

LE RAGIONI DELLA SCELTA

SANDRO SILLANI*,
LAURA BROTTO*,
CARLO CARLOTTA*

SUGHERO, SINTETICO, VITE O VETRO? ECCO QUALI CONSIDERAZIONI PESANO NELLA SCELTA DELLA CHIUSURA ENOLOGICA DA PARTE DEI PRODUTTORI

Le variabili che influenzano la qualità di un tappo, insieme alla continua innovazione che caratterizza il settore, stanno dando luogo a un'offerta sempre più vasta di sistemi di chiusura, tra cui l'operatore dovrebbe scegliere quello più adatto alle proprie necessità. La scelta del sistema di chiusura ottimale, in funzione delle caratteristiche del vino di partenza e della sua vita commerciale, è attualmente una fase altamente critica del processo produttivo in quanto le interazioni che esistono tra il tappo e il vino possono influenzare direttamente la qualità percepita dal consumatore. Oltre agli aspetti di natura prettamente tecnica, nella scelta del sistema di chiusura devono essere prese in considerazioni le questioni di natura economica (costi) e gli obiettivi di marketing delle cantine (mercato di sbocco, preferenze del consumatore). In questo lavoro ci si propone di mettere in evidenza quali siano i criteri più importanti adottati dalle aziende nella scelta del sistema di chiusura e come concretamente vengano coniugate le esigenze tecniche, economiche e di marketing nell'impiego dei sistemi di chiusura in realtà produttive di diverse dimensioni.

L'INDAGINE

Sono di seguito presentati i risultati di un'indagine svolta nella primavera del 2009, che ha coinvolto un piccolo campione di cantine del Friuli Venezia Giulia. La ricerca si è interessata esclusivamente ai vini fermi e si è posta l'obiettivo di acquisire informazioni sulle motivazioni che spingono le cantine ad adottare un certo tipo di tappo invece che un altro e sui tipi di tappi che vengono effettivamente impiegati con i diversi vini. In particolare, le chiusure scelte dalle cantine interpellate sono state messe in relazione con il mercato di sbocco, il colore, l'invecchiamento e il prezzo di vendita dei vini. Per l'indagine sono stati intervistati i responsabili di 26 cantine. Di queste, 4 producevano meno di 100.000 bottiglie/anno di vini fermi, 14 tra 100.000 e 1.000.000 di bottiglie/anno e 8 più di un milione. Complessivamente le cantine interpellate producevano 39,5 milioni di bottiglie/anno di vini fermi destinati sia al mercato nazionale sia alle esportazioni. Ai fini della ricerca, i vari tipi di tappi sono stati



Quasi tutte le cantine intervistate (96%) utilizzano i tappi in sughero naturale e il 58% di esse i tappi in sughero tecnico.

raggruppati in 5 categorie: tappi in sughero naturale, tappi in sughero tecnico, tappi sintetici, tappi a vite e tappi in vetro.

I FATTORI DI SCELTA

Ai responsabili delle cantine è stato chiesto di indicare sia i fattori che li portano a scegliere un tipo di tappo sia quelli che li spingono ad escluderlo (tabella 1). Inoltre, è stato chiesto di fare un confronto tra i fattori indicando la loro importanza su una scala categoriale che prevedeva quattro risposte: *per niente, poco, abbastanza e molto*. Sulla base delle risposte ottenute è stato calcolato un indice di importanza per ogni fattore di scelta/esclusione. Questi indici hanno un campo di variazione da 1 a 4 dove 4 indica che il 100%

