

LE BOTTIGLIE

Piccola storia di un grande oggetto: la bottiglia

Dai vetri romani alle manifatture veneziane: ma se non era per il Re d'Inghilterra....

Vi sono oggetti a tal punto radicati nel nostro quotidiano da non suscitare più alcun interrogativo riguardo la loro nascita, la loro origine, l'invenzione. La bottiglia è certamente uno di questi, oggetto familiare e onnipresente che a fianco dell'umanità ha attraversato non secoli, ma addirittura millenni.



Nata fin da principio come oggetto d'uso, la bottiglia interessa in prevalenza l'arte vetraria, in tempi in cui arte e tecnica erano sostanzialmente sinonimi, costituendo un corpo unitario di conoscenze teoriche e pratiche. Già presso i siriani e i romani si riscontra una fabbricazione di bottiglie in una vasta tipologia di forme e modelli, corrispondente a una varietà d'uso; venendo, per amor di brevità a epoche a noi più prossime, nella seconda metà del Quattrocento le manifatture veneziane produssero tipi di bottiglia di forma sferica, leggermente schiacciata ai lati, con il collo alto e poggianti su di una base circolare.

E' il primo abbozzo di quello che sarà lo sviluppo formale della bottiglia nella modernità. Nel secolo successivo si assiste ad un'accentuazione verticale del corpo e del collo, mentre nei secoli XVII e XVIII, chiaramente in relazione con le correnti artistiche e gli orientamenti stilistici in atto, le bottiglie assumono generalmente forme artificiose o fisiomorfe.

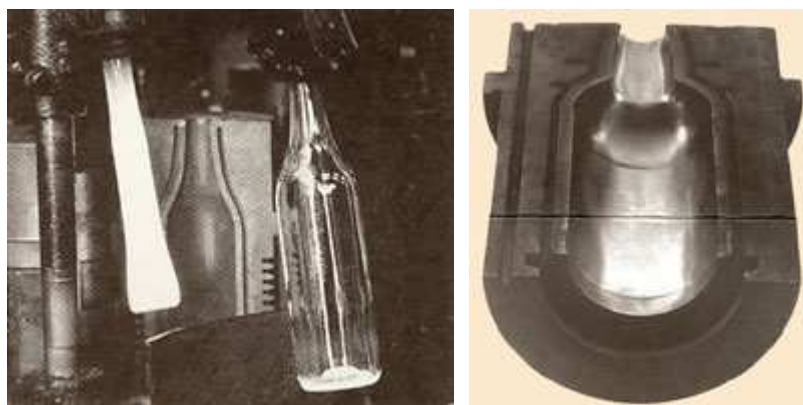
Ciò che accade in Inghilterra nel 1615 è comunque di fondamentale importanza nella storia e nell'evoluzione di questo oggetto.

L'ammiraglio Sir Robert Mansell, preoccupato dalla sempre più grande sottrazione di legname alla produzione navale ad opera dei vetrai che lo utilizzano per i loro forni, espresse la propria inquietudine al re Giacomo I, e riuscì a persuaderlo a proibire l'uso del legno per alimentare le fornaci delle vetrerie. Giacomo I emana un editto che vincola le vetrerie all'utilizzo del carbone.

L'imposizione porta involontariamente alla nascita di nuovo tipo bottiglia in vetro scuro, capace di

resistere alla pressione di una tappatura in sughero. Di pochi anni più tardi il brevetto di una bottiglia a bulbo con il collo corto, che nel giro di qualche decennio diventa abbastanza economica da poter entrare in tutte le famiglie. Si è ancora ben lontani, ovviamente, da una logica di mercato e di consumo: la bottiglia rimane una suppellettile di pregio destinata alla conservazione del vino. Costando il contenitore ben più del contenuto quasi tutti i governi dell'epoca vietavano l'esportazione del vino in bottiglia. In termini generali, si può affermare che a partire da questo momento, il destino della bottiglia si intreccia agli sviluppi e alla storia del settore vinicolo.

Nel 1728, infatti, i produttori dello Champagne ottengono un decreto reale che liberalizza la sua commercializzazione in bottiglia. Successivamente, il formarsi e l'organizzarsi della scienza enologica porta alla nascita delle moderne tipologie vinicole e parallelamente si perfezionano le tecniche di produzione industriale. Verso la fine del XIX secolo la soffiatura manuale nello stampo viene sostituita dalla macchina.



