

● PROCESSI DI VINIFICAZIONE ESTERNALIZZATI

Centri mobili d'imbottigliamento una realtà in aumento

Un'indagine del Cirve su un campione di aziende svela la nuova tendenza a esternalizzare alcuni processi enologici. A oggi circa 150 milioni di bottiglie sono confezionate con i centri mobili e il ricorso al loro servizio è in aumento per tutte le tipologie di aziende, dalle piccole alle grandi

di **Stefano Scaggiante**

Le aziende vitivinicole nel corso degli ultimi anni sono state oggetto di una grande trasformazione nella gestione dei fattori produttivi, passando da una conduzione quasi totalmente all'interno dell'azienda a una dove un'ampia parte di essi sono esternalizzati.

L'evoluzione della gestione nella maggior parte dei casi si è resa necessaria per molteplici motivi, quali l'aumento dei costi di gestione – in particolare di quelli fissi legati agli investimenti –, la necessità di macchinari sempre più complessi, la difficoltà di controllo dei processi e ulteriori esigenze di riduzione dei tempi per le diverse operazioni, avendo come obiettivo il mantenimento della competitività sia nel mercato nazionale sia in quello estero.

Le cantine hanno dovuto fronteggiare non solo un incremento dei costi tipici di ciascun processo, ma anche di quelli legati soprattutto all'organizzazione delle attività, cioè i costi di transazione.

Ne è conseguito che, al fine di evitare la distrazione di risorse dal core business produttivo dell'azienda, **molti imprenditori vitivinicoli hanno preferito sempre più demandare all'esterno specifiche funzioni o fasi produttive, usufruendo di prestazioni a costi nel complesso inferiori di quelli che avrebbero so-**

stenuto mantenendole all'interno. Allo stesso modo, un'altra soluzione per ridurre i costi è consistita nel mettersi in rete o nel cooperare con altri imprenditori, ovvero la cosiddetta economia collaborativa o sharing economy.

Esternalizzazione dei processi produttivi

Le prime attività esternalizzate sono state alcune lavorazioni, seguite dal ricorso a consulenti esterni come l'enologo e l'agronomo per la gestione della cantina e del vigneto, nonché, successivamente, dai consulenti di marketing e comunicazione per le vendite.

Di recente sono inoltre date in outsourcing tutte le attività legate alla gestione delle strumentazioni elettro-

niche, informatiche e alla gestione di clienti e fornitori tramite la rete, che richiedono notevoli sforzi in know how e personale specifico. Quindi, più le attività divengono innovative e complesse più l'imprenditore ha cercato di adattarsi per riuscire a produrre adeguatamente al fine di ottenere un utile soddisfacente.

Nelle aziende vitivinicole le fasi più delicate dell'intero ciclo produttivo sono sovente quelle della vinificazione e dell'imbottigliamento, che richiedono un notevole sforzo in termini di macchinari e conoscenze in brevi periodi di tempo e senza possibilità di errore, pena la compromissione dell'intera annata.

Ecco quindi la necessità che in queste fasi sia tutto il più possibile ottimizzato e che le risorse umane dell'azienda siano concentrate su questi delicati processi. Ma se l'azienda, come frequentemente accade, non è adeguatamente strutturata con macchinari e personale qualificato è indotta a ricorrere ai centri mobili d'imbottigliamento. Si tratta di imprese di servizi utili alle svariate esigenze aziendali, in quanto permettono una certa flessibilità nelle decisioni aziendali, rendendo disponibili la scelta di svariati servizi, quali: filtrazione, chiarificazione, stabilizzazione, imbottigliamento, ecc.

Indagine del Cirve sui centri mobili

Una breve indagine effettuata nel 2018 dal Cirve presso un campione di aziende ha permesso di fornire alcune informazioni preliminari su questa attività.

In Italia operano circa 15 società con circa 40 unità mobili che hanno iniziato la loro attività attorno agli anni 80. Operano prevalentemente al Nord e Centro Italia, con alcune unità anche al Sud e nelle Isole, fornendo il servi-



I centri mobili possono raggiungere una produttività media intorno alle 3.000 bottiglie/ora

zio direttamente in azienda sia per i vini fermi sia per gli spumanti; offrono un servizio completo che va dalla filtrazione, all'imbottigliamento, al confezionamento, secondo tempi ed esigenze del committente aziendale, e assicurano una completa certificazione sui requisiti di sicurezza e igiene alimentare.