COME VENGONO SCELTE LE CHIUSURE

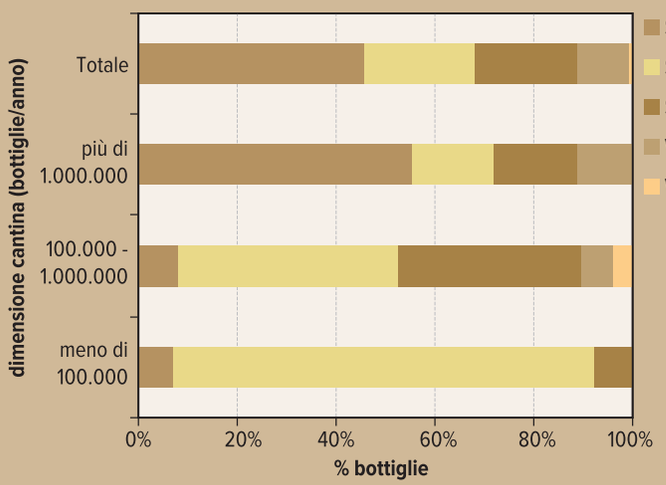
Tappo	Fattori di scelta dei tappi	Indice di importanza*	Fattori di esclusione dei tappi	Indice di importanza*
Sughero naturale	Tipicità del prodotto	3,5	Costo elevato	3,6
	È richiesto dal mercato	3,4	Problemi di TCA	3,0
	Garantisce la micro-ossigenazione	3,2	Difformità nel tempo su partite di stessa origine	2,3
	Non dà problemi di colatura durante lo stoccaggio	2,2		
Sughero tecnico	Meno problemi di TCA rispetto al naturale	3,2	Problemi di TCA	2,2
	Tipicità del prodotto	3,1	Difformità nel tempo su partite di stessa origine	2,1
	Garantisce la micro-ossigenazione	2,8	Costo elevato	1,8
	È richiesto dal mercato	2,6		
	Non dà problemi di colatura durante lo stoccaggio	2,4		
Sintetico	Risolve il problema del TCA	3,9	Non adatto all'invecchiamento	3,5
	Costa meno	3,0	Toglie tipicità del prodotto	2,8
	Dà uniformità su partite di stessa origine	2,1	Non è richiesto dal mercato	2,7
	È richiesto dal mercato	1,7	Abbassa l'immagine del prodotto	2,7
			Non garantisce la micro-ossigenazione	2,6
			Dà problemi di colatura durante lo stoccaggio	2,1
Vite	È richiesto dal mercato	3,7	Abbassa l'immagine del prodotto	3,2
	Costa meno	3,3	Non è richiesto dal mercato	2,9
	Facilità/semplicità d'apertura	3,1	Toglie tipicità del prodotto	2,7
	Risolve il problema del TCA	2,9	Non adatto all'invecchiamento	2,7
	Dà uniformità su partite di stessa origine	2,3	Non garantisce la micro-ossigenazione	2,3

** Gli indici di importanza hanno un campo di variazione da 1 a 4.*
4 indica che il 100% delle aziende che utilizzano (o non utilizzano) quel tappo ha dichiaro che il fattore è molto importante;
1 indica che il 100% delle aziende che utilizzano (o non utilizzano) quel tappo ha dichiarato che il fattore è per niente importante;
valori maggiori di 2,5 indicano che la maggioranza delle aziende che utilizzano (o non utilizzano) quel tappo ha dichiarato che il fattore è abbastanza o molto importante;
valori minori di 2,5 indicano che la maggioranza delle aziende che utilizzano (o non utilizzano) quel tappo ha dichiarato che il fattore è per niente o poco importante.

Tab. 1 - Fattori di scelta dei tappi per i vini fermi risultati dall'indagine svolta nella primavrea del 2009 presso 26 produttori del Friuli Venezia Giulia.

