



UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI PADOVA
DIPARTIMENTO DI SCIENZE ECONOMICHE ED AZIENDALI
"M. FANNO"

CORSO DI LAUREA IN ECONOMIA

PROVA FINALE

**"SOSTENIBILITÀ E MODELLI DI DISTRIBUZIONE
DELLE AZIENDE VITIVINICOLE:
VINO IN BOTTIGLIA VS VINO SFUSO."**

RELATORE:

CH.MO PROF. De Noni Ivan

LAUREANDO: Barbieri Niccolò

MATRICOLA N. 2002480

ANNO ACCADEMICO 2022 – 2023

Dichiaro di aver preso visione del “Regolamento antiplagio” approvato dal Consiglio del Dipartimento di Scienze Economiche e Aziendali e, consapevole delle conseguenze derivanti da dichiarazioni mendaci, dichiaro che il presente lavoro non è già stato sottoposto, in tutto o in parte, per il conseguimento di un titolo accademico in altre Università italiane o straniere. Dichiaro inoltre che tutte le fonti utilizzate per la realizzazione del presente lavoro, inclusi i materiali digitali, sono state correttamente citate nel corpo del testo e nella sezione ‘Riferimenti bibliografici’.

I hereby declare that I have read and understood the “Anti-plagiarism rules and regulations” approved by the Council of the Department of Economics and Management and I am aware of the consequences of making false statements. I declare that this piece of work has not been previously submitted – either fully or partially – for fulfilling the requirements of an academic degree, whether in Italy or abroad. Furthermore, I declare that the references used for this work – including the digital materials – have been appropriately cited and acknowledged in the text and in the section ‘References’.

Firma (signature)

Niccolò Bonbieni

INDICE

<u>INTRODUZIONE</u>	6
<i>CAPITOLO 1: BOTTLE WINE VS BULK WINE E CONTESTO ECONOMICO DEL SETTORE VINICOLO</i>	7
1.1 <u>Cos'è il bottle wine e la sua diffusione</u>	7
1.2 <u>Cos'è il bulk wine e la sua diffusione</u>	9
1.3 <u>Confronto dei vantaggi e degli svantaggi tra bottle e bulk wine</u>	10
1.4 <u>Contesto economico del settore vinicolo</u>	14
<i>CAPITOLO 2: COME INFLUISCE LA SOSTENIBILITA' DEL VINO IN BOTTIGLIA E DEL VINO SFUSO SUI MODELLI DI BUSINESS DELLE IMPRESE VINICOLE</i>	17
<u>Introduzione</u>	17
2.1 <u>L'influenza della sostenibilità dei vini in bottiglia sui modelli di business delle imprese vinicole</u>	17
2.2 <u>L'influenza della sostenibilità dei vini sfusi sui modelli di business delle imprese vinicole</u>	20
2.3 <u>Confronto della sostenibilità tra le due opzioni: vino in bottiglia vs. vino sfuso</u>	22
2.4 <u>Nuove alternative di packaging sostenibile</u>	24
<i>CAPITOLO 3: ESPOSIZIONE ED ANALISI DEI DATI RACCOLTI CON IL QUESTIONARIO SOMMINISTRATO ALLE AZIENDE DEL TERRITORIO</i>	25
<u>Introduzione</u>	25
3.1 <u>Dati statistici su quali pratiche di sostenibilità sono state adottate dalle aziende intervistate</u>	25
3.2 <u>Dati statistici sulla differenza delle pratiche sostenibili utilizzate per il vino sfuso e per il vino in bottiglia</u>	29
<u>CONCLUSIONI</u>	31
<u>Bibliografia</u>	32

INTRODUZIONE

In questo elaborato verrà effettuata un'analisi di come la ricerca e l'attenzione alla sostenibilità vanno ad influenzare il modello di distribuzione delle imprese vinicole, confrontando principalmente le differenze tra il vino sfuso e il vino confezionato in bottiglia.

La tesi si sviluppa in tre capitoli.

Nel primo capitolo di questo studio, viene condotta un'analisi del contesto economico che caratterizza il settore vinicolo. Si presta particolare attenzione ai concetti chiave del "Bottle Wine" e del "Bulk Wine" spiegandone il significato di entrambi. Vengono esaminate la loro diffusione e l'evoluzione che stanno attraversando all'interno del mercato, le motivazioni che spingono i consumatori a scegliere l'uno rispetto all'altro e i relativi vantaggi e svantaggi. Questo capitolo introduttivo è propedeutico all'analisi dettagliata che segue e mira a fornire una comprensione più chiara delle dinamiche e dei processi decisionali che guidano l'industria del vino in questi due diversi contesti.

Il secondo capitolo si concentra su un aspetto importante dell'industria vinicola moderna. Tratta nel dettaglio il concetto di sostenibilità applicato sia al "vino imbottigliato" sia al "vino sfuso" e analizza come queste pratiche influenzino i rispettivi modi di commercializzazione. Esamina l'impatto dell'adozione di strategie sostenibili in entrambi i contesti mettendoli poi a confronto per avere una visione più chiara. Infine verranno illustrate delle alternative di packaging sostenibile che hanno preso piede negli ultimi anni. Questo capitolo offre una panoramica sull'evoluzione dell'industria vinicola e sul ruolo della sostenibilità nella definizione della strategia aziendale.

Nel capitolo 3, ovvero la parte finale di questo elaborato, viene prima descritto il sondaggio condotto presso alcune imprese del territorio e poi vengono presentati i dati raccolti. Attraverso questa analisi, espongo alcune mie riflessioni personali fino a giungere a delle conclusioni significative.

L'obiettivo finale della tesi è quello di dare un contributo per una migliore comprensione delle dinamiche che stanno cambiando l'industria vinicola per quanto riguarda il vino sfuso e quello in bottiglia da un punto di vista economico e della sostenibilità.

CAPITOLO 1: BOTTLED WINE VS BULK WINE E CONTESTO ECONOMICO DEL SETTORE VINICOLO

1.1 Cos'è il bottled wine e la sua diffusione

Una bottiglia di vino rappresenta il risultato finale dell'intero processo di produzione vinicola. Il vino che viene imbottigliato direttamente in cantina viene considerato più affidabile in quanto non vi sono ulteriori manipolazioni enologiche, ne garantisce la vitalità, l'attenzione costante durante il trasporto e un affinamento svolto nelle migliori condizioni.

Il vino imbottigliato permette solitamente ai produttori di vini artigianali e di alta qualità di svolgere l'operazione di imbottigliamento in proprio, poiché consente loro di mantenere un controllo più stretto sul processo e di minimizzare la necessità di trattamenti prima della spedizione. (Fadeev, 2018)

Nel 2022, i vini imbottigliati in contenitori di dimensioni inferiori a 2 litri hanno rappresentato il 53% del volume totale del commercio globale di vino, mantenendo una percentuale simile a quella degli ultimi dieci anni. In termini di valore, nel 2022, i vini in bottiglia hanno costituito il 68% del totale delle esportazioni di vino nel mondo. Nonostante un calo del 4% nel volume delle esportazioni rispetto al 2021, il loro valore è cresciuto del 7%. Nel 2022, il prezzo di esportazione medio per quanto riguarda i vini in bottiglia è stato di 4,50 EUR al litro. Fra questi, gli spumanti sono stati l'unica categoria a registrare una crescita sia in termini di volume che di valore, facendo quindi misurare una performance eccezionale. Sebbene rappresentino solo l'11% del volume globale delle esportazioni di vino, i vini spumanti hanno contribuito al 23% del valore totale delle esportazioni globali, posizionandosi come la seconda categoria più preziosa dopo i vini fermi imbottigliati.

Rispetto all'anno precedente, nel 2022, i volumi delle esportazioni di vini spumanti sono cresciuti del 5%, mentre il loro valore è aumentato del 18%. I principali esportatori di vini spumanti sono stati la Francia, l'Italia e la Spagna, con una quota rispettivamente del 17%, 24% e 8% del loro volume totale di esportazioni e del 38%, 28% e 17% del valore totale delle esportazioni di vino nel 2022. Il prezzo medio di esportazione osservato per i vini spumanti nel 2022 è stato di 7,7 EUR per litro.

Tra i principali paesi esportatori, l'Argentina ha sperimentato una significativa contrazione in termini di volume delle esportazioni nel 2022, con una diminuzione del 21% rispetto al 2021. Le loro esportazioni sono scese da 3,3 milioni di ettolitri nel 2021 a 2,7 milioni di ettolitri nel 2022. Questo calo è principalmente attribuibile alle prestazioni deludenti dei vini imbottigliati, che sono diminuiti del 7%. Nonostante questa contrazione in volume, il valore

delle esportazioni argentine è aumentato, raggiungendo i 752 milioni di euro, rappresentando un incremento del 7,4% rispetto al 2021. Questo aumento è stato trainato dai prezzi medi elevati dei vini imbottigliati e dei vini spumanti.

Nel 2022 gli USA hanno esportato il 14,7% di vino in meno rispetto all'anno precedente, scendendo a 2,8 milioni di ettolitri. Nonostante ciò, il valore delle esportazioni è comunque aumentato di 11,8 punti percentuali, arrivando a raggiungere 1,4 miliardi di euro. Questo incremento del valore delle esportazioni è da attribuire soprattutto alla crescita dei prezzi del vino imbottigliato, che da solo rappresenta il 52% delle esportazioni totali di vino degli Stati Uniti. (OIV, 2023)

Commercio mondiale di vino

Volume (Mio hl)		Valore (Mrd EUR)		Tipo	Struttura verticale 2022		Var. 22/21	
2021	2022	2021	2022		volume	valore	volume	valore
112,3	107,0	34,4	37,6	In bottiglia (< 2l)	53%	68%	-4%	7%
				Spumante	11%	23%	5%	18%
				BiB	4%	2%	-4%	6%
variaz. del -4,7%		variaz. del 9,4%		Sfuso (> 10 l)	32%	7%	-7%	5%

Scomposizione del commercio internazionale di vino per tipologia di prodotto

Fonte: OIV, GTA

In Italia da quando è iniziato il conflitto in Ucraina, si è osservato che anche il settore del vino non è stato risparmiato dagli effetti inflazionistici e speculativi che spesso caratterizzano tali periodi. Infatti, in situazioni di conflitto, chi ha il controllo delle materie prime detiene un potere considerevole. Nel caso del vino, uno dei principali fattori è stata la disponibilità del vetro, che è improvvisamente diventato scarsissimo, causando un aumento significativo dei prezzi. Ora, con la stabilizzazione dei costi energetici, c'è la speranza che anche i prezzi delle bottiglie possano tornare a livelli più normali.

