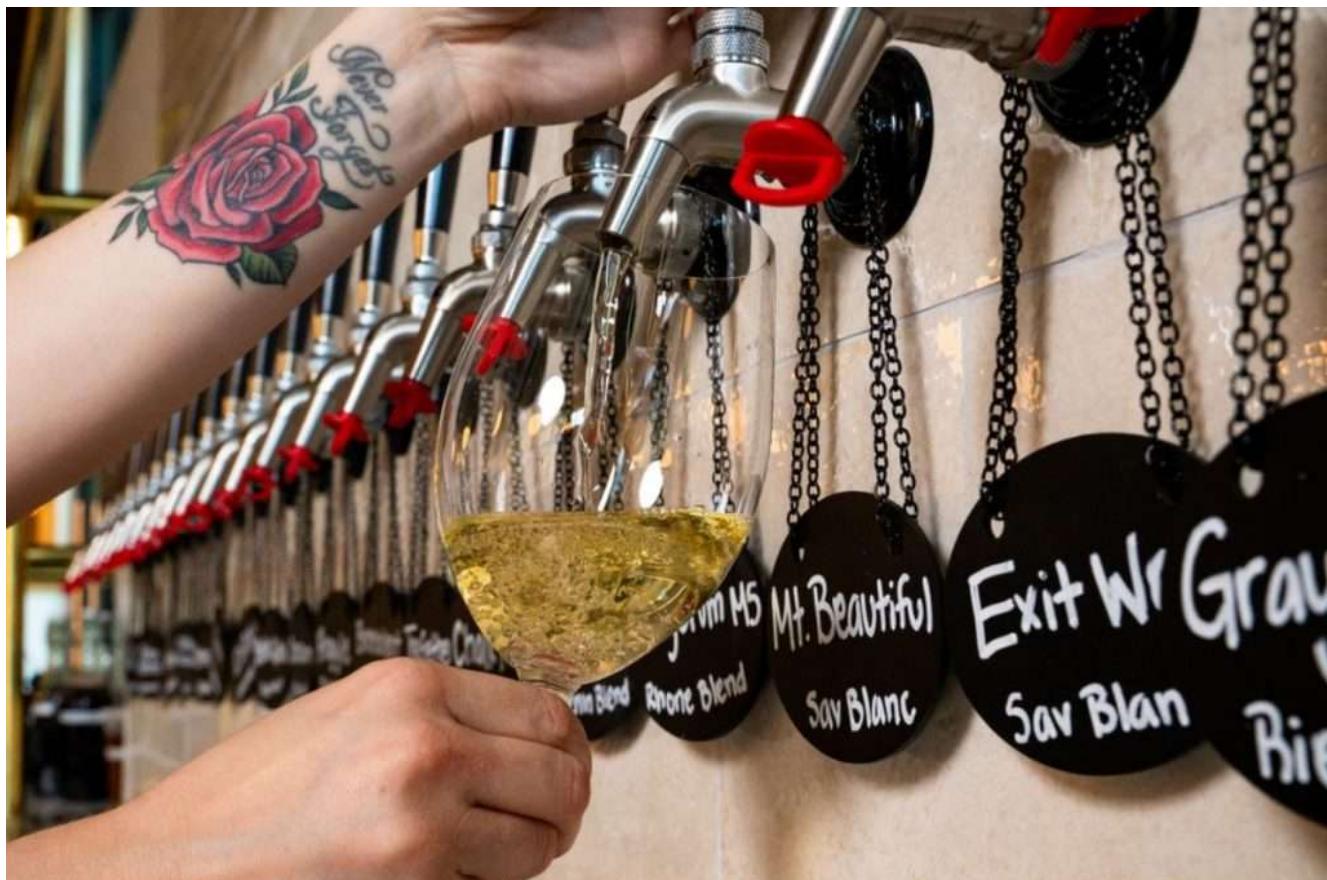


Vino in fusto: rivoluzione sostenibile che fatica a decollare

scritto da Emanuele Fiorio | 20 Ottobre 2024



Il vino in fusto rappresenta una rivoluzione sostenibile con grandi potenzialità, ma fatica a decollare a causa di dubbi sulla qualità e il distacco emotivo legato all'assenza della bottiglia. L'articolo esplora i vantaggi ecologici ed economici, le sfide logistiche e le resistenze di produttori e consumatori, tracciando un possibile futuro per questa innovazione.