delle aziende ha dichiarato che il fattore è *molto* importante; 1 indica che il 100% delle aziende ha dichiarato che il fattore è *per niente* importante; valori maggiori di 2,5 indicano che la maggioranza delle aziende ha dichiarato che il fattore è *abbastanza* o *molto* importante; valori minori di 2,5 indicano che la maggioranza delle aziende ha dichiarato che il fattore è *per niente* o *poco* importante. Per quanto riguarda i **tappi in sughero naturale**, la tabella 1 evidenzia che tra i fattori di scelta compaiono sia quelli che derivano dalle caratteristiche della domanda dei consumatori (tipicità, è richiesto dal mercato) sia quelli che derivano da problemi di natura enologica e tecnica (micro-ossigenazione e colatura) e che i primi sono sentiti da un numero maggiore di cantine. Tra i fattori di esclusione dei tappi in sughero naturale invece non sono citati aspetti legati al mercato ma solo problemi enologici (TCA, tricloroanisolo, e difformità nel tempo tra bottiglie della stessa partita) e, più di frequente, di costo. Il fattore di scelta del **sughero tecnico** che viene citato più spesso dalle cantine intervistate è *crea meno problemi di TCA di quello naturale*. Gli altri fattori di scelta sono sostanzialmente gli stessi di quelli del sughero naturale. Interessante osservare che per i tappi in sughero tecnico non sono emersi fattori di esclusione rilevanti: la maggioranza degli intervistati infatti ha dichiarato che gli aspetti riportati in tabella 1 sono poco importanti e non ne cita altri. La decisione di adottare un **tappo sintetico** è dominata da due fattori. Il più importante è di natura enologica, *risolve il problema del TCA* (quasi la totalità degli intervistati afferma che è molto importante). Il secondo è di natura economica: costa meno dei tappi in sughero. Altri fattori o sono ritenuti poco importanti (*dà uniformità su partite di stessa origine, è richiesto dal mercato*) o non sono neppure citati. Più articolate le motivazioni che portano alla decisione di non utilizzare i tappi sintetici. La maggioranza delle cantine ritiene che sia abbastanza o molto importante il fatto che essi non sono adatti all'invecchiamento dei vini in bottiglia. Seguono per importanza le motivazioni di natura commerciale e di marketing (*toglie tipicità, non è richiesto, abbassa l'immagine del vino*) e ulteriori motivazioni tecniche (*problemi di micro-ossigenazione e di trafilamento*). Il **tappo a vite** è l'unico che vede i fattori di natura commerciale e di marketing al primo posto sia per l'adozione (è richiesto dal mercato, facilità di apertura) sia per l'esclusione (abbassa l'immagine del prodotto, non è richiesto dal mercato, toglie tipicità). Tra gli altri fattori che influenzano la scelta del tappo a vite spicca il fatto che costi meno degli altri (la maggioranza delle cantine ritiene che sia *abbastanza* o *molto* importante). Infine è emerso che le caratteristiche enologiche di questa chiusura sono ritenute meno importanti delle precedenti sia nelle decisioni di adottarla sia in quelle di non adottarla.

I TAPPI DEI VINI FERMI

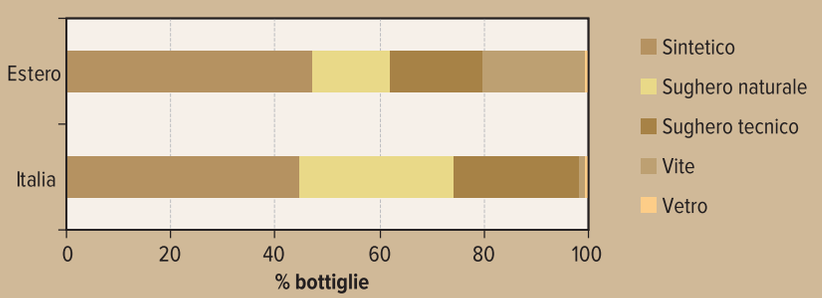


Graf. 1 - Percentuali di bottiglie chiuse con i vari tipi di tappo sul totale delle aziende intervistate e per fasce dimensionali delle aziende medesime.

IL SUGHERO È LO STANDARD

In merito alla diffusione dei vari tipi di chiusure, è emerso che quasi tutte le cantine (96%) utilizzano il tappo in sughero naturale, il 58% i tappi in sughero tecnico, il 35% i tappi sintetici, il 27% i tappi a vite e 2 cantine, pari all'8% del campione, avevano da poco introdotto il tappo in vetro per chiudere circa 300.000 bottiglie. Inoltre si è osservato che le cantine più piccole non utilizzano il tappo a vite e che l'innovazione del vetro è stata introdotta solo da quelle di dimensioni intermedie. Questi dati mettono in evidenza che delle cantine intervistate nessuna presenta un assortimento di vini senza il tappo in sughero, che appare così come il tappo universale o, se si preferisce, lo standard con il quale confrontarsi. La presenza dei tappi in vetro evidenzia che le cantine del campione sono attente all'innovazione nel campo delle chiusure e pronte a introdurre le novità anche quando riguardano

QUOTE DI MERCATO DEI TAPPI



Graf. 2 - Percentuali di bottiglie chiuse con le diverse tipologie di tappo in base ai mercati di destinazione.