Nonostante i recenti eventi, il valore complessivo del vino imbottigliato nel 2022 è riuscito a mantenersi intorno ai 10 miliardi di euro, registrando un modesto calo del -3,8% rispetto all'anno precedente. È importante evidenziare che il settore vinicolo può essere considerato come un indicatore sensibile dell'economia, quindi questa contrazione era prevedibile. È altrettanto rilevante sottolineare che l'intero settore vinicolo italiano ha resistito, in particolar modo a partire dal secondo semestre dell'anno scorso. Anche i dati del primo quadrimestre del 2023 mostrano segnali di un prudente ottimismo e questo è un importante fattore che dimostra come le industrie del settore vinicolo italiano, nel loro complesso, possiedano una solidità che consente di superare anche periodi di grande incertezza e difficoltà. (Sottile, 2023)

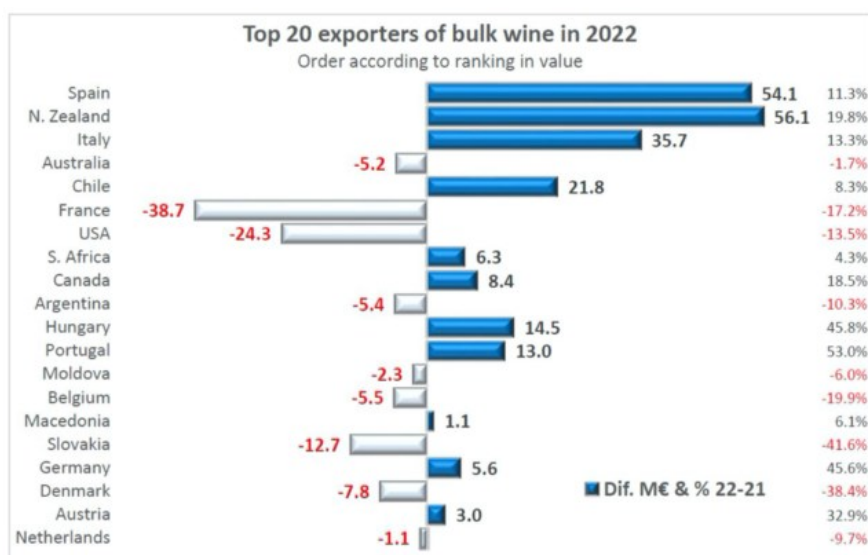
1.2 Cos'è il bulk wine e la sua diffusione

Il bulk wine, ovvero il vino sfuso, è un fenomeno che sta vivendo una crescente popolarità, particolarmente accentuata durante l'epidemia di Coronavirus. Spesso, il vino sfuso è associato ai contenitori di cartone posti in fondo agli scaffali dei supermercati, dando così l'idea di essere un'opzione economica per coloro che hanno budget limitati e che desiderano quindi risparmiare. In realtà, il vino sfuso, che si riferisce al vino trasportato in grandi contenitori e imbottigliato in loco, è un elemento presente in numerose categorie di prodotti di consumo. (Caruso, 2021)

Il vino sfuso non viene più imbottigliato per il consumatore finale nelle rispettive cantine, ma viene spedito in tutto il mondo per essere imbottigliato da aziende di imbottigliamento su ordine della grande distribuzione. Il vino sfuso viene quindi indirizzato attraverso due processi distinti ma strettamente correlati, il primo si verifica tra le aziende produttrici di vino sfuso e i rivenditori al dettaglio, mentre il secondo tra i rivenditori e i consumatori finali. (Rainer, Pütz, & Steiner, 2021)

Nel 2022 il commercio globale di vino sfuso è calato del 7.2% rispetto all'anno precedente, scendendo a 34,21 milioni di ettolitri e facendo quindi registrare il volume più basso dal 2018 ad oggi. La riduzione del volume ha però coinciso con un aumento del valore di mercato. Nel corso del 2022, si è registrata una crescita che ha generato un incremento di circa 133 milioni di euro rispetto all'anno precedente, portando il fatturato totale a 2,67 miliardi di euro (+5,2%). Questo risultato è stato ottenuto principalmente a cause dell'aumento del prezzo medio degli scambi del 13,3%, che ha raggiunto i 78 euro per ettolitro.

Nel 2022, il vino commercializzato in cisterna è stato circa un terzo (pari al 33%) di tutti gli scambi globali di vino in termini di volume e il 7% in termini di valore. La Spagna è risultata il principale esportatore mondiale di vino sfuso. Nonostante un aumento del fatturato del 11,3% rispetto al 2021, le esportazioni spagnole di vino sfuso sono diminuite del 11% in volume, raggiungendo 11,54 milioni di ettolitri, venduti a un prezzo medio di 46 euro per ettolitro (+25%). L'export italiano, al secondo posto dopo la Spagna, è rimasto invece stabile in termini di volume (3,74 milioni di ettolitri), mentre per quanto riguarda il valore si evidenzia una crescita del 13,3% raggiungendo i 304 milioni di euro con un prezzo medio di 82 euro ad ettolitro. A seguire si trovano Nuova Zelanda, Australia, Cile, Francia e USA. (Santucci, 2023).



Top 20 globale degli esportatori di vino sfuso nel 2022

Fonte: World Bulk Wine Exhibition

1.3 Confronto dei vantaggi e degli svantaggi tra bottle e bulk wine

Sia il vino imbottigliato che quello sfuso presentano vantaggi e svantaggi e ognuno di essi ha caratteristiche che influiscono sulla conservazione, sul costo e sull'esperienza di consumo.

Uno dei benefici prodotti dal vino in bottiglia è che grazie all'imbottigliamento in loco, si creano opportunità di lavoro nelle comunità locali, poiché questo processo richiede un numero maggiore di operatori. Questo contribuisce a ridurre la disoccupazione e ha un impatto positivo sulle entrate fiscali del paese, aumentando al contempo la popolarità della regione e della denominazione vinicola. (Fadeev, 2018)

Per assaporare appieno il vino, è essenziale che la produzione, la conservazione e il consumo avvengano in modo appropriato. Ci sono quattro criteri ai quali il contenitore deve essere conforme per assicurare una fruizione del vino eccellente.

Il primo di questi criteri si riferisce alla robustezza e alla durabilità, infatti l'imballaggio deve essere solido per evitare danni durante la manipolazione e il trasporto. Altrettanto importante è la sigillatura ermetica dell'imballaggio. Quest'ultima è fondamentale per assicurare che l'ossigeno non entri nella bottiglia e per evitare che avvenga il processo di ossidazione che comprometterebbe la qualità del vino, soprattutto nei casi in cui si tratta di conservazione a lungo termine. Una sigillatura ermetica permette di mantenere e conservare il prodotto intatto nel corso del tempo, facendo in modo che il vino possa sviluppare i suoi sapori in modo ottimale. Un terzo aspetto cruciale è la leggerezza dell'imballaggio. Un peso eccessivo dell'imballaggio può comportare costi di trasporto più elevati e un aumento dell'inquinamento ambientale, quindi ridurre il peso è un modo intelligente per contribuire alla diminuzione

delle emissioni nell'ambiente da parte del settore vinicolo. Infine anche l'inerzia del materiale dell'imballaggio è un criterio da non sottovalutare. Il materiale dell'imballaggio non deve in alcun modo interagire con il vino, al fine di mantenere intatte le caratteristiche organolettiche. Il vetro soddisfa pienamente tutti questi quattro criteri e per questo motivo si dimostra la scelta migliore. Inoltre, il vetro si distingue per il suo design elegante e tradizionale, creando un'esperienza unica e di lusso quando si apre una bottiglia di vino. (Bembo, 2022)

Un ulteriore vantaggio che hanno le bottiglie di vino in vetro è che il contenuto viene protetto dai raggi UV grazie alle numerose variazioni di composizione e di colore del vetro. Le bottiglie di vetro, riparando efficacemente il vino dai dannosi raggi ultravioletti, lo aiutano così a mantenere il suo sapore e le sue qualità nel corso dei mesi ma anche degli anni. Inoltre, le bottiglie di vetro sono completamente riciclabili ma anche riutilizzabili dopo aver fatto i dovuti trattamenti, il che le rende una scelta ecologica. È però importante considerare anche gli aspetti meno positivi delle bottiglie di vetro. Uno di questi, è la loro sensibilità agli shock termici, infatti dei cambiamenti repentini di temperatura possono causare la rottura del vetro, facendo così disperdere il contenuto. Oltre a ciò, le bottiglie di vetro possono essere pesanti e ingombranti, il che a volte si traduce in costi di trasporto elevati che vanno poi ad influenzare il prezzo finale del vino e la sua accessibilità per i consumatori. (Redazione VVQ, 2021)

Per quanto riguarda il vino sfuso, invece, i negozi che lo vendono lo conservano principalmente in due modi: all'interno di cisterne e all'interno di impianti di spillatura.

I clienti che decidono di acquistare il vino sfuso conservato nelle cisterne devono essere necessariamente muniti di contenitori appositi come ad esempio bottiglie o damigiane. Nel caso delle damigiane, essendo in formati più grandi rispetto alle bottiglie, è successivamente necessario effettuare un travaso in bottiglie più piccole, solitamente da un litro, al fine di evitare l'ossidazione del vino dovuta al contatto con l'aria.

La qualità del vino sfuso nelle cisterne può variare in modo notevole in base a diversi fattori, tra cui la pulizia della cisterna, il tempo di permanenza del vino al suo interno, il prezzo (dei prezzi molto bassi potrebbero indicare delle rese elevate, ad esempio 180 quintali per ettaro) e il metodo di vendemmia (raccolta avvenuta in modo meccanico o in modo manuale).

