Perché spedire vino in barca a vela?

scritto da Emanuele Fiorio | 24 Novembre 2021



La famiglia Dietrich produce vino biodinamico nelle dolci colline dell'Alsazia, in Francia, non lontano da dove il fiume Reno delinea il confine con la Germania. Le viti biologiche si sviluppano su 18 ettari su cui non vengono effettuati trattamenti chimici e dove lombrichi e compost nutrono il suolo.
Il vino è fermentato sulle bucce dell'uva conservate in una cantina fatta di paglia. Delicati grappoli bianchi di achillea, fioriscono in tutta la proprietà, attirando gli impollinatori.

Ma forse l'aspetto più sorprendente dei vini di Domaine Achillée non è come vengono prodotti, ma come vengono spediti: **i Dietrich esportano i loro vini su una barca a vela denominata** "Grain de Sail". L'imbarcazione, lunga 72 piedi, è

una versione elegante e moderna di un concetto vecchio di secoli. Con uno scafo di alluminio e sette vele, **la goletta traghetta il vino francese attraverso l'Oceano Atlantico fino a New York City.**

Il viaggio transatlantico di una bottiglia di Achillée inizia a Scherwiller, un piccolo villaggio sulla strada del vino dell'Alsazia. La famiglia Dietrich ha coltivato lì per secoli e negli ultimi decenni ha stabilito un vigneto biologico, vendendo le uve a una cooperativa locale. Nel 2016, quando Pierre e Jean hanno rilevato l'azienda di famiglia, i Dietrich hanno iniziato a produrre il loro vino.

La "Grain de Sail" è partita dalla penisola nord-occidentale della Bretagna il 10 novembre scorso, con circa 10.000 bottiglie in stiva. Tra queste ci saranno 720 bottiglie di Achillée e il suo nuovo marchio di vino naturale Pépin.

"Il modo in cui produciamo il nostro vino ha sempre meno impatto sul pianeta ed il modo in cui lo spediamo dovrebbe ricalcare questa scelta", dice Pierre Dietrich, che gestisce il vigneto di famiglia con suo fratello Jean.

Una tendenza crescente

In Europa, nelle Americhe e nelle isole del Pacifico ci sono diverse barche a vela che stanno utilizzando la forza del vento per trasportare qualsiasi cosa: cioccolato, caffè, cardamomo, forniture mediche e alimenti non deperibili, con l'obiettivo di ridurre le emissioni di carbonio derivanti dal trasporto di merci via mare.
"Grain de Sail" è la prima nave costruita appositamente per trasportare vino e nel 2023, i proprietari hanno intenzione di costruire una seconda barca-cantina grande più del doppio della goletta.

Questa scelta onerosa è in netto contrasto con le navi container che trasportano la maggior parte delle spedizioni mondiali di vino, che ammontavano a circa 2,8 miliardi di

galloni nel 2020 (10,6 miliardi di litri). Con migliaia di navi che muovono trilioni di dollari di merci ogni anno, **l'industria marittima globale rappresenta quasi il 3% delle emissioni totali di gas serra e la tendenza è in aumento.**

Dietrich racconta di aver conosciuto per la prima volta le imprese di "Grain de Sail" qualche anno fa, ad una fiera del vino nel sud della Francia.

Matthieu Riou, direttore USA vini e distillati per Grain de Sail, viaggia in tutta la Francia per diversi mesi incontrando i produttori, poi si siede con i sommelier per assaggiare i vini e **scegliere le bottiglie da portare a bordo.** Dice che la selezione riflette la nuova generazione di produttori francesi che si concentrano sulla sostenibilità e non hanno ancora una presenza nei ristoranti o nelle enoteche di New York.

I clienti sembrano disposti a pagare un extra per questa novità. Spedire il vino su "Grain de Sail" aggiunge **circa 3,50 dollari al costo di ogni bottiglia**, che in genere è venduta al dettaglio per 25-30 dollari. Al contrario, secondo Riou, spedire vino su un'enorme nave container che trasporta migliaia di casse aggiunge solo circa 12 centesimi per bottiglia.

Un lungo viaggio

Ad ogni viaggio, gli addetti si assicurano che i **pallet siano distribuiti uniformemente su entrambi i lati** e che i cuscini gonfiabili posti tra i pallet siano bloccati saldamente da spesse cinghie di nylon.
Le corde si collegano a ganci imbullonati alle pareti ed al pavimento, impedendo alle casse di spostarsi, anche durante le mareggiate.

Altrettanto importante è mantenere una **temperatura fresca**: circa 64-66 gradi Fahrenheit (17-18° Celsius). Come nelle barche da pesca, "Grain de Sail" ha circa 30 cm di schiuma isolante nello scafo. L'equipaggio può far funzionare una

piccola unità di aria condizionata se le temperature salgono troppo, anche se, dato che usa diesel, cercano di evitarlo.

Quando giunge nei pressi di Manhattan, **“Grain de Sail” naviga oltre le navi container e le petroliere e si dirige verso una marina privata** di Brooklyn alla foce dell’East River. Una volta a terra, il vino ha un sapore migliore se lasciato riposare per quattro settimane, sottolinea Riou.

“Grain de Sail” non tornerà direttamente in Francia dopo aver scaricato il vino a metà dicembre. Prima, i marinai riempiranno la stiva con forniture mediche donate e le porteranno nella Repubblica Dominicana, terza tappa della sua rotta. Lì, l’equipaggio caricherà sacchi e scatole di caffè e cacao dei Caraibi, per poi tornare a Saint-Malo all’inizio del prossimo anno.

Dietrich spera che in un prossimo futuro questo modo sostenibile di spedire merci non rappresenterà più una nicchia: “Dovrebbe essere normale spedire tutti i vini del mondo in barca a vela. E lo sarà”.