Le attuali e più diffuse tipologie di bottiglia, sempre riferite al settore vinicolo, sono in buona sostanza quattro, la *Borgognotta*, la *Bordolese*, la *Renana* e la *Champagnotta*.



Di forma conica, ma non regolare, la *Borgognotta* era tradizionalmente utilizzata per imbottigliare i vini della Cote d'Or, (la zona di Digione) e attualmente conosce una diffusione mondiale. Le tipiche "bourguignonnes" sono abitualmente di colore verde, tipo foglia morta, presentano il collo corto e il fondo "picchiettato".

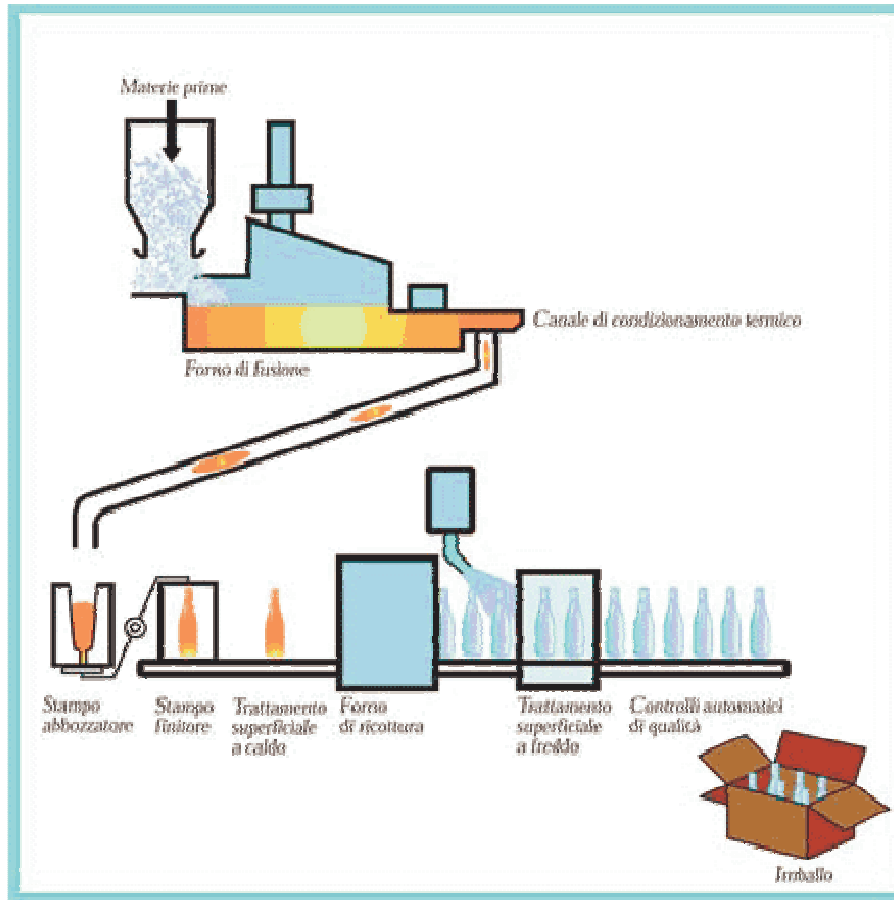


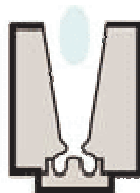
La *Bordolese* tradisce già dal nome la provenienza dalla regione di Bordeaux.

Elegante e razionale è una bottiglia che si riconosce facilmente per la sua forma cilindrica regolare ed il collo corto. Le Bordolesi vengono impiegate di preferenza per l'imbottigliamento dei vini rossi, tuttavia, considerate generalmente i contenitori più comodi e maneggevoli, ospitano spesso anche i bianchi.

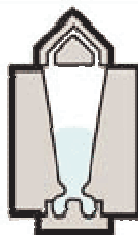
La *Renana* è il recipiente tradizionale, elegante e affusolato, che i vignaioli della valle del Reno utilizzano da tempo immemore. Il suo profilo, privo sul fondo della protuberanza tipica di alcuni tipi di *Bordolese*, si deve al fatto che è essenzialmente destinata a vini bianchi privi di sali e tartrati che tendono a depositarsi sul fondo.

