



Il futuro del vino è in lattina?



di **Paolo Valente** pubblicato il 6 ottobre 2022

Quali sono i vantaggi e le difficoltà di questo contenitore tipicamente utilizzato per le bibite? Pro e contro.

L'utilizzo delle **lattine di alluminio** per confezionare il vino non è cosa recente. Già negli anni '80 si compaiono sul mercato le prime lattine di vino. L'accoglienza, almeno dal punto di vista dei consumatori, non fu particolarmente entusiasmante.

In questo periodo si sta ritornando a parlare di vino in lattina. A dire di alcuni il mercato o, meglio, alcune fasce di mercato, sarebbero pronte.

Ma quali sono i vantaggi di questo tipo di packaging? È un packaging “**smart**”, versatile, che fa della facilità nel trasporto e della fruizione (non occorre cavatappi, come peraltro per il tappo a vite) le sue armi vincenti. Inoltre, è facilmente e totalmente personalizzabile, quindi identificabile. Dal lato della sostenibilità, la lattina pesa molto meno della bottiglia di vetro e può essere facilmente riciclata.

E dal lato del produttore? Sicuramente occorrono linee di produzione specifiche ma dal punto di vista tecnologico non è un problema vista l’esperienza maturata con altre bevande. Occorre però che il vino sia stato concepito appositamente per essere messo in lattina. Si devono rispettare livelli specifici di alcune sostanze presenti altrimenti queste potrebbero interferire con il materiale con cui è rivestita internamente la lattina riducendo o modificando i profumi del vino stesso. Deve essere però chiaro che la lattina non è un contenitore in cui il vino può invecchiare né tantomeno migliorare. Può essere quindi utilizzata per vini dalla pronta beva e con una rotazione veloce altrimenti il rischio di dover ritirare l’invenduto (e scaduto) diviene alto per il produttore.

Il problema della fascia di prezzo. Il settore della birra, dove il prezzo della lattina è decisamente inferiore a quello della bottiglietta, potrebbe determinare nel consumatore l’aspettativa che anche nel vino accada lo stesso fenomeno; questo porterebbe ad un appiattimento verso il basso del prezzo (e della qualità) dei vini in lattina.

Sembra piaccia molto ai giovani. La fruizione è simile a quella di una bibita (magari di quelle con l’aggiunta di alcol) più che di un vino anche considerando che la maggior parte dei vini in lattina hanno un basso contenuto alcolico.

E le denominazioni? Sembra escluso che la lattina possa essere accettata per i vini a denominazione (DOC o DOGC). A discutere il caso della IGT. La lattina, quindi, potrebbe essere riservata solo ai cosiddetti “vini comuni”. Presto potremmo vedere, sugli scaffali dei supermercati, le lattine affiancate alle “dame” (il contenitore in vetro da 5 litri), ai bottiglioni da 2 litri, ai cartoni in Tetrapack.

<https://www.zenomag.com/post/il-futuro-del-vino-è-in-lattina>