Il vino in fusto, o “keg wine”, rappresenta una delle più interessanti tendenze emergenti nel mondo del vino, soprattutto in paesi come il Regno Unito e gli Stati Uniti. In Italia e Sudafrica, sebbene ancora poco diffuso, sta iniziando a guadagnare terreno tra ristoratori e produttori. Questa

modalità di servizio, che affonda le radici nella tradizione del vino sfuso europeo, garantisce **vantaggi in termini di sostenibilità, praticità e risparmio**. Nonostante ciò, l'adozione di questo sistema continua a incontrare resistenze, tanto da parte dei produttori quanto dei consumatori più tradizionalisti.

Da un lato, i sostenitori del vino in fusto ne esaltano i benefici in termini ecologici ed economici, dall'altro c'è chi rimane diffidente e mostra **preoccupazioni legate alla qualità e alla conservazione del prodotto**.

I vantaggi ambientali ed economici

Tra i principali promotori del vino in fusto, spicca Jeff Carcara, CEO di Sixty Vines, catena di ristoranti che propone oltre 60 vini alla spina in ogni locale. Secondo Carcara, il vino in fusto rappresenta una soluzione vincente per molteplici ragioni. **“Il vantaggio in termini di sostenibilità è enorme”**, afferma Carcara. “Riduciamo la produzione di nuove bottiglie di vetro e evitiamo che migliaia di esse finiscano in discarica.”

In effetti, il vino in fusto **elimina il bisogno di bottiglie di vetro, tappi di sughero, etichette e capsule**. Tutti elementi che contribuiscono a ridurre l'impatto ambientale, specialmente quando si propongono opzioni in mescita al bicchiere. Oltre al risparmio ambientale, ci sono anche **vantaggi finanziari**, come sottolinea Carcara: “Il costo del confezionamento, dalla bottiglia al tappo, viene eliminato. L'unica spesa è per l'imbottigliamento nei fusti, ma **i margini per le cantine possono aumentare sensibilmente**, se ben gestiti”.

Dal punto di vista operativo, il vino in fusto può facilitare la vita dei ristoratori. **Risolve problemi di gestione delle scorte** e riduce il rischio di rottura delle bottiglie. Non si verificano **sprechi legati all'ossidazione** del vino rimasto nelle bottiglie aperte, e si elimina il rischio del cosiddetto

“difetto del tappo”.

Anche per i consumatori, i vantaggi sono evidenti. In un mondo in cui l’esperienza del consumo conta sempre di più, soprattutto per le nuove generazioni, il vino alla spina offre **un’ampia gamma di opzioni** per degustare diverse etichette senza spendere cifre esorbitanti.

Le resistenze dei produttori e i problemi logistici

Nonostante gli indubbi benefici, non tutti i produttori di vino vedono di buon occhio il passaggio ai fusti. Tra le preoccupazioni principali c’è la qualità e la conservazione del vino alla spina, il **timore che possa ossidarsi o perdere le sue caratteristiche distintive** è una delle cause principali della resistenza.

Un pioniere nell’uso dei fusti è Greg Brewer, fondatore di Brewer-Clifton. Nel 2009, Brewer ha iniziato a vendere vino in fusti, con risultati positivi per una delle sue etichette di punta, lo Chardonnay Diatom. Tuttavia, Brewer ammette: “**Ci sono sfide logistiche quando si tratta di vendere piccoli lotti di vino**. I fusti riutilizzabili sono difficili da gestire su scala ridotta”.

Per superare alcune di queste difficoltà, esistono diverse soluzioni. I **fusti monouso (a perdere)**, solitamente realizzati in PET (polietilene tereftalato, un tipo di plastica riciclabile), vengono riempiti in cantina, spediti tramite i canali di distribuzione standard, e successivamente smaltiti attraverso il riciclaggio. Offrono una logistica semplificata e hanno più senso per lotti di produzione ridotti.

