

Il 2020 del vino visto dalla lattina

scritto da Fabio Piccoli | 3 Gennaio 2020



È iniziato il 2020. Come avevamo scritto nel nostro editoriale di chiusura del 2019 abbiamo scelto la via del cercare di descrivere nel miglior modo possibile il presente e non soffermarsi troppo su passato e futuro. Siamo però coscienti dell'importanza di interpretare alcuni segnali attuali per capire quali direzioni potranno prendere i mercati del vino, almeno nell'immediato futuro.

E per individuare quali potrebbero essere alcuni scenari del prossimo futuro vengono in aiuto alcuni "osservatori privilegiati". Tra questi, a nostro parere, vi è quello del "vino in lattina".

È un segmento che abbiamo analizzato spesso, anche nel passato, quando sembrava fosse un fenomeno più temporaneo. Poi, però, si è capito che il vino in lattina stava trovando una sua collocazione precisa nello scenario dei consumi ed

oggi possiamo affermare senza timore di essere smentiti che questa tipologia di packaging è riuscita a superare molti dei pregiudizi che la caratterizzavano fino al recente passato.

Non solo oggi vi è un numero sempre crescente di consumatori di vino in lattina, ma anche i più agguerriti detrattori sembrano oggi aver ammorbidito le loro posizioni. Forse perché hanno capito che non si può andare contro a delle ineluttabili realtà.

Di fronte al fenomeno del vino in lattina, pertanto, a nostro parere non serve ergere barriere ideologiche ma capire in profondità le ragioni di un tale successo.

A questo proposito è stato per noi illuminante il seminario "Wine in a Can – Research & Can Technology" (Vino in lattina, ricerca e tecnologia), che si è tenuto nell'ultima edizione della World Bulk Wine Exhibition di Amsterdam.

Nella relazione di [WICResearch](#), il più autorevole osservatorio dello sviluppo dei vini in lattina, è emerso come questa tipologia di packaging ha una storia molto più lunga di quanto si possa immaginare. Le prime esperienze in tal senso partono addirittura dal 1936, con i primi vini messi in confezioni di alluminio dall'esercito francese. E più o meno nello stesso periodo ha inizio questa tipologia di confezionamento anche negli Usa, in particolare per i Muscatel Wine della California.

È dai primi anni del 2000, però, che si è registrato il maggior sviluppo grazie anche a realtà molto importanti come l'azienda di Francis Ford Coppola che nel 2002 lanciò la lattina Sofia (dal nome della figlia, oggi anche lei nota regista, Sofia Coppola).

Negli ultimi due anni vi è stato un vero e proprio boom dei produttori di vino in lattina che, secondo i dati di WICresearch sono passati da 125 a 350 (+180%) e le tipologie di prodotto sono cresciute, sempre tra il 2018 e il 2019, da 350 a 900 (+157%).

Molto interessante l'indagine realizzata sempre da WICresearch sulle tipologie di lattina preferite dai consumatori. Il 43% dei consumatori intervistati preferisce quelle da 250 ml, che

il 50% dei produttori offre nelle confezioni da 4 lattine. Il 36% dei consumatori preferisce, invece, le lattine da 187 ml oggi offerte solo dall'8% dei produttori. Infine, solo il 21% dei consumatori preferisce il format da 375 ml, oggi offerto dal 42% dei produttori di vini in lattina.

Le prime dieci varietà utilizzate per vini in lattina sono: Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Red Blends, Pinot Grigio, Pinot Noir, Sauvignon Blanc, Merlot, Moscato/Muscat, Rosé, White Zinfandel.

Secondo Euromonitor questa tipologia di packaging crescerà ancora del 9,3% entro il 2022.

Insomma c'è da prevedere che anche l'Italia del vino a breve dovrà fare scelte interessanti su questo fronte.

Anche perché sempre secondo l'indagine di WICresearch oggi i consumatori riconoscono ai vini confezionati in lattina valori qualitativi importanti e, soprattutto, caratteristiche rilevanti sul fronte della sostenibilità.

Il tema del riciclabilità, infatti, rappresenta un fattore chiave nella scelta del vino in lattina, come pure il lifestyle.