I centri mobili sono molto complessi e dotati di macchinari sempre all'avanguardia al fine di conseguire la massima efficienza e tempestività. Infatti, hanno raggiunto una produttività media intorno alle 3.000 bottiglie/ora. Sono anche molto flessibili in relazione ai materiali enologici adottati dalle varie aziende, soddisfacendo tutte le richieste per tipologia di bottiglie, tappi, gabbiette, etichette, ecc.

Le aziende che ricorrono ai centri mobili sono essenzialmente di tre tipi: aziende piccole senza linea d'imbottigliamento, aziende grandi per cui è costoso fermare la propria linea d'imbottigliamento per procedere a imbottigliare piccole partite e infine aziende i cui impianti sono obsoleti e non hanno la convenienza alla loro sostituzione con altri più innovativi.

Vantaggi e svantaggi dei centri mobili

Attualmente le aziende che ricorrono ai centri mobili sono circa 5.000 in tutta Italia e sembrano destinate a crescere nei prossimi anni.

Infatti, ai centri mobili si possono ascrivere i seguenti vantaggi:

- raggiungere piccole cantine ubicate in zone difficili e periferiche;
- la possibilità di utilizzare il codice d'imbottigliamento della propria azienda;
- il massimo rispetto del vino, grazie a tecnologie sofisticate;
- la possibilità per l'enologo aziendale di seguire direttamente i vari passaggi del prodotto e risolvere in tempo reale eventuali problematiche.

Per le piccole aziende, inoltre, ci sono altri due vantaggi da non trascurare. Infatti, senza la linea d'imbottigliamento lo spazio in cantina aumenta e si eliminano i costi di gestione, formazione e manutenzione che si dovrebbero sostenere se si possiede una linea d'imbottigliamento propria.

Di contro, si possono annotare anche diversi svantaggi. Tra questi c'è la programmazione attenta del periodo d'im-



L'enologo aziendale può seguire direttamente tutti i passaggi del prodotto

bottigliamento, che richiede la prenotazione con circa un mese di anticipo dei centri mobili, laddove con la linea d'imbottigliamento propria si può decidere d'imbottigliare in brevissimo tempo. Inoltre, **con i centri mobili l'enologo deve essere sempre presente durante le fasi di lavorazione, in quanto la responsabilità del prodotto è aziendale e non esiste un'assicurazione che garantisca il prodotto imbottigliato.**

Costo medio per l'imbottigliamento

Dal punto di vista economico l'indagine effettuata ha evidenziato che il costo medio per l'imbottigliamento al netto dei materiali di confezionamento forniti dalla cantina è di circa 0,15-0,25 euro/bottiglia per i vini fermi e di circa 0,25-0,30 euro/bottiglia per gli spumanti.

D'altro canto, il costo annuo di esercizio di un centro mobile varia da 400

a 600.000 euro in funzione dei macchinari installati a bordo del mezzo di trasporto. Il costo che l'azienda vitivinicola sostiene per il servizio d'imbottigliamento di una bottiglia standard (0,75 L) può essere così ripartito:

- 30% per ammortamenti (interesse sull'investimento e deprezzamento);
- 20% per il costo della manodopera e il lavoro amministrativo;
- 12% per ricerca e sviluppo;
- 16% per tributi vari;
- 8% per la manutenzione dei mezzi e delle attrezzature;
- 3% per assicurazioni.

Se ne deduce quindi che i centri mobili dovranno fare attenzione in particolare ai costi di ammortamento delle varie attrezzature. Inoltre, va segnalata una sensibile incidenza degli oneri per ricerca e sviluppo: l'adozione di tecnologie sempre più sofisticate appare un fattore decisivo per rimanere competitivi nel mercato del servizio d'imbottigliamento.

Sulla base dell'indagine svolta appare che l'attività dei centri mobili è in continua crescita. Infatti, si stimano circa 150 milioni di bottiglie imbottigliate con i centri mobili e il ricorso al loro servizio è in aumento per tutte le tipologie di aziende, dalle piccole alle grandi. Considerata l'importanza che

tale attività sta assumendo nel contesto enologico italiano, sarebbe auspicabile la creazione di un'associazione di categoria al fine di garantire una gestione oculata e trasparente del comparto.

Stefano Scaggiante

Cirve-Università di Padova

Costo medio per imbottigliamento

Vini fermi
0,15-0,25
euro/bottiglia



Vini spumanti
0,25-0,30
euro/bottiglia