In alternativa, è possibile anche acquistare il vino sfuso contenuto negli impianti di spillatura. Dietro a questi impianti ci sono dei fusti o dei sistemi di bag in box che molte enoteche spesso nascondono dietro ad un muro per non essere visibili alla clientela. Infatti, acquistare del vino bag in box significa avere un vino sfuso come quello che si trova in bottiglia, perché già confezionato. Di conseguenza, non avrebbe molto senso andare con un recipiente qualsiasi per riempirlo di vino sfuso che proviene da un bag in box andando così a perdere tutti i vantaggi che lo stesso può dare. L'acquisto di vino bag in box offre la stessa qualità del vino

sfuso imbottigliato, tuttavia, è importante notare che, come nel caso delle bottiglie, esistono differenze di qualità tra i vari bag in box. (SRLS, 2021)

Quando si parla di bag in box si fa riferimento ad un contenitore in cartone con all'interno una sacca in plastica munita di rubinetto. Alcuni dei principali vantaggi di questo formato sono la possibilità di una conservazione migliore rispetto alle damigiane e ai fusti in quanto il vino rimane sempre sottovuoto non entrando mai in contatto con l'aria, e la convenienza di prezzo poiché generalmente il vino bag in box costa meno. Il risparmio associato al vino bag in box non riguarda il prodotto in sé, ma piuttosto il suo contenitore. Infatti, invece di utilizzare una bottiglia, un tappo, una capsula e un'etichetta per confezionare 750 ml di vino, si opta per un contenitore più economico, leggero e maneggevole, di solito di 5 litri. Pertanto, è evidente che il costo del contenitore incide notevolmente meno sul prezzo complessivo del prodotto.

Uno dei limiti di questo metodo di confezionamento è quello dell'impossibilità di conservare i vini frizzanti, come ad esempio spumanti o prosecco in quanto i materiali con i quali sono composti i contenitori bag in box non sono adatti a resistere alla pressione causata dai gas contenuti in queste tipologie di vini. (Biagini, 2023).

Un elemento chiave da considerare è il crescente consumo globale di vino, che, tuttavia, è soggetto alle fluttuazioni dell'economia. Durante i periodi di incertezza economica, i consumatori tendono a preferire opzioni più economiche ma senza rinunciare alla qualità del vino. In queste circostanze, la spedizione di vino sfuso si presenta come una valida opzione per soddisfare la crescente domanda senza incidere negativamente in modo eccessivo sul portafoglio dei consumatori. La spedizione di vino sfuso è da considerare come un cambiamento significativo nell'industria vinicola, in quanto offre numerosi vantaggi che vanno oltre il semplice risparmio economico. Alcuni di questi sono il notevole abbattimento dei costi, il quale si riflette positivamente sul prezzo finale per il consumatore, e l'adozione sempre più diffusa di contenitori flessibili che ha semplificato il processo logistico e ha ridotto al minimo i problemi legati all'assicurazione della qualità e alle fluttuazioni di temperatura durante il trasporto aiutando il vino a mantenere la sua freschezza e integrità grazie a sistemi ermetici di confezionamento.

Le economie di scala rappresentano un altro aspetto notevole della spedizione di vino sfuso. La possibilità di trasportare grandi quantità di vino in contenitori più capienti e maneggevoli contribuisce ulteriormente a ridurre i costi operativi, consentendo ai produttori di mantenere prezzi competitivi. Inoltre, la spedizione di vino sfuso si traduce in una riduzione significativa sia dei rifiuti da imballaggio sia delle emissioni di CO₂. L'utilizzo di contenitori flessibili e la possibilità di utilizzare vetro riciclato contribuiscono a diminuire l'impatto ambientale complessivo della produzione e della distribuzione del vino. Queste pratiche promuovono la

sostenibilità e l'efficienza nell'industria vinicola. Un aspetto interessante riguarda l'imbottigliamento nel paese di produzione, il quale spesso implica l'utilizzo di bottiglie prodotte nello stesso paese per ridurre il costo del vino imbottigliato. Tuttavia, in termini ecologici, potrebbe essere più vantaggioso per un paese produttore di uva non produrre bottiglie e optare invece per la spedizione all'estero del vino sfuso. Inoltre, la mancanza di costi di marketing legati all'imbottigliamento locale permette di mantenere prezzi più competitivi per il vino sfuso. In conclusione, si può affermare che la spedizione di vino sfuso è un'opzione vincente su molteplici fronti. Offre ai consumatori prezzi più convenienti, ai produttori una maggiore efficienza e sostenibilità, e contribuisce a soddisfare la domanda globale di vino in un'epoca di incertezza economica. (Fadeev, 2018)

VINO IN BOTTIGLIA	VINO SFUSO
<i>VANTAGGI</i>	<i>VANTAGGI</i>
• Protezione dai raggi UV	• Conservazione migliore grazie al vuoto e al contatto ridotto con l'aria
• Sigillatura ermetica	• Riduzione dei rifiuti da imballaggio e delle emissioni
• Inerzia del materiale	• Efficienza
• Design elegante e tradizionale	• Economie di scala con conseguente convenienza di prezzo
• Possibilità di riutilizzo e riciclabilità del vetro	• Possibilità di spedire vino sfuso all'estero, riducendo la produzione di bottiglie locali
• Ampia varietà di formati	• Minimizzazione dei costi di marketing legati all'imbottigliamento locale
• Conservazione a lungo termine	• Riduzione dei costi di produzione e distribuzione
• Idoneità per vari tipi di vino, anche frizzanti e spumanti	• Possibilità di trasportare grandi quantità di vino in contenitori maneggevoli e capienti
<i>SVANTAGGI</i>	<i>SVANTAGGI</i>
• Sensibile agli shock termici	• Non adatto per vini frizzanti o spumanti a causa della pressione
• Costo del contenitore incide sul prezzo complessivo del prodotto	• Incertezza della qualità
• Aumento dei costi di trasporto	• Necessità di contenitori aggiuntivi

Tabella comparativa dei vantaggi e degli svantaggi del bottle e del bulk wine.

1.4 Contesto economico del settore vitivolo

Il 2022 ha presentato un contrasto notevole per l'industria vitivola italiana, con successi sul fronte del mercato affiancati però a criticità che potrebbero influenzarne il futuro.

Nonostante ciò, l'Italia ha terminato il 2022 con un export pari a 8 miliardi di euro (+12%) segnando così un nuovo record e mantenendo le posizioni sui principali mercati. USA (+16,2%), Regno Unito (+32,7%), Canada (+21,7%), Giappone (+25,3%) e Corea del Sud (+9,6%) sono gli altri Paesi risultati in crescita, mentre Germania (-11,9%) e Cina (-7,2%) hanno registrato delle riduzioni dell'export.

I vini italiani hanno ottenuto dei buoni risultati all'estero, ma altri Paesi hanno registrato tassi di crescita percentuale superiori. Gli Stati Uniti, il Cile e la Francia hanno registrato un aumento rispettivamente del 14,2%, del 12,8%, e del 12,5%, raggiungendo un totale di 12,5 miliardi di euro per quanto riguarda le esportazioni, in contrasto agli 8 miliardi dell'Italia e ai 3 miliardi della Spagna, che è comunque cresciuta del 6% ed è il terzo maggior esportatore al mondo. Al contrario, la Nuova Zelanda ha registrato un modesto aumento dell'8% e l'Australia del 4,1%, posizionandosi al di sotto delle performance italiane. L'aumento del divario tra Francia e Italia è dovuto fondamentalmente dal fatto che il prezzo medio dei vini francesi è superiore di oltre il 40% rispetto a quello dei vini italiani.

I mercati hanno naturalmente subito l'impatto del conflitto tra Russia e Ucraina, con l'Italia come principale fornitore per entrambi i Paesi. Allo stesso modo, la persistenza della situazione legata alla pandemia di Covid-19 in Cina ha influenzato le importazioni, che sono scese da 2,2 miliardi di euro nel 2017 a soli 1,24 miliardi di euro nel 2022, rappresentando poco più della metà del volume precedente. Questa diminuzione ha riguardato in modo variabile tutti i partner commerciali, con la Spagna che ha subito un calo del 16,5%, l'Italia del 7,2% e la Francia dell'1,2%, mentre Stati Uniti e Cile sono stati colpiti in modo minore.

Durante il 2022, il mercato italiano ha registrato una contrazione delle vendite di vino nella Grande Distribuzione Organizzata, con una diminuzione del 6,4% in termini di quantità e un calo più contenuto dell'1,8% in termini di valore. Tuttavia, è importante notare che i livelli di vendita, sia in valore sia in quantità, sono rimasti superiori rispetto a quelli precedenti alla pandemia del 2019.

Questo trend negativo ha coinvolto praticamente tutte le categorie di vini, inclusi quelli biologici, con l'unica eccezione degli Chardonnay secchi, che hanno registrato una crescita del 4,2%, principalmente grazie al Prosecco. Contemporaneamente anche l'e-commerce ha subito una significativa contrazione, con una diminuzione del 23,8%.

Per quanto riguarda il canale dell'Ho.Re.Ca, ovvero il mondo legato a consumi e somministrazioni di cibi e bevande che non avvengono tra le mura domestiche, ha ripreso a crescere in tutta Europa: la Germania ha registrato un aumento del 60,6%, la Francia del 57,9%, i Paesi Bassi del 50,9%, l'Italia del 46,6% e la Spagna del 39%. Questa ripresa è stata sostenuta dal ritorno stabile dei turisti, anche se i dati di Eurostat relativi al periodo gennaio-settembre 2022 indicano che i livelli di visitatori, italiani e stranieri, sono ancora al di sotto di quelli del 2019, ovvero il periodo pre-pandemia, con 89,1 milioni di visitatori rispetto ai 108 milioni registrati nel 2019.