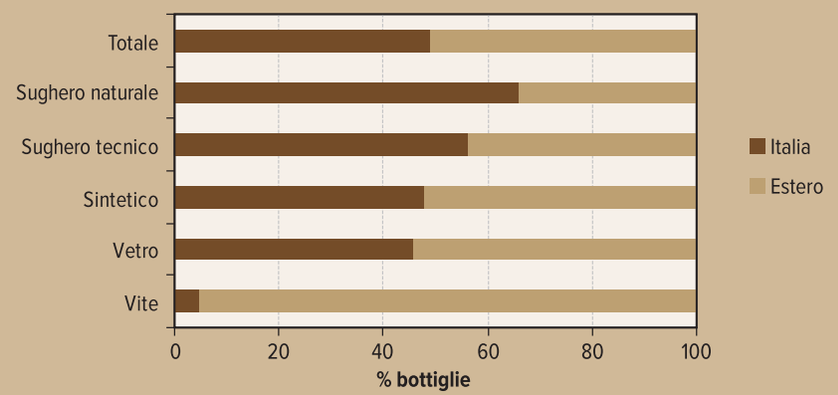


Il tappo a vite è l'unico che vede i fattori di natura commerciale e di marketing al primo posto sia per l'adozione sia per l'esclusione.

Il consumatore cosa ne pensa?

Diversi lavori scientifici pubblicati nel corso degli ultimi anni hanno messo a disposizione delle aziende informazioni precise sulle caratteristiche tecniche dei diversi sistemi di chiusura presenti sul mercato e sull'influenza delle stesse sull'evoluzione del vino in bottiglia e sulla qualità finale percepita dal consumatore. Contemporaneamente sono state condotte numerose indagini volte a comprendere come il sistema di chiusura influenzi le scelte d'acquisto e la percezione di qualità da parte del consumatore.
Da questi ultimi lavori emerge una tendenza dei consumatori a percepire il tappo in sughero tradizionale come il sistema di chiusura che identifica vini di qualità e di costo medio-alto e a considerare i sistemi di chiusura alternativi (tappi in materiale sintetico e tappi a vite) come adatti a prodotti di fascia bassa.
La propensione ad accettare sistemi di chiusura alternativi al sughero inoltre varia molto in funzione del Paese d'origine e dell'età dei consumatori (i consumatori dei Paesi di antica tradizione viticola sono molto più legati alla chiusura tradizionale; i giovani sono più aperti ad accogliere le novità).

I MERCATI DI SBOCCO DEI VINI FERMI



Graf. 3 - Mercati di sbocco (%) dei vini fermi prodotti dalle cantine intervistate e ripartizione delle diverse chiusure sui due mercati, interno ed estero.

segmenti di mercato ancora piccoli e incerti. Il grafico 1 riporta le percentuali di bottiglie chiuse con i vari tipi di tappo. Considerando tutte le bottiglie prodotte dalle cantine in questione (barra del totale), emerge che il 46% di esse sono chiuse con un tappo sintetico, il 22% con tappi in sughero naturale, il 21% con tappi in sughero tecnico, il 10% con tappi a vite e l'1% con tappi in vetro. La figura evidenzia anche che all'interno del campione esistono differenze rilevanti in funzione della dimensione delle cantine. Le strutture più grandi (più di un milione di bottiglie per anno) privilegiano i tappi sintetici (56% delle bottiglie), chiudono il 33% delle bottiglie con tappi in sughero (16% naturale e 17% tecnico) e l'11% con tappi a vite. Le cantine di dimensioni intermedie invece chiudono l'81% delle bottiglie con i tappi in sughero (44% naturale e 37% sintetico) e solo l'8% e il 7% rispettivamente con tappi sintetici e a vite. Inoltre, come si è già detto, queste cantine sono le uniche strutture che hanno adottato il tappo in vetro, che chiude il 4% delle bottiglie della categoria. Le cantine più piccole utilizzano quasi esclusivamente il sughero (85% naturale e 8% tecnico) e non hanno introdotto né il tappo a vite né quello in vetro.

