tappi sintetici.** Introdotti nel mondo enologico a metà degli anni Novanta, rappresentano tutt'oggi una valida alternativa al sughero per vini giovani. I materiali principalmente utilizzati nella loro fabbricazione sono poliolefine, elastomeri termoplastici e mescole di stirene, etilene e butadiene. Essi naturalmente scongiurano i problemi di gusti anomali proposti dal sughero, seppure prestino il fianco ad alcune critiche, la più frequente relativa alla permeabilità ai gas che provoca un'introduzione di ossigeno nella bottiglia accelerando i processi di ossidazione. Tale permeabilità può derivare dalla struttura interna non completamente uniforme che provoca sacche d'aria nella struttura del polimero aumentandone la permeabilità. Col tempo tale difetto costruttivo sta diminuendo sempre più, ma i problemi di ossidabilità del vino rimangono, soprattutto perché tali chiusure possiedono poca resilienza, che non permette di aderire perfettamente al collo della bottiglia permettendo quindi l'accesso all'ossigeno (De Filipis et al., 2004).

Il livello qualitativo dei tappi sintetici è estremamente differenziato, così come il loro prezzo, per cui non devono essere visti esclusivamente nell'ottica di risparmiare rispetto al tradizionale sughero. I buoni tappi sintetici sono sicuramente adatti per vini bianchi e rossi giovani, anche di grande qualità, ma non sono ancora accettati per i vini da invecchiamento.

**Tappi a vite.** Ideati verso il 1930, sono poco diffusi nel commercio del vino in Italia e più in generale nella Vecchia Europa, ma rappresentano la normalità qualora si voglia raggiungere il mercato australiano o anglossassone, specie per vini bianchi o rossi di pronta beva. Tale chiusura è essenzialmente composta da due parti: una pellicola esterna d'alluminio che avvolge la parte superiore del collo della bottiglia e una guarnizione che assicura la tenuta tra la chiusura e il vetro. Essendo l'alluminio un materiale assolutamente impermeabile e chimicamente inerte, il punto nevralgico di tale struttura è proprio la guarnizione, dalla quale dipende la permeabilità del tappo. Essa è costituita da tre strati: il primo in Pvc (polivinilidene cloruro) neutro a contatto col vino, il secondo rappresentato da un foglietto di stagno che assicura l'impermeabilità e il terzo in polietilene espanso che garantisce la resilienza. Gli studi condotti su questo tipo di chiusura, effettuati principalmente in

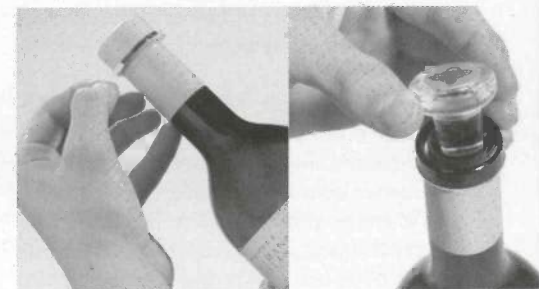
Australia e in Nuova Zelanda, assicurano l'assoluta inerzia chimica e una impermeabilità pari o superiore al sughero, tanto che nel tempo è possibile si verifichino sentori di ridotto. Sono in corso sperimentazioni per poter oggettivamente e regolarizzare il passaggio di ossigeno, in modo che il tappo a vite possa contribuire all'affinamento del vino nel tempo. In ogni caso il produttore deve essere consapevole di come il vino debba essere preparato differenzialmente qualora sia condizionato con questo tipo di chiusura. Agli aspetti tecnici si aggiungono quelli commerciali, da ricercare soprattutto nella praticità d'utilizzo (rendono superfluo il cavatappi e offrono la possibilità di richiudere con facilità la bottiglia qualora il contenuto non sia stato esaurito).

Il rovescio della medaglia consiste negli elevati investimenti che il suo utilizzo comporta, dato che richiede una specifica tappatrice, messa perfettamente a punto sul tipo di bottiglia impiegato. Infatti sarà il tappatore a rullare la capsula imprimendogli la "vite" del collo della bottiglia e assi-

curando la chiusura. Un minimo errore nell'operazione significa una limitata tenuta con danni solitamente deleteri sia per i vini fermi che per quelli frizzanti. Non ultimo deve essere considerata una certa diffidenza, espressa soprattutto da parte dei consumatori di Paesi quali Italia e Francia, nei confronti di questi tipi di chiusura moderni.

