

Vinventions: il mercato del vino visto...dal tappo!

scritto da Redazione Wine Meridian | 21 Maggio 2019



Un aspetto da non trascurare, garante di qualità e durata nel tempo di un prodotto vinicolo; non solo un supporto nel successo di un prodotto, ma una parte fondamentale, tanto piccola quanto incisiva. Di cosa stiamo parlando? Del tappo!

Vinventions è tra i leader sul mercato, perciò abbiamo scelto di approfondire la conoscenza di questa realtà, e per farlo abbiamo chiacchierato con Filippo Peroni, Direttore Commerciale.

Cos'è [Vinventions](#), qual è la sua storia e cosa rappresenta oggi nel settore delle chiusure per il vino?

Vinventions è nata nel 2015 dall'impresa familiare di Marc Noël, che come Nomacorc nel 1999 ha immesso sul mercato la prima chiusura sintetica per il vino, insieme a Bespoke Capital Partners e altri partner. Grazie ad una strategia di acquisizioni e diversificazione di prodotto, oggi una bottiglia di vino su sette nel mondo utilizza chiusure Vinventions, che così si colloca al secondo posto a livello globale nel settore potendo contare sulla più ampia gamma di prodotto sul mercato.

Quali sono gli obiettivi e la filosofia dell'azienda?

Il nostro obiettivo è quello di offrire ai clienti una gamma di soluzioni per le chiusure sempre più completa, puntando sulla qualità dei prodotti, investendo in maniera sempre crescente su ricerca e innovazione e lavorando per rendere la nostra produzione ogni giorno più sostenibile in ogni fase.

Non ha senso oggi ritenere che ci sia una chiusura "migliore" per tutte le tipologie di vino: noi vogliamo offrire all'enologo la chiusura più adatta per il vino che vuole produrre.

Come vi posizionate in merito al problema dell'impatto ambientale e dell'ecosostenibilità, sempre più sentito anche dai consumatori?

Vinventions ha scelto di abbracciare in pieno gli obiettivi di sviluppo sostenibile delle Nazioni Unite. La nostra strategia coinvolge tutti gli aspetti del ciclo produttivo: a partire dall'utilizzo sostenibile delle risorse naturali, passando per la riduzione degli sprechi alimentari e dei rifiuti, per arrivare ad una gestione responsabile delle sostanze chimiche. Qualche mese fa abbiamo presentato la prima iniziativa a livello mondiale di sistema circolare di riciclo delle chiusure per il vino e vogliamo contribuire a rendere tutta la

filiera più sostenibile.

La nostra Green line, prodotta con materie derivate da canna da zucchero coltivata responsabilmente, con le sue chiusure ad impatto zero contribuisce ad abbassare la carbon foot print totale della produzione e oggi rappresenta il 48% delle vendite in Italia.

Il vostro ruolo di operatore a livello globale vi pone in una posizione privilegiata nel valutare e riconoscere le tendenze del mercato, quali sono gli ultimi trend?

Direi che le parole chiave sono sostenibilità e gestione dell'ossigeno. Della prima abbiamo già detto ed è senza dubbio un tema con il quale il nostro settore, come del resto tutti gli altri, si dovrà confrontare con sempre più attenzione e impegno. La seconda, come l'eliminazione del cosiddetto "sentore di tappo", rappresenta per gli enologi una grande sfida ed un'opportunità; le nostre chiusure, infatti, mettono il produttore in condizione di poter decidere l'evoluzione del vino in bottiglia potendo contare su un alleato fondamentale, il tappo, che grazie a differenti livelli di permeabilità all'ossigeno determinano differenti "percorsi evolutivi" del vino.

Quanto e come conta il tappo sulla qualità del vino?

Anche grazie alla ricerca, non ci sono più dubbi sul fatto che il tappo svolga un ruolo decisivo nel proteggere e garantire la maturazione del vino, esattamente come accade per le botti. Prima di tutto perché ogni anno circa 360 milioni di bottiglie nel mondo vengono gettate perché hanno il difetto di tappo. Stiamo parlando di una percentuale che va tra il 3 e il 5% dell'intera produzione. Un danno economico e ambientale decisamente importante che grazie alle nostre chiusure siamo in grado di eliminare.

In secondo luogo, e si tratta di un aspetto non meno importante, le chiusure hanno il compito di "regolare" il rapporto tra ossigeno e vino in bottiglia, determinando profonde variazioni nel bouquet del vino stesso e il suo

percorso di maturazione. Oggi Vinventions è in grado di offrire una gamma di tappi di alta qualità, che consentono una penetrazione di ossigeno assolutamente prevedibile e misurabile, semplificando così il lavoro di chi deve, in un certo senso, programmare l'invecchiamento di un vino in funzione della sua commerciabilità. Non è un caso che negli ultimi anni sempre più cantine che producono vini di alta gamma, compresi Doc e DOCG, si rivolga sempre di più alle nostre chiusure.