IL CONFRONTO TRA MERCATI

Il grafico 2 evidenzia grandi differenze anche tra i vari mercati di sbocco. In particolare le bottiglie destinate al mercato italiano sono chiuse con tre tipi di tappi (sintetico 45%, sughero naturale 30% e sughero tecnico 24%), in Italia i tappi a vite e quelli in vetro presentano quote di mercato inferiori all'1%. Per contro, il tappo a vite viene utilizzato per il 20% delle bottiglie destinate ai mercati esteri, dove i consumatori hanno una percezione di queste chiusure completamente diversa di quella dominante in Italia. È interessante osservare che nei mercati esteri il tappo a vite sottrae quote di mercato a entrambi i tipi di sughero ma non al tappo sintetico. Il grafico 3 riporta la destinazione (Italia o estero) dei vini fermi, sia complessiva sia per ogni tipo di chiusura. La barra del tota-



Le aziende di medie dimensioni sono le uniche tra quelle intervistate ad aver adottato il tappo in vetro.

le evidenzia una situazione complessiva equilibrata: il 49% delle bottiglie prodotte è destinato al mercato nazionale e il 51% alle esportazioni. Le bottiglie con tappi in sughero sono destinate prevalentemente al mercato italiano con quote comunque consistenti indirizzate ai mercati esteri. Esattamente il contrario avviene per i tappi sintetici e in vetro. Molto squilibrata invece la situazione del tappo a vite, che viene proposto quasi esclusivamente all'estero. Interessante osservare che l'innovazione più costosa (il tappo in vetro) viene proposta con la stessa intensità sia in Italia sia all'estero mentre l'innovazione più economica (il tappo a vite) viene proposta quasi solo all'estero.

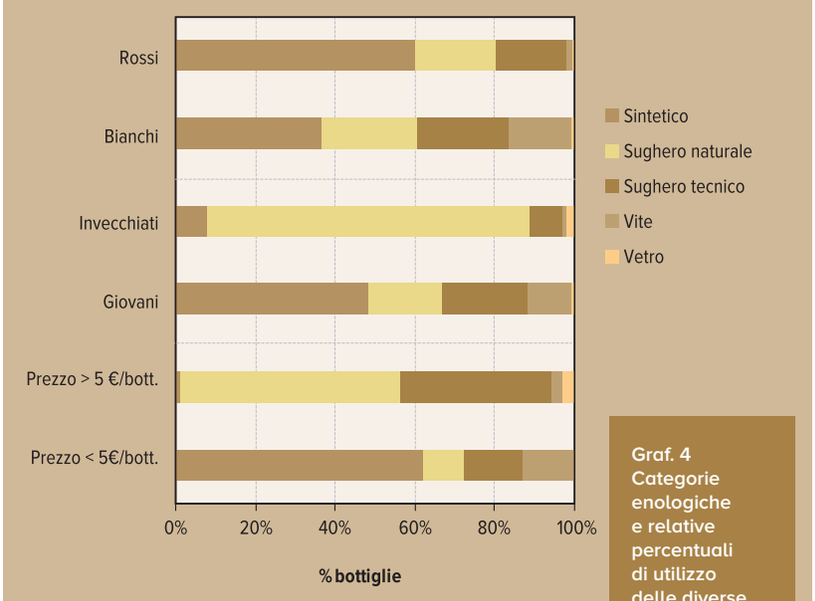
E LE CATEGORIE ENOLOGICHE?

Il grafico 4 riporta le percentuali di bottiglie chiuse con i vari tipi di tappi per grandi categorie di vino. Con i **vini rossi** sono utilizzati prevalentemente i tappi sintetici (60% delle bottiglie), seguiti dai tappi in sughero naturale e in sughero tecnico (rispettivamente 20 e 17%). I tappi a vite e quelli in vetro sono impiegati per quote molto modeste di questi vini. Con i **vini bianchi** invece i tappi sintetici chiudono solo il 37% delle bottiglie e diventano rilevanti i tappi a vite, che sono utilizzati per chiudere il 16% delle bottiglie. Con i **vini invecchiati** sono impiegati prevalentemente i tappi in sughero naturale (81% delle bottiglie), i tappi in sughero tecnico e quelli sintetici hanno un impiego modesto, intorno all'8% ciascuno, il tappo a vite è sostanzialmente assente (meno dell'1% delle bottiglie). Con i **vini giovani** appare una situazione più articolata, viene utilizzato prevalentemente il tappo sintetico (48% delle bottiglie), con una presenza significativa dei due tipi di sughero e del tappo a vite (rispettivamente 18%, 22% e 11% delle bottiglie). Per quanto riguarda le categorie di prezzo, e in particolare i **vini venduti a più di 5 euro la bottiglia franco cantina e quelli a meno**, emerge che per i vini più pregiati sono impiegati quasi esclusivamente i tappi in sughero (55% delle bottiglie quello naturale e 38% quello tecnico) e che il tappo a vite e quello in vetro ottengono quote di mercato molto piccole ma superiori a quelle del sintetico (rispettivamente 3% e 3% delle bottiglie contro l'1%). Diametralmente opposta la situazione dei vini meno pregiati, dove prevale il tappo sintetico, con oltre il 60% delle bottiglie, seguito in ordine di importanza dal sughero tecnico (14%), dal tappo a vite (13%) e dal sughero naturale (10%). Considerando le grandi differenze nel modo di chiudere le diverse categorie di vino, emerge che l'invecchiamento e il valore economico dei vini sono variabili molto rilevanti nel determinare la scelta del tappo.

