Prosegue la partnership tra Vinventions e FIVI per la sostenibilità

scritto da Redazione Wine Meridian | 26 Novembre 2023



Grande successo di pubblico per il Mercato dei Vini dei Vignaioli Indipendenti, dove sono state protagoniste anche le chiusure sostenibili e innovative di Vinventions, partner della Federazione italiana Vignaioli indipendenti FIVI. **L'evento di FIVI giunto alla 12ª edizione, e ora organizzato da BolognaFiere, ha visto la presenza di oltre 1.000 Vignaioli e Vignaiole da ogni regione italiana.** Tante le aziende che hanno testimoniato la loro scelta innovativa sulla chiusura dalle alte prestazioni e dall'impronta di co2 azzerata.

"La collaborazione con la FIVI – ha commentato **Antonino La Placa, direttore commerciale Italia di Vinventions** – rappresenta una sinergia importante per rafforzare la

sostenibilità dei vini prodotti dai vignaioli indipendenti. Essere partner tecnici da otto anni di un'associazione come la FIVI è motivo di grande soddisfazione per Vinventions. Stiamo crescendo insieme sulla strada del massimo rispetto per l'ambiente, della qualità e dell'affidabilità delle nostre chiusure. Il nostro impegno è costante nel supportare e valorizzare il lavoro dei produttori indipendenti, proteggendo la qualità dei loro vini nel tempo".

"I partner di FIVI – ha detto **Lorenzo Cesconi, presidente FIVI – sono compagni di viaggio dei Vignaioli**. Sono rapporti che si consolidano non da un punto di vista commerciale, ma di valori comuni e comuni obiettivi. Con gli amici di Vinventions da anni condividiamo gli sforzi per aumentare il profilo di sostenibilità della filiera produttiva del vino e per garantire il massimo rispetto del vino dentro la bottiglia, e siamo felici che questa collaborazione si concretizzi anche al Mercato dei Vini 2023″.

"Penso che i produttori FIVI siano tra i più adatti a recepire queste chiusure – ha dichiarato **Francesco Spadafora, dell'azienda Dei Principi di Spadafora** – e per tutti coloro che apprezzeranno il nostro lavoro e le chiusure Vinventions garantiscono tutto questo. I vantaggi si riassumono in poche parole: nessuno si è mai lamentato, ne chi ha il vino nel bicchiere ne il vino dopo tanti anni che sta in bottiglia. I tappi Nomacorc green e Reserva ci permettono di far degustare le nostre referenze senza trovare alcuna anomalia da interferenze dovute alla chiusura".

"Abbiamo sperimentato queste chiusure per anni – ha aggiunto **Fabrizio Dionisio, dall'omonima cantina** – e constatato che ci assicurano una grande regolarità e stabilità di rendimento, preservando la territorialità dei nostri vini senza alterarne le caratteristiche, consentendo una corretta evoluzione e un'eccellente e lunga conservazione".

"Abbiamo deciso di iniziare la nostra collaborazione con

Vinventions due anni fa – ha dichiarato **Chiara Drocco, proprietaria di Cascina Adelaide** – e il nostro enologo, dopo numerose prove, ha scelto la chiusura Nomacorc Reserva per i nostri vini Nascetta, Nebbiolo e Dolcetto. Abbiamo scelto di abbandonare il sughero naturale per questi vini e di scegliere Reserva, perché grazie al suo basso passaggio di ossigeno, controllato e garantito, ci permette di preservare al meglio i nostri vini e di non avere sorprese”.