Per quanto riguarda i **fusti riutilizzabili (a rendere)**, sono generalmente realizzati in acciaio inossidabile e hanno un ciclo di vita che viene gestito da operatori specializzati. Queste aziende riempiono i fusti, li spediscono ai clienti, li

ritirano, li puliscono e ripetono il processo. Tendono a funzionare meglio con lotti di produzione un po' più grandi e con rotte di distribuzione consolidate per clienti regolari e abituali.

Tuttavia, come sottolinea John Olney, enologo di Ridge Vineyards, la **collaborazione con operatori specializzati è fondamentale** per garantire che il vino mantenga le sue qualità durante tutto il ciclo di distribuzione. "L'esposizione all'aria e il rischio di ossidazione erano le mie preoccupazioni principali", afferma Olney che ha iniziato a utilizzare i fusti solo di recente. "Nel marzo 2023 ho assaggiato il nostro Zinfandel 2021 da un fusto appena spillato, e il gusto era molto simile alla versione in bottiglia".

Leggi anche: [Vino in fusto: il futuro è alla spina?](#)

Percezioni del consumatore e del produttore

Un altro grande ostacolo alla diffusione del vino in fusto riguarda la **percezione del consumatore**. Se per molti l'idea di un bicchiere di birra alla spina è associata a freschezza e qualità, lo stesso non si può dire per il vino. L'assenza della bottiglia, del tappo di sughero e del **rituale** che ne accompagna l'apertura crea una certa **"disconnessione emotiva"**.

Olney sottolinea anche l'importanza della **"connessione con il marchio"** che deriva dall'etichetta della bottiglia, spesso assente nei sistemi di spillatura del vino (in cui è presente solo il vitigno), mentre è sempre presente nella birra. **Senza la presenza di un brand e un'etichetta riconoscibile**, si perde parte dell'identità del vino e la sua capacità di attrarre il consumatore.

Dal punto di vista dei produttori, poi, vi è una naturale reticenza a cedere il controllo di un prodotto così delicato.

Affidare la mescita del proprio vino a un impianto esterno significa avere meno controllo sulla qualità del servizio, e questo può generare incertezze.

Un futuro possibile per il vino in fusto

Nonostante le sfide, il vino in fusto sembra destinato a crescere, soprattutto tra i consumatori più giovani e aperti a nuove esperienze. Carcara sostiene che le generazioni più giovani, in particolare Millennials e Gen Z, siano più inclini a provare il vino in fusto. "I consumatori di oggi vogliono esperienze", afferma. "Il vino alla spina ti permette di **assaggiare più etichette, abbinarle a diversi cibi e sperimentare senza spendere troppo.**"

Sebbene non tutte le tipologie di vino si prestino a questo formato, il vino in fusto rappresenta una soluzione pratica e sostenibile per vini di consumo rapido. Come afferma Olney: "Non credo che il vetro scomparirà, ma il vino in fusto avrà sicuramente una espansione".

Se il settore riuscirà a **superare le barriere psicologiche e a migliorare gli aspetti logistici**, il futuro del vino in fusto potrebbe risultare più brillante di quanto possa apparire oggi.

Punti chiave:

1. **Sostenibilità ed economia:** Il vino in fusto riduce l'uso di bottiglie di vetro, tappi e altre risorse, abbattendo i costi di confezionamento e l'impatto ambientale.
2. **Conservazione e qualità:** I produttori temono che il vino alla spina possa ossidarsi o perdere qualità, ma esperimenti dimostrano che la qualità è paragonabile al vino in bottiglia.
3. **Resistenze emotive:** La mancanza di bottiglie ed

etichette crea una disconnessione emotiva per i consumatori, influendo negativamente sull'esperienza di consumo.

4. **Sfide logistiche:** I fusti riutilizzabili comportano difficoltà gestionali per piccoli produttori, mentre i fusti monouso semplificano la logistica ma sono meno sostenibili.
5. **Potenziale futuro:** Il vino in fusto potrebbe crescere tra i giovani consumatori, soprattutto Millennials e Gen Z, attratti da nuove esperienze e dalla possibilità di degustare più etichette.