**Il tappo corona.** Estremamente funzionale per acque minerali, bibite e birra, lo è altrettanto per il vino. La dimostrazione è in tutte le cantine che producono spumanti rifermentati in bottiglia, i quali superano i primi due o più anni di vita in bottiglie così tappate. Quindi una chiusura efficiente e senza problemi di gusti indesiderati, vantaggiosa anche sotto il profilo economico. Purtroppo non piace, ricorda i bottiglioni di vino scadente, per fortuna di passata memoria.

**I tappi in vetro.** Nati pochi anni fa dall'idea di un medico tedesco, che, dopo aver aperto alcune bottiglie che "sapevano di tappo", ha preso spunto dalle confezioni dei medicinali. Garantiscono la tenuta grazie a una guarnizione di materiale plastico e sono tenuti in posizione tramite una capsula metallica che viene rimossa attraverso torsione. Anche i tappi di vetro non richiedono l'impiego di strumenti; infatti, dopo aver rimosso la capsula, la bottiglia si apre facendo semplicemente leva col pollice sul bordo del tappo stesso. Al momento il costo è considerato il principale limite di questa soluzione tecnica interessante (Cellari, 2005).



**La gabbietta.** Tenuto conto che il nostro Paese produce una quota importante (come quantità e, soprattutto, come qualità) degli spumanti mondiali, non dimentichiamo un dispositivo in questo caso indispensabile, che è la gabbietta, preposta a evitare che il tappo fuoriesca per la pressione interna della bottiglia.

La gabbietta, realizzata con filo metallico zincato, spesso abbinato a un capsulotto metallico, viene posta sopra

il tappo e ancorata alla parte superiore del collo della bottiglia, in modo tale che la chiusura resti saldamente imbrigliata. Tale operazione, un tempo eseguita totalmente a mano, è oggi resa automatizzata grazie alle gabbiettrici automatiche monotesta, per modeste produzioni, o a gabbiettrici automatiche rotative, per industrie spumantistiche di grandi dimensioni (Morando e Taretto, 1990).

**Le capsule.** La capsula viene utilizzata sia per mascherare la gabbietta nei vini spumanti, sia per proteggere il tappo raso bocca nei vini fermi, contribuendo significativamente al miglioramento estetico del prodotto.

Le prime capsule erano realizzate in piombo, materiale che, per la sua duttilità, consentiva, con la rullatura, la perfetta aderenza al collo della bottiglia. Più economiche ma di difficile lavorazione sono le capsule in alluminio. Con la proibizione del piombo per ragioni igienico-sanitarie, ha fatto una timida apparizione lo stagno, troppo costoso per aggredire il mercato. Molto economica è sicuramente la plastica. Grazie all'abilità degli operatori del settore, ha preso poco per volta forma la capsula in polilaminato di alluminio e plastica, con risultati ottimi sotto il profilo estetico, raggiunti a costi accettabili.

Le capsule rappresentano senza dubbio un elemento distintivo nel packaging di un prodotto, in grado di influenzare in maniera determinante la scelta del consumatore. Negli ultimi anni, poi, stanno acquistando sempre maggior importanza, alla luce dei cambiamenti delle confezioni e dei sistemi di chiusura. Le innovazioni riguardano non solo la parte grafica, sempre più scenica e accattivante, ma anche la comodità per i consumatori, a partire dall'agevolazione dell'apertura mediante una banda di strappo o altri sistemi più particolari.

I moderni tappi a vite sono dotati di capsula incorporata, che funziona anche da sigillo di garanzia. Essendo il tappo a vite perfettamente richiudibile, in assenza della capsula sarebbe molto difficile per il consumatore verificare che la bottiglia non sia già stata aperta.



#### :: Bibliografia

- Cellari B. - 2005 - *Tappi in vetro: vera rivoluzione*. VQ, 3, 78 - 82.  
 Morando A., Taretto E. - 1990 - *Appunti sulle macchine enologiche*. Quaderni della Scuola di Specializzazione in viticoltura ed enologia, 14, 191 - 286.  
 Pedron E. - 2000 - *Vino italiano, tante etichette, poco marketing*. Imbottigliamento, 23 (7), 26 - 28.  
 Repetti O. - 2005 - *Fra brik e bag in box*. Vignevini, 32(4), 90 - 99.  
 Tablino L. - 2002 - *Sughero e tappi, dalla A alla Z*. Vignevini, 29(4), 85 - 102.  
 De Filippis P., Liberati D., Scarsella M. - 2004 - *Tappi sintetici: caratteristiche meccaniche e prestazionali*. Industrie delle Bevande, 33(191), 213 - 220.