Per il 2023, anno che si avvicina ormai alla sua conclusione, l'aumento dei costi della vita sta spingendo gli italiani a considerare la riduzione dei loro acquisti. Tra i prodotti che potrebbero subire tagli di spesa, il vino si trova al sesto posto, preceduto da snack, bevande gassate, carne rossa, pesce e salumi. Nel contesto internazionale, si prevede una crescita piuttosto lenta nei mercati tradizionali per il vino italiano, mentre si ripone fiducia nei mercati emergenti dell'Asia orientale, dell'Asia meridionale e dell'Africa. È interessante notare che nel 2022 sono emersi risultati significativi in questi mercati, con l'Australia che ha registrato un aumento del 238%, la Thailandia del 146%, il Vietnam del 120%, l'India del 113%, l'Angola del 112%, la Malesia del 99% e le Filippine del 92%. (Santucci, 2023)

CAPITOLO 2: COME INFLUISCE LA SOSTENIBILITA' DEL VINO IN BOTTIGLIA E DEL VINO SFUSO SUI MODELLI DI BUSINESS DELLE IMPRESE VINICOLE

Introduzione

Il packaging svolge una funzione cruciale di conservazione, ma anche di identificazione e promozione del brand quindi non solo protegge il prodotto, ma consente anche al produttore di promuovere la sua azienda e valorizzare il proprio marchio.

Nel settore vinicolo, la transizione verso un packaging sostenibile è una sfida complessa. Modificare i processi di produzione o utilizzare altri materiali per i contenitori di vino, in alcuni casi può influire in modo negativo sulle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto, ma allo stesso tempo può avere anche un impatto positivo e significativo sulla scelta dei consumatori.

In una società sempre più orientata verso l'economia circolare e la sostenibilità ambientale, diventa essenziale riconoscere la crescente scarsità delle risorse naturali, rendendo la riduzione degli sprechi, il riuso e il riciclo quasi fondamentali. Mentre molti giovani consumatori apprezzano l'approccio sostenibile e lo considerano un valore aggiunto del marchio e del prodotto, alcuni consumatori più anziani possono mostrare resistenza al cambiamento e preferire soluzioni di packaging tradizionali. La strada verso un packaging ecologico è ancora lunga, ma non si può e non si deve trascurare l'importanza di catturare l'attenzione del consumatore. (Massaro, 2023)

2.1 L'influenza della sostenibilità dei vini in bottiglia sui modelli di business delle imprese vinicole

La ricerca della sostenibilità non si limita alla fase di coltivazione delle viti e al processo di vinificazione, ma si estende anche alla distribuzione del prodotto, con un'attenzione particolare al packaging. (Scuri, 2023)

L'eco-impronta della bottiglia di vetro ha un impatto significativo. Anche se il vetro è riciclabile, il suo trasporto comporta costi elevati sia per la consegna sia per il ritiro delle bottiglie da riciclare. (Dipendechevino, 2021)

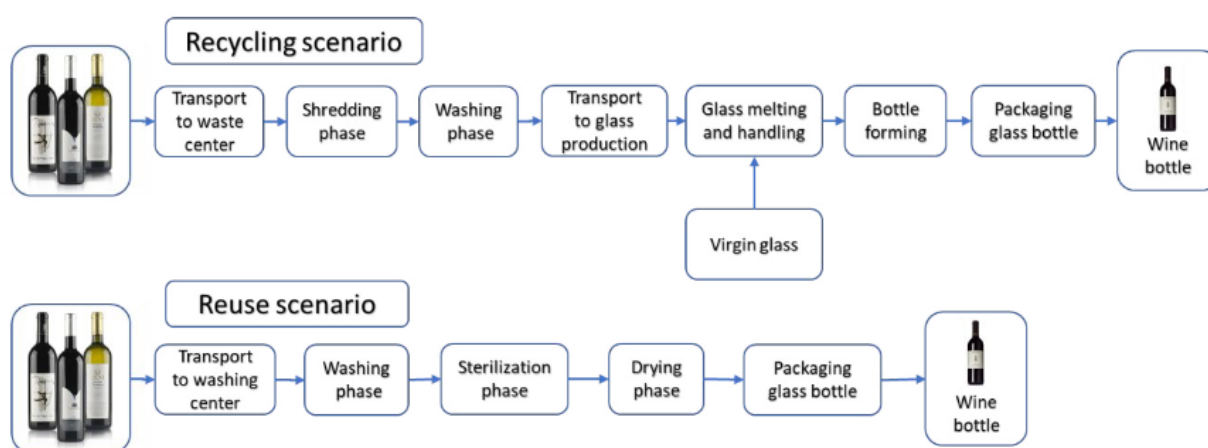
Infatti, nonostante la sua completa riciclabilità e la capacità di essere riutilizzata all'infinito, è importante notare che la bottiglia di vetro non costituisce il modo più ecologico di confezionare il vino, a differenza di quanto si potrebbe pensare. (Massaro, 2023)

La bottiglia svolge però un ruolo fondamentale anche nella promozione aziendale e nella valorizzazione del brand, permettendo di differenziarsi nel mercato, dando riconoscibilità al

prodotto e garantendo così un vantaggio competitivo sulle aziende concorrenti. Il crescente orientamento verso un packaging sostenibile da parte delle aziende vitivinicole sta riscontrando un po' di resistenza al cambiamento da parte dei consumatori finali. La scelta di un'alternativa sostenibile richiede determinazione da parte delle cantine che stanno intraprendendo questo tipo di percorso, poiché potrebbe rappresentare l'ultima tappa per rendere l'azienda più armoniosa e congruente con gli obiettivi di sostenibilità. (Dipendechevino, 2021)

Nel settore della produzione di vino, l'analisi del ciclo di vita (LCA), rivela che il trasporto e l'uso di bottiglie in vetro costituiscono circa il 74% delle emissioni di carbonio, mentre la viticoltura e il processo di vinificazione contribuiscono ciascuno per il 13%. Un'importante soluzione da prendere in considerazione è quella del riciclo del vetro: un aumento del 10% del vetro riciclato porta ad avere una diminuzione del 5% nelle emissioni di CO2 e del 2,5% nei consumi energetici. Un'altra valida strategia consiste nel ridurre il peso delle bottiglie di vetro. Alcune aziende si sono poste come obiettivo la riduzione del peso delle bottiglie standard del 3% entro il 2025 ed inoltre stanno investendo nello sviluppo di nuove tecnologie che utilizzano l'energia elettrica prodotta da fonti rinnovabili anziché il gas e preferiscono il trasporto su rotaia piuttosto che quello su gomma. (Scuri, 2023)

L'ideale sarebbe che il 100% delle bottiglie di vetro venissero riutilizzate o riciclate, ma purtroppo questa pratica non è diffusa nemmeno nei Paesi che dispongono di sistemi di riciclaggio avanzati e che forniscono delle linee guida chiare ai consumatori.



Scenari di riciclo e riutilizzo delle bottiglie di vino in vetro

Fonte: ScienceDirect

Una soluzione efficace per ridurre i costi e l'impronta di carbonio sembra quindi essere la riduzione del peso delle bottiglie. Ridurre il peso non presenta problemi pratici significativi. Potrebbe essere solamente necessario apportare lievi modifiche agli stampi delle bottiglie per

renderle più robuste nelle aree fragili e adattare le linee di imbottigliamento ad alta velocità. Si ritiene che bottiglie con un peso di 420g o addirittura più leggere possano essere sufficientemente robuste per poter resistere al trasporto anche su lunghe distanze.

Con l'aumento dei costi energetici dovuti principalmente alla guerra tra Russia e Ucraina, anche i prezzi delle bottiglie sono saliti, rendendo il vetro troppo costoso per i vini di base. Questo impatto si riflette nei prezzi di scaffale, che sono aumentati di almeno 50 centesimi a bottiglia nell'ultimo anno in Europa, al netto di tutti i margini e dell'IVA.

Il vetro non è diventato solamente più costoso ma è anche diminuita drasticamente la sua disponibilità, per questo c'è una situazione generale di scarsità di bottiglie, un problema che è ancora più grave in paesi come Spagna, Francia e Italia.

I produttori di bottiglie sono favorevoli a vendere bottiglie più leggere, in quanto sarebbero più economiche da produrre e allo stesso tempo permetterebbero di aumentare i volumi di produzione. Anche i grandi distributori potrebbero decidere di imporre ai fornitori un limite di peso massimo per le bottiglie, beneficiando quindi di due grandi vantaggi come maggior spazio sugli scaffali e maggiori risparmi sui costi di trasporto.

L'ostacolo principale sembra però essere la percezione dei produttori stessi, i quali credono erroneamente che i consumatori associno le bottiglie pesanti al vino di qualità, quando invece non è esattamente così. Inoltre, considerando che molti vini sono acquistati online o nei locali pubblici, dove non è possibile toccare con mano le bottiglie prima dell'acquisto, il peso della bottiglia diventa meno rilevante per i consumatori rispetto ad altri fattori come il prezzo, il design dell'etichetta e la provenienza del vino. (Fiorio, 2023)

Tra le tante alternative, una soluzione interessante è rappresentata dalla bottiglia "Frugal" prodotta dall'azienda inglese Frugalpac. La bottiglia è realizzata al 94% in cartone riciclato, ha un rivestimento interno adatto per contenere vino o altre bevande ed è completamente personalizzabile. A differenza della bottiglia di vetro tradizionale che pesa circa 500 grammi, questa bottiglia in cartone riciclato pesa solamente 83 grammi ed entrambi i materiali utilizzati per la sua produzione sono riciclabili. Anche se tipicamente il vino di alta qualità è associato al vetro e alle tradizioni legate alla sua presentazione e degustazione, si possono riconoscere chiari vantaggi nel trasporto delle bottiglie in cartone, in quanto non c'è più la necessità di utilizzare rinforzi per l'imballaggio, quali ingenti quantità di polistirolo o sacchetti di plastica appositamente gonfiati per proteggere il vetro. Questo comporta una significativa riduzione dell'impatto ambientale ed inoltre, il riciclo dei due materiali risulta più agevole ed economico rispetto al vetro. (Dipendechevino, 2021)

Quando si parla di sostenibilità dei vini in bottiglia, non si fa riferimento solo alla bottiglia in vetro, ma anche ad altre componenti come ad esempio i tappi. Infatti, negli ultimi anni sono in

crescita le preoccupazioni che riguardano l'impatto ambientale della produzione del sughero per i tappi. Queste preoccupazioni sono dovute al fatto che per realizzarli si deve estrarre la corteccia dalle querce e questa pratica incide negativamente sugli alberi e di conseguenza anche sugli ecosistemi circostanti. Inoltre, per produrli, sono necessarie grandi quantità di acqua ed energia che contribuiscono a loro volta al degrado ambientale. Per questo, parallelamente alla crescente preoccupazione, sono state sviluppate delle alternative che mirano ad essere più sostenibili ed ecologiche come ad esempio tappi sintetici, tappi a vite e tappi in vetro. Queste nuove soluzioni offrono all'incirca la stessa qualità in termini di tenuta e allo stesso tempo aiutano a ridurre l'impronta ambientale delle industrie vitivinicole. (Anonimo, 2023)

In sintesi, è innegabile che per molti tipi di vini, il vetro rimanga insostituibile nonostante non sempre rappresenti la scelta più sostenibile. Tuttavia, ci sono soluzioni a disposizione delle aziende che consentono di mitigare l'impatto ambientale legato al suo utilizzo.

