

# Vino in fusto: il futuro è alla spina?

scritto da Emanuele Fiorio | 3 Agosto 2022



Una bottiglia di vetro, un sacchetto in scatola, una lattina di alluminio: sono tutti oggetti familiari per gli amanti del vino. Invece i cilindri di acciaio inossidabile, alti e sottili, che sembrano contenitori tipici di un'azienda lattiero-casearia, rappresentano ancora oggetti insoliti.

Ma preparatevi a vedere più fusti pieni di vino nei bar e nei ristoranti, perché, secondo Pix (piattaforma online leader nel mondo per scoprire il vino) **la popolarità del vino alla spina sta crescendo.**

“Secondo le nostre stime, oggi ci sono più di 8.000 operatori che utilizzano vino alla spina, dalle concessioni ai locali musicali, agli hotel, agli aeroporti, ai ristoranti di alto livello”, afferma Heather Clauss, vicepresidente vendite e marketing di Free Flow Wines, azienda di Sonoma che produce fusti di vino.

Secondo Clauss, questo dato è in aumento rispetto agli oltre 4.700 locali statunitensi con vino alla spina del 2018. I

fusti sono collegati a una linea di spillatura del vino, simile a quella della birra, che permette al liquido di uscire attraverso un ugello in acciaio.

“Quando era una novità, più di dieci anni fa, nessuno la capiva. I consumatori pensavano che il vino alla spina significasse vino della casa di valore. La gente non capiva i vantaggi in termini di qualità”, afferma Clauss.

### **Una storia giovane**

L’idea di mettere il vino in cilindri di acciaio inossidabile non è nuova: Anheuser Busch negli anni ’80 mise il vino in fusti di acciaio con l’etichetta Master Cellars ma l’idea non è mai decollata. **Troppo spesso il vino messo nei fusti per la spina era di scarsa qualità e a buon mercato.**

**La percezione ha iniziato a cambiare nel 2009** con il lancio di Gotham Project, un’azienda newyorkese pioniera nella produzione di fusti di acciaio inossidabile riutilizzabili e riempiti con vino di alta qualità.

Free Flow Wines è entrata in scena nel 2010, “I nostri due co-fondatori hanno iniziato con la volontà di mettere un’unica marca di vino in fusti d’acciaio riutilizzabili e venderla a pochi clienti. Dopodichè, molti altri produttori e clienti hanno voluto immergersi nel mondo del vino in fusto”, afferma Clauss. Nel 2016, Free Flow produceva già più di 250.000 fusti all’anno.

Secondo Clauss, l’interesse per il vino in fusto è destinato a crescere: **“La categoria è cresciuta costantemente di anno in anno.** Abbiamo avuto una piccola battuta d’arresto durante la pandemia, quando le vendite si sono interrotte, ma siamo tornati ai livelli pre-Covid e siamo sulla buona strada per superarli da un giorno all’altro”.

### **Risparmio e qualità costante**

“Non si possono negare i vantaggi del vino in fusto in termini di costi e sostenibilità”, afferma Angelica McPhee, co-

proprietaria di US Natural Wine, un'azienda di vendita e distribuzione di vino online con sede ad Austin che ha aiutato diverse aziende vinicole a portare i loro fusti in ristoranti e bar in tutto lo Stato.

Il vino alla spina è una soluzione economica non solo per i gestori ma anche per gli ospiti. **Le aziende vinicole che utilizzano i fusti risparmiano su bottiglie ed etichette** e possono trasferire questi risparmi ai ristoranti e ai bar, che a loro volta possono far pagare meno i vini al bicchiere. Inoltre, così come una birreria all'aperto può avere 10 o 20 birre diverse alla spina, **i vini in fusto possono dare alle aziende la possibilità di vendere una maggiore varietà di vini.**

Inoltre il vino in fusto **si mantiene fresco molto più a lungo di quello in bottiglia**, un fusto riutilizzabile in acciaio inox da 19,5 litri contiene circa 26 bottiglie di vino che non entrano mai in contatto con l'aria perché i fusti sono completamente sigillati. Lo spessore dell'acciaio impedisce anche l'ingresso della luce, che potrebbe danneggiare il vino. Ciò significa che i ristoratori possono versare un bicchiere alla spina oggi, chiudere il rubinetto, aprirlo tre mesi dopo e far gustare agli ospiti lo stesso vino.

## **Sostenibilità**

Con oltre 32 miliardi di bottiglie di vino prodotte ogni anno, **le bottiglie di vetro rappresentano circa il 29% dell'impronta di carbonio del vino**. Per non parlare del 13% generato dal trasporto delle bottiglie di vetro.

**I vini in fusto offrono un modo per ridurre questa impronta di carbonio.** "Per ogni fusto che riempiamo, eliminiamo 26 bottiglie dalla discarica", afferma Clauss.

## **Sfide**

Le sfide non mancano, ovviamente. Le linee dei rubinetti devono essere tenute meticolosamente pulite e la miscela di

gas utilizzata per conservare il vino – principalmente azoto con un po' di anidride carbonica – deve essere mantenuta correttamente. È importante anche mantenere la pressione e la temperatura ideali.

**Ottenere una linea di spillatura con una refrigerazione adeguata è la sfida più grande per molti operatori.** A volte ciò significa sostituire una birra alla spina per fare spazio alla spina del vino. In altri casi, un ristorante può avere bisogno di installare una linea di spillatura nuova, il che può essere costoso.

**Alcuni ristoranti e bar semplicemente non hanno lo spazio necessario** per ospitare linee di spillatura e fusti multipli. Tuttavia, Clauss osserva che anche questa situazione sta cambiando.

“Le persone lavorano con i designer di ristoranti e propongono nuovi concetti. Oggi, se c’è un bar o un ristorante che prevede una qualsiasi offerta enologica, il vino alla spina è incorporato fin dall’inizio”, sottolinea Clauss.

Angelica McPhee ha già notato l’aumento del vino alla spina nei ristoranti e nei bar di Austin: “Tutto questo non fa altro che **aumentare l’accessibilità**. Le aziende vinicole porteranno più vini davanti ai consumatori e questi ultimi potranno provare più vini più spesso. È un vantaggio per tutti”.

**Con l’aumento delle aziende che offrono vini alla spina, l’idea di bere un bicchiere di vino servito da un fusto diventerà molto meno sorprendente**, forse in futuro anche più comune di una bottiglia.