

Vinarius, Associazione delle Enotecche Italiane, lancia l'allarme "caldo" e chiede spedizioni tramite mezzi refrigerati

scritto da Redazione Wine Meridian | 18 Luglio 2023



Vinarius, voce delle enoteche italiane, solleva un problema che rischia, estate dopo estate, di divenire sempre più centrale all'interno della filiera vinicola italiana: il trasporto non refrigerato del prodotto vino. Enotecari, ristoratori e, di rimando, i consumatori, rischiano di non ricevere prodotti al massimo delle loro qualità, proprio a causa dei lunghi spostamenti all'interno di mezzi non a

temperatura che andrebbero ad intaccare le caratteristiche del prodotto.

“È un tema che deve essere sollevato e sottolineato nella sua importanza – interviene Andrea Terraneo, Presidente di Vinarius – Trasportare vini attraverso mezzi non predisposti per la refrigerazione e per mantenere una temperatura ideale che non alteri il prodotto, rischia di diventare un grande disservizio, verso noi enotecari e verso il pubblico. Tamponare attraverso cantine di ultima generazione all’interno dell’enoteca non basta più, il danno viene già compiuto durante il trasporto. Come associazione siamo a disposizione in un’ottica di copertura delle spese di questo servizio ma chiediamo ad aziende, consorzi e altri attori della filiera di unirsi e lavorare ad una soluzione comune, a tutela di un’eccellenza italiana e di tutti i clienti di enoteche e ristoranti che meritano di godere di un prodotto al massimo delle sue qualità”.