Attualmente, sul mercato sono disponibili bottiglie più leggere ma altrettanto resistenti, che possono contribuire in modo significativo a una notevole riduzione dell'impronta di carbonio del prodotto finale.

Un ruolo di grande rilevanza è attribuito anche al confezionamento delle bottiglie, con particolare attenzione agli impatti sulle operazioni di logistica e trasporto. Riducendo lo spazio tra una bottiglia e l'altra si può migliorare l'organizzazione dell'imballaggio, con evidenti benefici tangibili in termini di costi, efficienza logistica e impatto ambientale. Di conseguenza, è fondamentale optare per imballaggi con un volume più contenuto e che presentino una gestione più intelligente degli spazi interni mantenendo allo stesso tempo le medesime prestazioni, garantendo una riduzione nell'uso delle materie prime e ottimizzando le operazioni logistiche. Infatti, l'ottimizzazione del sistema di trasporto, può portare a una diminuzione delle emissioni di CO₂ nell'atmosfera, contribuendo così a promuovere la sostenibilità e l'efficienza dell'intera catena di distribuzione. (Fondazione Symbola, 2020)

2.2 L'influenza della sostenibilità dei vini sfusi sui modelli di business delle imprese vinicole

Negli ultimi anni le abitudini delle persone sono cambiate molto, e altrettanto continueranno a cambiare in futuro. La direzione sarà verso un nuovo stile di vita in cui si dovranno fare quotidianamente delle piccole ma rivoluzionarie scelte come ad esempio la lotta contro gli imballaggi e i contenitori usa e getta. Per questo, ultimamente, si sta assistendo ad una sempre più rapida diffusione di negozi che promuovono l'acquisto di prodotti sfusi, tra cui anche il

vino. Di solito si tratta di prodotti acquistabili utilizzando dei contenitori forniti dal negozio o di proprietà dell'acquirente, come le damigiane o delle bottiglie riutilizzabili nel caso del vino. (Anonimo, 2022)

La spedizione di vino sfuso si traduce in una riduzione significativa sia dei rifiuti da imballaggio sia delle emissioni di CO₂, con anche un conseguente abbassamento dei prezzi. L'utilizzo di contenitori flessibili contribuisce a diminuire l'impatto ambientale complessivo della produzione e della distribuzione del vino. Queste pratiche promuovono la sostenibilità e l'efficienza nell'industria vinicola. (Fadeev, 2018)

È sempre più diffusa la pratica di spedire il vino sfuso dall'emisfero meridionale e da alcuni Paesi europei usando dei grandi serbatoi riutilizzabili in acciaio inox e serbatoi in plastica flessibili. Questi maxi-contenitori vengono riempiti nelle cantine geograficamente più vicine alle zone in cui vengono raccolte e trattate le diverse varietà di uva, per poi essere trasportati fino alle linee di imbottigliamento più vicine alle destinazioni di vendita al dettaglio. Se gestito in modo corretto, questo metodo di trasporto del vino sfuso si rivela una soluzione che porta a beneficiare di due grandi vantaggi: sostenibilità economica e sostenibilità ambientale.

Alcuni dei benefici più evidenti che si ottengono attraverso questo metodo di trasporto sono la possibilità di raddoppiare le quantità di volume spedito e un risparmio di CO₂ che oscilla tra il 30% e il 40%, ovvero l'equivalente di circa 2 kg di CO₂ per ogni km percorso. Questa riduzione di emissioni inquinanti è indipendente dal fatto che il vino venga spedito su lunghe distanze o dall'Europa in quanto è dovuta soprattutto ai grandi volumi di vino che possono essere trasportati nello stesso spazio quando viene trasportato sfuso anziché in bottiglia.

Come già detto in precedenza, il vino sfuso non è sinonimo di scarsa qualità ma esistono comunque alcuni rischi come ad esempio la presenza di un sigillo difettoso che potrebbe compromettere l'intero contenuto. In alcuni casi per evitare ciò, vengono effettuati dei trattamenti specifici che se eccessivi possono alterare le caratteristiche del vino. Per questo è necessaria un'attenzione particolare che garantisca il giusto equilibrio tra qualità e prudenza. (Mason, 2022)

Un altro dei formati in cui viene venduto il vino sfuso è quello del bag in box dove la confezione è costituita da un involucro esterno in cartone e una sacca interna in plastica. La produzione di questo formato richiede l'uso di una minore quantità di energia e rilascia nell'ambiente meno CO₂ rispetto all'energia usata e alla CO₂ emessa per produrre le bottiglie in vetro. Un altro motivo per il quale si può considerare sostenibile per l'ambiente il bag in box, è la grandezza dei suoi formati più diffusi, infatti arriva a contenere da un minimo di 3 a un massimo di 20 litri. Ciò significa che utilizzando una unità di bag in box, in base alla sua

capienza, si possono evitare di utilizzare dalle 4 alle 26 bottiglie di vetro considerando il formato standard da 75 cl. Inoltre, per quanto riguarda le modalità di smaltimento è sufficiente ripiegare l'involucro in cartone e smaltirlo con la raccolta della carta, mentre per quanto riguarda gli altri componenti come sacca interna e rubinetto vanno gettati nella raccolta della plastica. (Marranzano, 2023)



Emissioni di CO₂ nel ciclo di vita di una bottiglia standard, una bottiglia leggera e un BiB

Fonte: Sfusobuono

2.3 Confronto della sostenibilità tra le due opzioni: vino in bottiglia vs. vino sfuso

Negli ultimi anni il confronto tra la sostenibilità del vino in bottiglia e quella del vino sfuso, è sempre più rilevante. Entrambi i formati presentano vantaggi che aiutano ad avere una minore impronta ecologica e di conseguenza una maggiore sostenibilità. Esistono vari aspetti da considerare per comprendere al meglio le differenze tra il vino in bottiglia e il vino sfuso. In questo paragrafo farò un riassunto di quanto detto nei due paragrafi precedenti, evidenziando gli aspetti più rilevanti da considerare per comprendere al meglio le differenze tra il vino in bottiglia e il vino sfuso.

Per quanto riguarda le bottiglie di vetro, anche se quasi totalmente riciclabili e riutilizzabili, hanno un'impronta ecologica piuttosto importante a causa del loro peso molto spesso elevato, dell'energia e della quantità di acqua necessarie per la loro produzione e della necessità di trasportarle sia nelle fasi di consegna e vendita, sia in quelle in cui si ritirano per poi riciclarle. Inoltre le bottiglie di vetro hanno un ruolo fondamentale nella promozione aziendale e nel rendere riconoscibile il brand. Tutto ciò però, non fa altro che aumentare l'impronta ecologica dovuta, ad esempio, all'uso di etichette che sono prodotte ricavando carta dalle foreste e usando inchiostri che hanno un impatto nocivo sull'ambiente.

L'analisi del ciclo di vita delle bottiglie di vetro rivela che il trasporto e l'uso di quest'ultime costituiscono circa il 74% delle emissioni di carbonio. Per ridurre queste elevate quantità di CO₂, il riciclo del vetro, la riduzione del peso delle bottiglie e nuove tecnologie di trasporto possono essere delle valide soluzioni.

Il vino sfuso, invece, elimina quasi tutti gli imballaggi, riducendo quindi la quantità di materiale da produrre, trasportare e smaltire e di conseguenza l'impatto ambientale e i relativi costi. Il trasporto del vino sfuso è considerato sostenibile perché viene trasportato all'interno di serbatoi riutilizzabili che permettono di ridurre il più possibile le emissioni di carbonio e i costi rispetto al trasporto di bottiglie.

Per quanto riguarda il bag in box, uno dei formati di trasporto e di vendita del vino sfuso che contribuisce nel non utilizzare grandi quantità di bottiglie, si utilizza energia in misura minore e di conseguenza viene rilasciata meno CO2 rispetto alle bottiglie di vetro.

Uno dei problemi maggiori del vino sfuso può essere un rischio per quanto riguarda la sua qualità a causa di eventuali compromissioni del sigillo o di trattamenti eccessivi che possono alterarne le caratteristiche. I produttori devono quindi prestare molta attenzione nel mantenere il giusto equilibrio tra qualità e sostenibilità. La scelta tra i due formati dipende molto dalle priorità di sostenibilità delle varie aziende e dei consumatori.

ASPETTO DELLA SOSTENIBILITA'	VINO IN BOTTIGLIA	VINO SFUSO
PACKAGING	La bottiglia di vetro ha un'impronta di carbonio significativa e le fasi di trasporto e riciclaggio sono costose.	Il vino sfuso aiuta a sopperire la mancanza di bottiglie, riduce i costi di trasporto e di imballaggio, produce meno rifiuti.
RICICLAGGIO	La bottiglia di vetro è riciclabile ma spesso non viene riciclata in modo efficiente o non viene proprio riciclata	Il vino sfuso elimina la necessità di bottiglie e quindi di riciclaggio.
RIDUZIONE DELL'IMPRONTA DI CARBONIO	Il trasporto e l'uso delle bottiglie costituiscono il 74% delle emissioni di carbonio.	Il vino sfuso può ridurre le emissioni di carbonio grazie al trasporto più efficiente.
ALTERNATIVE	Alcune aziende stanno riducendo il peso delle bottiglie di vetro per ridurre costi ed emissioni.	Esistono alternative come il "bag in box" con un'impronta di carbonio inferiore.
IMPATTO SUL BUSINESS	La bottiglia di vetro valorizza il brand ma è sempre più costosa.	Il vino sfuso può essere più accessibile riducendo quindi i costi per il consumatore.

