Vino, lattina vs bottiglia: produzione e conservazione

scritto da Emanuele Fiorio | 7 Aprile 2022



Nonostante rappresenti ancora un piccolo segmento di mercato, nel decennio 2010-2020 le lattine hanno registrato in proporzione il maggior incremento tra i formati di packaging del vino.
Il vino in lattina dal 2005 ha visto una massiccia popolarità in Giappone e una quota di mercato in rapida crescita sia in America che in Australia negli ultimi cinque anni.

Secondo uno studio di mercato del 2020 della società di ricerca americana Grand View Research (GVR), il **valore del mercato globale del vino in lattina dal 2016 al 2020 è cresciuto di oltre il 50% (oltre 75 milioni di dollari).** Lo spumante rappresenta più della metà di tutte le vendite di vino in lattina a livello globale e le statistiche suggeriscono che la tendenza continuerà a crescere ad un tasso

annuo composto del 13% circa all'anno.

Harrison Davies di Winetitles Media ha intervistato i precursori della scena australiana del vino in lattina per **comprendere come il processo di conservazione e vinificazione del vino in lattina differisce da quello delle bottiglie.**

Oltre al cambiamento dei gusti, **la tecnologia è migliorata negli ultimi anni e ha reso più semplice il confezionamento del vino in lattina**, che in precedenza era visto come un liquido difficile da conservare in lattina a causa dell'alta acidità e della presenza di alcol.

Il ricercatore sudafricano Carien Coetzee ha evidenziato le sfide nell'ambito della conservazione dei vini in lattina (inscatolamento) e come il processo differisce dall'imbottigliamento: "L'uso delle lattine di alluminio come materiale di imballaggio per il vino può porre delle sfide, poiché può essere più difficile mantenere la consistenza e la qualità…**tutti i vini fatti per l'inscatolamento possono anche essere confezionati in bottiglie di vetro, ma non tutti i vini preparati per le bottiglie di vetro possono essere inscatolati".**

Anche la percezione del vino in lattina sta cambiando, diverse aziende vinicole sostengono questo packaging come l'australiana Riot Wines di McLaren Vale che ha cominciato a produrre vino in lattina nel 2018. Il co-fondatore ed enologo di Riot Wines, Tom O'Donnell, ha detto che la ragione per cui il vino in lattina subiva uno stigma derivava dal fatto che le aziende usavano vino scadente per le loro proposte in lattina. Le grandi aziende usavano prodotti di bassa qualità per aumentare i margini di profitto, questo ha creato una pessima reputazione: "Hanno quasi bruciato la categoria perché c'era in giro del vino in lattina davvero schifoso".

Formato lattina, pro e contro

Ci sono diversi **vantaggi** nell'usare le lattine:

- sono molto più economiche da produrre e da spedire rispetto alle bottiglie;
- sono molto più leggere;
- sono più sostenibili dal punto di vista ambientale, dato che la maggior parte dell'alluminio, circa il 74%, viene riciclato.

Tuttavia, l'inscatolamento del vino può porre alcune **sfide** ai produttori di vino che cercano di inserirsi nel mercato:

- gli impianti di inscatolamento devono essere di proprietà del marchio stesso, poiché la maggior parte dei grandi impianti industriali di inscatolamento richiedono un volume elevato di produzione per motivarne l'utilizzo.
- questo rende le spese generali piuttosto alte,
- il vino deve essere prodotto appositamente per essere conservato in lattina, non si può utilizzare solo quello destinato alla bottiglia.