#### ETICHETTATURA

Se si escludono pochi affermati vini, l'attuale tendenza della maggior parte dei produttori è quella di modificare con una certa frequenza le etichette, esigenza dettata in parte dal fatto che la quota più consistente di imbottigliato transita dagli scaffali della grande distribuzione, dove è essenziale riuscire ad attrarre l'attenzione del potenziale consumatore (Pedron, 2000). Per tale motivo il venditore, oltre a fornire tutte le indicazioni obbligatorie per legge (vedi box), tende a corredare l'etichetta con tutti quegli accorgimenti che possono far scattare la volontà d'acquisto nel consumatore, sfruttando il fenomeno detto dell'impulse buying. Esso deriva da diversi studi di marketing effettuati su larga scala, tramite i quali si dimostra come ogni acquirente della Gdo torni a casa con una spesa maggiore rispetto a quella programmata, in virtù della capacità attrattiva delle etichette.

Le etichette che adornano le bottiglie di vino possono essere stampate su carta o su materiali plastici di vario genere, tra cui principalmente polipropilene, polivinilcloruro e polietilene.

La carta a cui si ricorre per la stampa delle etichette può essere naturale oppure patinata; la carta naturale, che per l'elevata porosità che presenta consente di ottenere l'effetto acquerello, può essere liscia oppure gofrata, telata, vergata, martellata o a buccia d'arancia, a seconda della lavorazione meccanica che subisce durante il processo di produzione. La carta patinata, che può presentarsi sia lucida che opaca, si ottiene a seguito di un trattamento eseguito con un pigmento, il quale è in grado di creare una superficie microporosa più regolare, capace di fornire una stampa sicuramente più nitida.

In funzione della modalità di applicazione le etichette sono distinte in "acqua e colla" e autoadesive; le prime sono tendenzialmente più adatte a essere utilizzate nelle condizioni di imbottigliamento in cui potrebbe verificarsi la formazione di condensa, che non ne ostacola l'applicazione, a differenza di quanto avviene per le etichette autoadesive. Queste ultime sono invece da prediligere nel caso in cui, nella linea di imbottigliamento, si contempli la necessità di cambiare frequentemente il tipo di etichetta oppure nel caso in cui servano sagomature particolari.

Negli ultimi anni e soprattutto nel prossimo futuro, i sistemi informatici permetteranno alle etichette di fornire al consumatore una vera e propria "valanga" di informazioni relative al prodotto che si sta per acquistare, definendo in modo particolareggiato la sua rintracciabilità. Questo è già possibile e sfruttato da alcune case vinicole che attraverso un codice numerico o logico posto sull'etichetta consentono di risalire, con l'utilizzo di un comune palmare, all'origine dell'uva per ogni singola bottiglia. Non solo, questo può trasformarsi in una vera e propria

"carta d'identità" del vino, in grado di proteggere da contraffazioni sia i consumatori che gli stessi produttori.

Le tecniche di stampa utilizzate per la realizzazione delle etichette contemplano la offset, la tipografica, la flexografica, la serigrafica e la digitale. Quest'ultima, ormai a ottimi livelli qualitativi, è di grande interesse soprattutto per i piccoli quantitativi, dove risulta competitiva per l'assenza dei costi d'impianto.



#### INDICAZIONI IN ETICHETTA

Indicazioni obbligatorie e facoltative: la funzione informativa dell'etichetta è esplicitata in caratteri essenziali che devono essere obbligatoriamente inseriti. L'articolo 3 del regolamento CE 753/02 asserisce che le indicazioni devono essere raggruppate nello stesso campo visivo, presentate in caratteri chiari, leggibili, indelebili e sufficientemente grandi da risaltare sullo sfondo.

#### Indicazioni obbligatorie

- Denominazione di vendita
- Volume nominale
- Gradazione alcolica effettiva
- Numero del lotto
- Nome o ragione sociale dell'imbottigliatore
- Stato membro dov'è avvenuto l'imbottigliamento
- Informazione sulla presenza di solfiti
- Non disperdere nell'ambiente

#### Indicazioni facoltative

- Soggetti partecipanti alla commercializzazione del prodotto
- Tipo di prodotto
- Colore particolare
- Anno di raccolta delle uve (solitamente obbligatoria per Igt e Vqprd, perché prevista dai disciplinari di produzione)