Tabella comparativa della sostenibilità tra bottle e bulk wine

2.4 Nuove alternative di packaging sostenibile

In questo breve paragrafo verranno illustrate le due nuove principali alternative di packaging sostenibile che sono emerse negli ultimi anni spiegando come stanno contribuendo a ridurre l'impatto ambientale dell'industria vinicola.

Negli ultimi anni sta tornando in voga il vino in lattina, dopo la prima esperienza durata qualche anno durante gli anni '80. Il vino in lattina è stato definito da Holly Inglis (2021), (beverage analyst) come una “novità destinata a stravolgere il mercato del vino da asporto, in uno scenario in cui stanno prendendo piede i concetti di salute, benessere, moderazione e sostenibilità”.

Questa alternativa di confezionamento del vino offre molteplici vantaggi, anche se ad essa sono legate alcune perplessità dovute soprattutto al fatto che il vino per tradizione sia imbottigliato in vetro. I vantaggi sono legati al fatto che è ecologico, sostenibile, pratico da portare in giro ed ha un formato monodose perfetto per consumarlo singolarmente. (I Grandi Vini, 2021).

Questo formato è considerato sostenibile perché l'alluminio, materiale con il quale vengono prodotte le lattine, è leggero e quindi produce meno Co2 in fase di trasporto, è totalmente riciclabile, ed è facile da stoccare.

In Paesi come Australia, Regno Unito e USA il formato del vino in lattina è già abbastanza affermato soprattutto tra i più giovani, mentre in Italia i consumatori lo accolgono con un po' più di diffidenza. Si è stimato però che entro la fine del 2027, il volume d'affari mondiale del vino in lattina sarà superiore ai 155 milioni di dollari, con una crescita annua del 10,4%. (Atzeni, 2021)

L'altra alternativa più diffusa, oltre le lattine, è quella del Tetra Pak. Questi contenitori vengono realizzati con materiali di origine vegetale che possono essere riciclati, rendendoli una scelta sostenibile e allo stesso tempo affidabile in quanto garantiscono una conservazione del vino durevole e non ne alterano il sapore e la qualità. Il riciclo avviene in due fasi: una per le fibre e una per le parti in alluminio. Una volta aperto per il consumo, il vino al suo interno dura per tanto tempo quanto quello di una normale bottiglia di vetro conservata nelle stesse condizioni.

Inoltre, grazie al peso ridotto, permettono una migliore gestione logistica, infatti un camion pieno di contenitori in Tetra Pak equivale a 23 camion di bottiglie di vetro. Questo dato dimostra che c'è un notevole risparmio in termini di CO2 rilasciata nell'ambiente. (Cordier, 2023)

CAPITOLO 3: ESPOSIZIONE ED ANALISI DEI DATI RACCOLTI CON IL QUESTIONARIO SOMMINISTRATO ALLE AZIENDE DEL TERRITORIO

Introduzione

Per concludere questo elaborato, ho effettuato un questionario rivolto ad alcune aziende del territorio, situate principalmente nella provincia di Padova ma anche in quelle di Treviso, Venezia e Rovigo. L'obiettivo di questa indagine è quello di raccogliere dei dati sulla sostenibilità e sui modelli di distribuzione delle aziende vitivinicole e delle rivendite di vino con un focus particolare sul vino in bottiglia e sul vino sfuso.

Il questionario è costituito da nove domande chiuse e una domanda finale aperta. La prima domanda serve a capire se le varie aziende in questione commercializzano principalmente vino sfuso o vino in bottiglia. Le altre domande fanno riferimento a diverse tipologie di pratiche sostenibili prima in modo più generico e successivamente nei casi specifici del vino sfuso e del vino in bottiglia. Ho poi chiesto secondo le loro esperienze, come i clienti valutano le varie alternative e per quali sarebbero disposti a pagare un prezzo maggiore. Altre domande riguardano invece i costi di queste alternative, in modo tale da capire quali sono i relativi vantaggi e svantaggi. Infine, l'ultima domanda l'ho lasciata a risposta libera, dove ho chiesto alle aziende, se secondo la loro esperienza ritengono che il vino sfuso sia più sostenibile del vino in bottiglia e in caso di risposta affermativa quali sono i motivi che li portano ad affermare ciò.

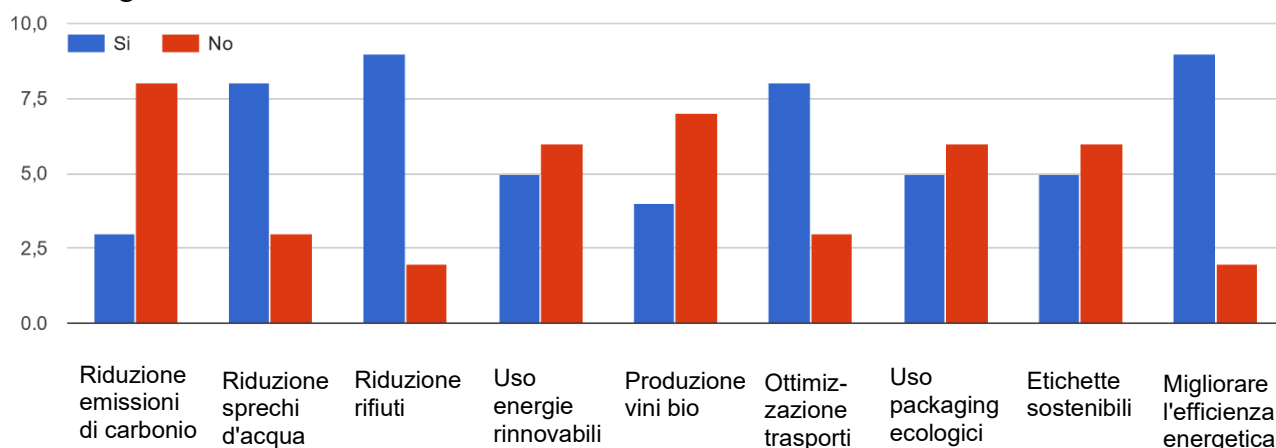
Per individuare le aziende e comporre il mio campione, ho effettuato delle ricerche in rete. Una volta selezionate in modo casuale tenendo solamente conto della loro localizzazione, le ho contattate telefonicamente per chiedere la loro disponibilità e successivamente ho inviato una mail contenente il link del sondaggio che ho costruito utilizzando Google Moduli. Il campione è composto da 11 aziende di cui 8 sono cantine e 3 sono rivenditori.

3.1 Dati statistici su quali pratiche di sostenibilità sono state adottate dalle aziende intervistate

Nel campione preso in considerazione dal sondaggio, il 64% delle aziende ha dichiarato di vendere principalmente vino sfuso, mentre il restante 36% vende vino in bottiglia.

Alla domanda di quali pratiche sostenibili siano state adottate nelle aziende, come si può anche notare nel grafico di seguito, è emerso che la riduzione degli sprechi d'acqua, la riduzione dei rifiuti, l'ottimizzazione dei trasporti ed una migliore efficienza energetica sono le pratiche maggiormente impiegate, mentre, al contrario c'è un interesse più debole verso la

riduzione delle emissioni di carbonio, l'uso di energie rinnovabili e l'utilizzo di packaging ecologici e di un'etichettatura sostenibile.



Istogramma delle pratiche adottate dalle aziende

Fonte: rielaborazione personale dei dati del sondaggio

Secondo l'esperienza delle aziende intervistate, tra le alternative sostenibili, i clienti hanno dimostrato di apprezzare maggiormente il vino bag in box (54,5%) e il vino sfuso da acquistare con contenitori riutilizzabili (63,6%). Invece, le bottiglie in vetro più leggere si collocano in una zona intermedia nella scala di apprezzamento (54,5%), confermando quanto detto nel Capitolo 2, ovvero che la percezione dei clienti è quella di avere tra le mani un prodotto non di primissima qualità. Le alternative del vino contenuto in lattine (90,9%), in contenitori in Tetrapak (70,7%) e in bottiglie di cartone riciclato (70,7%) hanno dimostrato essere le meno apprezzate, in quanto inducono i consumatori a pensare di acquistare un vino di bassa qualità. Nella tabella di seguito è possibile osservare in modo più schematico quanto appena scritto.

	SCALA DI APPREZZAMENTO				
	1	2	3	4	5
Bottiglie di vetro più leggere	1	1	6	0	3
Bag in Box	1	3	1	0	6
Vino in lattina	10	0	1	0	0
Bottiglie di vino in cartone riciclato	8	1	2	0	0
Contenitori in Tetrapak	8	1	2	0	0
Acquisto di vino sfuso con contenitori riutilizzabili	1	0	2	1	7

Legenda → 1 = alternativa per nulla apprezzata 5 = alternativa molto apprezzata

Tabella riassuntiva della scala di apprezzamento delle varie alternative sostenibili

Fonte: rielaborazione personale dei dati del sondaggio

Un altro dato importante emerso da questo sondaggio è che tra le alternative sostenibili, i clienti hanno la percezione che il vino contenuto in lattine (90,9%), in bottiglie di cartone riciclato (90,9%) e in contenitori in Tetrapak (100%) sia di una qualità piuttosto scarsa. Alle bottiglie più leggere (63,6%) e al vino bag in box (81,8%) viene invece attribuita una qualità che va rispettivamente da media a medio-bassa. Infine il vino sfuso da acquistare con contenitori riutilizzabili è percepito dai consumatori come un prodotto che ha una qualità moderatamente alta. Nella tabella di seguito è possibile osservare in modo più schematico quanto appena scritto.