Il grafico 5 mostra i tipi di vino prodotti dalle cantine del campione e quelli chiusi con i diversi tipi di tappo. Le bottiglie complessivamente prodotte sono: 42% vini bianchi giovani venduti a meno di 5 €/bottiglia franco cantina; 31% rossi giovani a meno di 5 €/bottiglia; 18% bianchi giovani venduti a più di 5 €/bottiglia; 5% rossi invecchiati a più di 5 €/bottiglia; 3% rossi giovani a più di 5 €/bottiglia; 1% bianchi invecchiati più di 5 €/bottiglia. I tappi sintetici non sono utilizzati per tutti i vini ma quasi esclusivamente per quelli giovani di prezzo inferiore a 5 €/bottiglia (49% bianchi e 50% rossi), solo l'1% dei tappi sintetici sono impiegati con vini rossi invecchiati di prezzo alto. I tappi a vite sono adottati quasi esclusivamente (86% dei casi) con i vini bianchi giovani di prezzo inferiore ai 5 euro mentre i tappi in vetro con bianchi giovani ma di prezzo superiore (75% delle bottiglie chiuse con questo tappo). Interessante osservare che in alcuni casi il tappo a vite viene usato anche per vini di prezzo superiore ai 5 €/bottiglia franco cantina, in particolare per bianchi giovani (7%) e rossi invecchiati (1%). Per il tappo in vetro invece mancano le referenze di prezzo inferiore e, tra quelle di prezzo più alto, hanno una certa rilevanza i rossi, sia invecchiati (12%) sia i giovani (8%), e i bianchi invecchiati (5%).

Più articolato l'uso dei tappi in sughero. Il sughero naturale in particolare è l'unico tappo che viene utilizzato con tutti i vini fermi considerati: più frequente l'impiego con vini di prezzo alto. Il sughero tecnico ha la stessa frequenza di impiego con vini di prezzo inferiore (29% bianchi giovani e 22% rossi giovani) e con vini di prezzo superiore (39% bianchi giovani, 8% rossi giovani e 3% rossi invecchiati). Il sughero tecnico non viene utilizzato con bianchi invecchiati.

QUOTE DI MERCATO DEI TAPPI PER CATEGORIA DI VINO



Graf. 4 Categorie enologiche e relative percentuali di utilizzo delle diverse chiusure.