	SCALA DI PERCEZIONE DELLA QUALITÀ				
	1	2	3	4	5
Bottiglie di vetro più leggere	1	2	4	3	1
Bag in Box	1	3	3	3	1
Vino in lattina	7	3	1	0	0
Bottiglie di vino in cartone riciclato	7	3	0	1	0
Contenitori in Tetrapak	9	2	0	0	0
Acquisto di vino sfuso con contenitori riutilizzabili	0	0	5	3	3

Legenda → 1 = alternativa per nulla apprezzata 5 = alternativa molto apprezzata

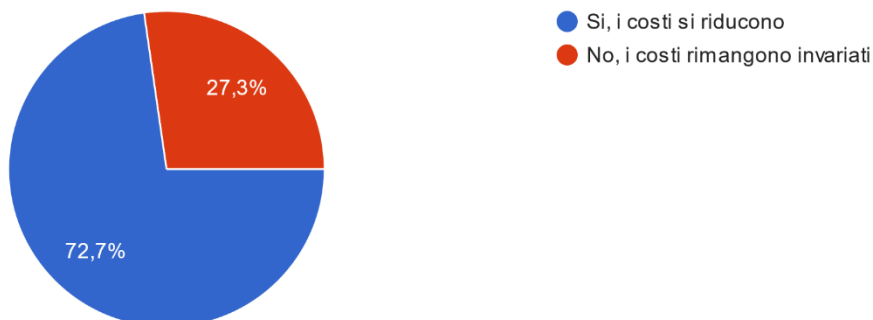
Tabella riassuntiva della scala di percezione di qualità delle varie alternative sostenibili

Fonte: rielaborazione personale dei dati del sondaggio

Dopo aver analizzato quanto i consumatori apprezzano e in quale modo attribuiscono valore alle diverse pratiche sostenibili, ho chiesto secondo le aziende per quali alternative di packaging i clienti sono disposti a pagare un prezzo maggiore.

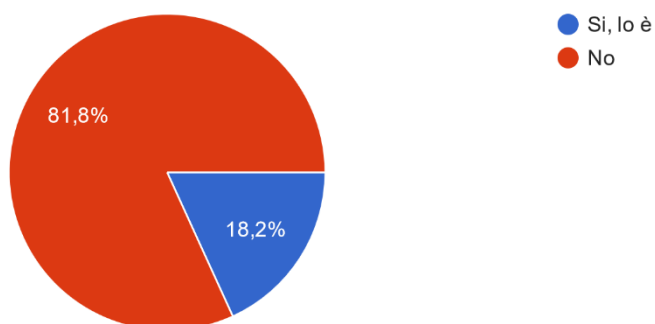
È emerso la disponibilità a pagare di più è soprattutto per le bottiglie più leggere, per il vino bag in box e per il vino sfuso da acquistare con contenitori riutilizzabili. Al contrario, si sono dimostrati più riluttanti a spendere cifre maggiori per il vino in lattina, per quello in bottiglie di cartone riciclato e per quello nei contenitori in Tetrapak, seguendo quindi le statistiche di apprezzamento e di percezione della qualità descritte precedentemente.

Il 73% delle aziende intervistate ha dichiarato che produrre/vendere bottiglie di vetro più leggere è meno costoso, andando quindi a confermare quanto detto nel Capitolo 2.



Fonte: rielaborazione personale dei dati del sondaggio

Invece, l'81% ha affermato che una transizione verso la produzione/vendita di vino in lattina non è una soluzione vantaggiosa dal punto di vista dei costi.



Fonte: rielaborazione personale dei dati del sondaggio

3.2 Dati statistici sulla differenza delle pratiche sostenibili utilizzate per il vino sfuso e per il vino in bottiglia

Prestando una particolare attenzione alla commercializzazione di vino in bottiglia, le aziende hanno affermato di avere una più o meno elevata considerazione di tutte le pratiche sostenibili proposte tra le risposte del sondaggio, ovvero l'utilizzo di bottiglie di vetro riciclate, la riduzione del peso delle bottiglie, la gestione efficiente delle etichette e dei tappi e l'utilizzo di imballaggi con un minore impatto ecologico. L'uso di bottiglie in cartone riciclato è lievemente minore rispetto alle altre pratiche.

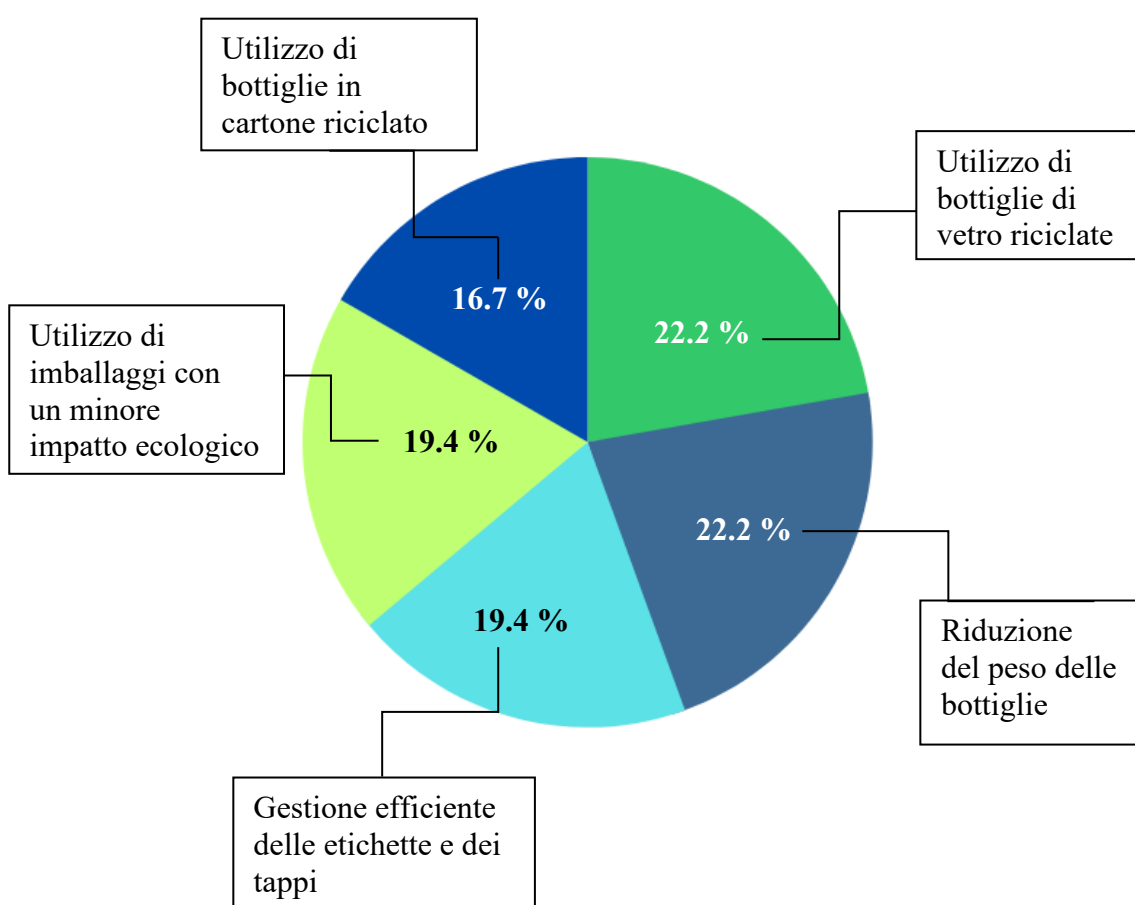


Grafico a torta delle iniziative sostenibili in riferimento al vino in bottiglia

Fonte: rielaborazione personale dei dati del sondaggio

Per quanto riguarda, invece, la commercializzazione del vino sfuso le aziende intervistate hanno dimostrato di avere molta attenzione nell'utilizzo di contenitori riutilizzabili, di promuovere sia la vendita sfusa sia quella di vino bag in box, mentre si sono dimostrate ancora un po' restie ad usare materiali di imballaggio biodegradabili.

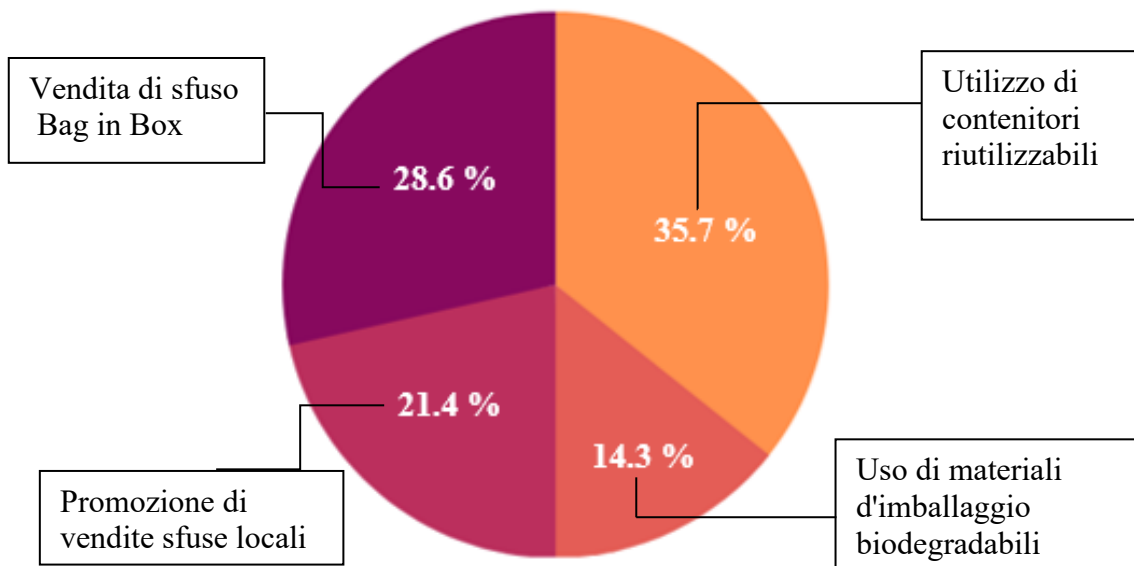


Grafico a torta delle iniziative sostenibili in riferimento al vino sfuso

Fonte: rielaborazione personale dei dati del sondaggio

Nell'ultima domanda, in cui ho chiesto di rispondere in forma libera alla domanda se il vino sfuso è più sostenibile del vino in bottiglia e in caso di risposta affermativa per quali motivi, tutte le aziende che hanno risposto, affermano che il vino sfuso sia più sostenibile del vino in bottiglia, in quanto si hanno meno rifiuti, minor spreco di materiali da imballaggio e permette ai consumatori di scegliere la quantità da acquistare portando ad avere anche meno sprechi di vino e a prezzi più contenuti. Inoltre affermano che di solito, i contenitori utilizzati sono riciclabili e riutilizzabili.