DALLA TRADIZIONE AL CAMBIAMENTO

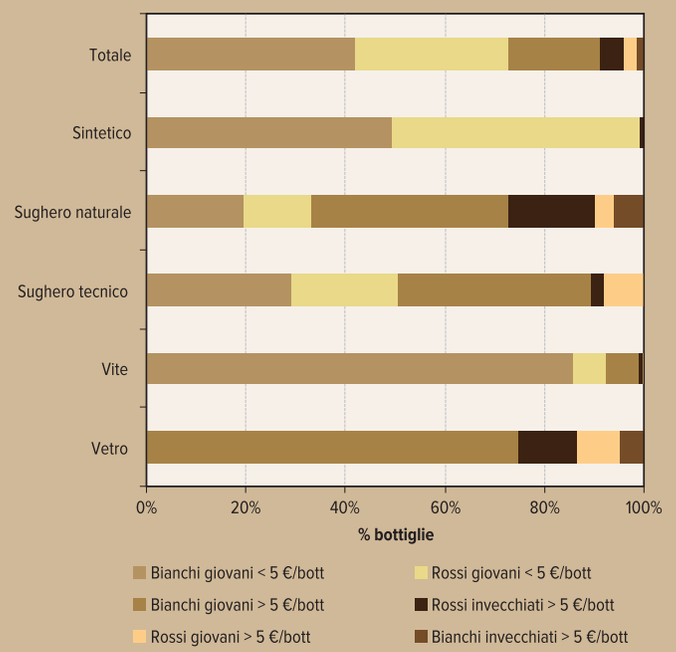
Dai risultati di questa indagine emerge come la scelta del sistema di chiusura da parte delle aziende intervistate sia il frutto di una valutazione estremamente complessa, che tiene conto di numerosi fattori tra loro interconnessi e che cerca di rispondere contemporaneamente a esigenze tecniche, economiche e di marketing. In funzione delle possibilità tecniche ed economiche dell'azienda (dimensioni), della destinazione di mercato (italia o estero) e del prezzo della bottiglia viene scelta la soluzione che dal punto di vista tecnologico permette di ottenere la miglior evoluzione del prodotto minimizzando i rischi di insorgenza di difetti organolettici. Dall'indagine svolta è emerso che il tappo in sughero è l'unico che viene utilizzato da tutte le cantine per tutti i tipi di vino e in tutti i mercati. In altre parole, sembra che le cantine interpellate concepiscano il tappo in sughero, e in particolare quello in sughero naturale, come il riferimento con il quale tutti gli altri tipi di tappo si devono confrontare. Le aziende di dimensioni medio-piccole sono ancora molto legate al sistema di chiusura tradizionale in sughero naturale (o sughero tecnico). Questa difficoltà ad aprirsi a sistemi di chiusura alternativi è probabilmente legata alle diverse caratteristiche del mercato cui si rivolgono (destinazione locale o nazionale, minor possibilità di accedere ai canali della grande distribuzione), ma anche a una maggior difficoltà a investire in nuovi impianti di imbottigliamento. Nelle aziende di grandi dimensioni, la contemporanea presenza in diversi segmenti di mercato, le maggiori possibilità di investimento e la maggior capacità di emanciparsi dalla tradizione favoriscono l'introduzione, accanto al tradizionale tappo in sughero, di numerosi sistemi di chiusura alternativi, capaci di rispondere alle esigenze dei diversi mercati e dei diversi prodotti.

Per i vini giovani sia bianchi sia rossi venduti a meno di 5 € la bottiglia è probabile che nella scelta del sistema di chiusura prevalgano motivazioni di carattere economico (tappi sintetici e tappi a vite costano molto meno). Non vengono tuttavia trascurate né la diversa sensibilità dei consumatori nei mercati esteri rispetto al mercato italiano (il tappo a vite è destinato quasi esclusivamente al mercato estero), né le considerazioni di carattere tecnico (il tappo a vite è poco utilizzato sui vini rossi perché può portare all'insorgenza di difetti di riduzione; l'utilizzo di tappi alternativi al sughero riduce il problema di difetti da TCA).

Nel caso dei vini invecchiati molto probabilmente nella scelta del sistema di chiusura prevalgono considerazioni legate all'immagine del prodotto (il tappo in sughero è sinonimo di vino di qualità) e questioni di natura tecnica (i tappi in sughero sono ancora il sistema di chiusura più adatto per vini destinati a lunghi invecchiamenti in bottiglia), mentre sono meno importanti i fattori di natura economica, in quanto il prezzo della bottiglia è generalmente superiore a 5 € la bottiglia.

Il campione di cantine indagato, per quanto piccolo e poco rappresentativo, costituisce comunque una testimonianza a favore del fatto che il mercato dei tappi enologici è prudentemente tradizionalista ma pronto al cambiamento. Cambiamento già in atto nei mercati esteri e appena agli inizi in quello nazionale. Mutamenti che saranno influenzati dalle innovazioni di prodotto delle industrie dei tappi (tappi in sughero che risolvono il problema TCA, tappi sintetici idonei all'invecchiamento in bottiglia, tappi a vite che innalzano l'immagine del prodotto ecc.) e dalle innovazioni nelle strategie di marketing dei produttori di vino. ■

CHIUSURE E CATEGORIE ENOLOGICHE



Graf. 5 - Le categorie enologiche chiuse con ciascuna tipologie di tappo.

La Bibliografia può essere richiesta a costanza.fregoni@tecnichenuove.com

*Università degli Studi di Udine
Dipartimento di Scienze degli Alimenti