CONCLUSIONI

Al giorno d'oggi, il tema della sostenibilità ha coinvolto sempre più anche il settore vitivinicolo, per quanto riguarda sia la produzione sia il consumo del vino. In questo elaborato è stata evidenziata la differenza tra la sostenibilità del vino in bottiglia e quella del vino sfuso. Di seguito, espongo alcune conclusioni sul confronto tra queste due opzioni.

- **Imballaggio e rifiuti:** il vino sfuso ha una minore incidenza rispetto al vino in bottiglia relativamente all'imballaggio, infatti, essendo venduto con l'utilizzo di contenitori riutilizzabili e riciclabili permette di ridurre i rifiuti e di ridurre l'inquinamento dovuto alla produzione di bottiglie di vetro.
- **Trasporto:** le bottiglie di vetro sono spesso ingombranti e pesanti rendendo le fasi di trasporto più costose e complesse e di conseguenza si ha un maggior impatto ambientale. Il vino sfuso, invece, può essere trasportato in grandi quantità utilizzando meno spazio, portando ad avere costi minori e una diminuzione delle emissioni di gas serra.
- **Conservazione:** Il vino sfuso spesso permette ai consumatori di acquistare la quantità desiderata anche se la conservazione richiede alcune attenzioni aggiuntive, come l'uso di contenitori ermetici e la riduzione dell'ossidazione. Le bottiglie di vetro, invece, consentono una protezione maggiore del vino grazie ai loro differenti colori, sono più adatte per la conservazione a lungo termine ma sono sensibili agli shock termici.
- **Qualità del vino:** alcuni tendono a pensare che il vino sfuso abbia una qualità inferiore, anche se è stato ampiamente dimostrato che la qualità del vino sfuso dipende principalmente dalla sua produzione, e molte cantine di alta qualità producono vini sfusi eccezionali. Il vino in bottiglia, spesso grazie anche al design della bottiglia e delle etichette, è quasi sempre sinonimo di alta qualità.

In conclusione, posso affermare che il vino sfuso sembra offrire dei vantaggi in termini di sostenibilità più evidenti rispetto al vino in bottiglia ma stanno emergendo innovazioni che pian piano stanno permettendo anche al vino in bottiglia di essere sempre più sostenibile. La scelta dei consumatori ricade comunque più sulla qualità del vino e sulle preferenze e i gusti individuali, spesso ignorando il tema della sostenibilità.

Numero parole: 8603

BIBLIOGRAFIA

ANON. (2023). The history and evolution of bulk wine stoppers - ASTRID PACKAGING. *EMBALLAGE ASTRID*. [online] Disponibile su: <https://astridpackaging.com/fr/the-history-and-evolution-of-bulk-wine-stoppers/> [Data di accesso: 13/10/2023]

ANON. (2020). Vino sfuso: una scelta green e consapevole. *Tenuta Belcorvo*. [online] Disponibile su: <https://tenutabelcorvo.tv/vino-sfuso-una-scelta-green-e-consapevole/> [Data di accesso: 11/10/2023]

ATZENI, G. (2021). *Il futuro è il vino in lattina?* Gambero Rosso. [online] Disponibile su: <https://www.gamberorosso.it/notizie/notizie-vino/e-boom-del-vino-in-lattina-sul-mercato-mondiale-ma-quanto-e-pronta-litalia/> [Data di accesso: 15/10/2023]

BEMBO, S. (2022). *Perché il vino si conserva in vetro?* - Friends of Glass. Friends of Glass. [online] Disponibile su: <https://www.friendsofglass.com/it/taste-it/perche-il-vino-si-conserva-in-vetro/> [Data di accesso: 21/09/2023]

BIAGINI, V. (2023). Vino: Bag in Box, scopriamo cos'è e perché conviene. *Fooday.it*. [online] Disponibile su: <https://www.fooday.it/vino-bag-in-box-scopriamo-cose-e-perche-conviene.html> [Data di accesso: 15/09/2023]

CARUSO, D. (2021). Vino sfuso: un trend in crescita sulle tavole italiane. *Leonardo.it*. [online] Disponibile su: https://leonardo.it/news/vino-sfuso-trend-in-crescita/?refresh_ce#google_vignette [Data di accesso: 12/09/2023]

CORDIER (2023). *Tetra pak wines* - Cordier. [online] Disponibile su: https://www.cordier.com/en/tetra-pak-wines/#pll_switcher [Data di accesso: 16/10/2023]

DIPENDECHEVINO (2021). Packaging e sostenibilità. *Dipende Che Vino*. [online] Disponibile su: <https://www.dipendechevino.com/packaging-e-sostenibilita/> [Data di accesso: 07/10/2023]

FADEEV, L. (2018) *The bulk shipping of wine versus bottling at source*. *Vine & Wine* [online] Disponibile su: <https://vineandwine.vin/en/articles/the-bulk-shipping-of-wine-versus-bottling-at-source/> [Data di accesso: 21/09/2023]

FIORIO, E. (2023). Bottiglie di vino più leggere? Meno costi, più sostenibilità *Wine Meridian*. [online] Disponibile su: <https://www.winemeridian.com/approfondimenti/bottiglie-di-vino-piu-leggere-meno-costi-piu-sostenibilita/> [Data di accesso: 09/10/2023]

FONDAZIONE SYMBOLA (2020) – Consorzio di Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG, Il futuro del vino italiano [online] Disponibile su: https://www.prosecco.it/wp-content/uploads/2020/05/2020_0430_per-download.pdf [Data di accesso: 11/10/2023]

I GRANDI VINI (2021). Vino in lattina: vantaggi e svantaggi di un contenitore tanto discusso. *I Grandi Vini*. [online] Disponibile su: <https://www.igrandivini.com/news/vino-in-lattina-vantaggi/> [Data di accesso: 15/10/2023]

MARRANZANO, P. (2023). Vantaggi del vino in bag in box. *Il Vinaiolo*. [online] Disponibile su: <https://ilvinaiolo.it/vantaggi-del-vino-in-bag-in-box/> [Data di accesso: 12/10/2023]

MASON, S. (2022). *Sustainability: a long history of bulk shipping*. The Wine Society [online] Disponibile su: <https://www.thewinesociety.com/sustainability/sustainability-articles/responsible-sourcing/sustainability-a-long-history-of-bulk-shipping> [Data di accesso: 13/10/2023]

MASSARO, A. (2023). Cosa si intende per packaging sostenibile e quanto risulta realizzabile nel settore vinicolo. *I Grandi Vini*. [online] Disponibile su: <https://www.igrandivini.com/mondo-vino/packaging-sostenibile-settore-vinicolo/> [Data di accesso: 05/10/2023]

OIV (Ed.). (2023). Nota di congiuntura del settore vitivinicolo mondiale nel 2022.[online] Disponibile su: https://www.oiv.int/sites/default/files/documents/OIV_Nota_di_congiuntura_del_settore_vitivinicolo_mondiale_nel_2022_0.pdf. [Data di accesso: 23/09/2023]

RAINER, PÜTZ, R., & STEINER, C. (2021). The emergence of new wine design practices: Flexitanks and the assembling of bulk wine across global rural regions. *The Geographical Journal*, 187(4), 373–385. [online] Disponibile su: <https://doi.org/10.1111/geoj.12337> [Data di accesso: 12/09/2023]

REDAZIONE VVQ (Ed.). (2021). *Ossigeno, temperatura, luce: l'impatto sulla shelf-life dei vini - VVQ - Vigne, Vini & Qualità*. [online]

Disponibile su: <https://vigneviniequalita.edagricole.it/cantina/logistica/ossigeno-temperatura-luce-limpatto-sulla-shelf-life-dei-vini/> [Data di accesso: 23/09/2023]

SANTUCCI, G. (2023a). *Al Forum Wine Monitor la foto-ricordo del vino nel 2022 - VVQ - Vigne, Vini & Qualità*. VVQ - Vigne, Vini & Qualità. [online]

Disponibile su: <https://vigneviniequalita.edagricole.it/featured/al-forum-wine-monitor-la-foto-ricordo-del-vino-nel-2022/> [Data di accesso: 19/09/2023]

SANTUCCI, G. (2023) *Le fluttuazioni del vino sfuso nel commercio mondiale – VVQ - Vigne, Vini & Qualità*. VVQ - Vigne, Vini & Qualità. [online]

Disponibile su: <https://vigneviniequalita.edagricole.it/news/le-fluttuazioni-del-vino-sfuso-nel-commercio-mondiale/> [Data di accesso: 18/09/2023]

SCURI, E. G. (2023). La sostenibilità in una bottiglia di vino. *Canale Energia*. [online]

Disponibile su: <https://www.canaleenergia.com/rubriche/carbonfoodprint/la-sostenibilita-in-una-bottiglia-di-vino-argea/> [Data di accesso: 09/10/2023]

SRLS, Rocca Imperiale (2021). *Vino Sfuso: prezzi, qualità, acquisto e vendita online*. Shop Bag in Box Vendita Vino Sfuso Online. [online] Disponibile su: <https://www.shopbaginbox.it/vino-sfuso-prezzi-acquisto-vendita/> [Data di accesso: 13/09/2023]

SOTTILE, L. (2023). *Nel 2022 il vino perde il 3,8% dell'imbottigliato. Il report Valoritalia*. Gambero Rosso. [online] Disponibile su: <https://www.gamberorosso.it/notizie/notizie-vino/nel-2022-il-vino-perde-il-38-dellimbottigliato-il-report-valoritalia/> [Data di accesso: 23/09/2023]