La *Champagnotta*, normalmente usata per i vini spumanti, è la tipica bottiglia entrata in uso nelle Champagne. Ricorda in parte la forma della *Borgognona*, ma è assai più rigonfia nella parte centrale. Dovendo sopportare abitualmente una pressione interna di 7/8 atmosfere è prodotta seguendo altissimi standard di resistenza. La *Champagnotta* originale è caratterizzata da un anello sporgente che circonda la base terminale del collo e permette il fissaggio della gabbietta metallica. A partire dal secolo scorso, questo tipo di bottiglia si è diffuso in una fittissima, ma non sempre felice, serie di varianti.

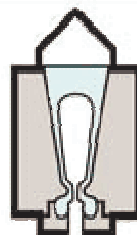




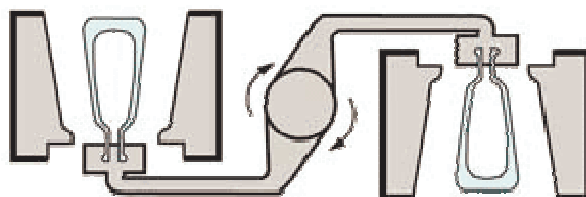
1. La goccia di vetro cade nello stampo abbozzatore



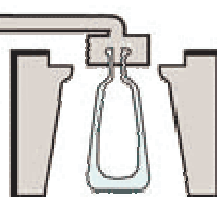
2. Formazione dell'imboccatura della bottiglia



3. Soffiatura della forma preliminare (abbozzo)



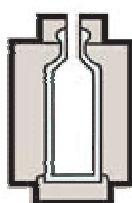
4. Apertura dello stampo abbozzatore



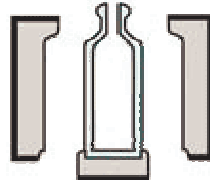
5. Trasferimento dell'abbozzo nello stampo finire aperto



6. Posizionamento della testa soffiante



7. Soffiatura ad aria compressa e formazione definitiva della bottiglia



8. Apertura dello stampo ed estrazione della bottiglia finita

LE BOTTIGLIE DA VINO, NOME PER NOME

La diffusione del vino nei secoli influenzò notevolmente lo sviluppo dell'**arte vetraria**, che si andò affinando nel corso dei secoli. Le prime bottiglie comparvero nella storia verso la metà del **Seicento**, ma solo un secolo più tardi circa cominciarono a prendere le attuali sembianze. Con il passare del tempo si specializzarono ulteriormente nelle forme, fino a costituire **tipologie** ben precise che si distinguono per piccole differenze rintracciabili nelle loro parti costituenti: base, spalle e collo.

La base

In alcune basi si nota la presenza di una **rientranza**, che inizialmente veniva ricavata per ragioni pratiche durante la produzione della bottiglia stessa dalla massa incandescente di vetro. Con il tempo questa particolarità divenne utile anche durante il **processo di invecchiamento** di quei vini che producono sedimenti. Quando la bottiglia è in posizione verticale, si depositano infatti disponendosi ad anello intorno alla rientranza, senza spargersi in tutta la superficie della base (nel caso in cui fosse completamente piatta). Concentrando in un'area molto ristretta i sedimenti, si riesce più facilmente ad evitare che si mescolino al vino e ne alterino le caratteristiche.

Le spalle

La loro forma gioca un ruolo importante nella fase di versamento e di decantazione. Accentuate, infatti, offrono una **barriera efficace** a tutti i possibili sedimenti prodotti durante l'invecchiamento. Nel momento in cui il vino viene versato in un bicchiere o in una caraffa, questi saranno trattiene proprio dalle spalle. Per questo motivo quei vini che tendono a produrne di più vengono conservati in bottiglie dalle spalle accentuate, mentre quelle per i vini bianchi, che non vengono invecchiati in bottiglia e perciò non ne producono, le hanno notevolmente più "scese", o addirittura non ne hanno affatto.

Il collo

E' caratterizzato dalla presenza di un **anello sporgente**. La sua esistenza ha ragioni storiche: veniva utilizzato per trattenere il **tappo di sughero** con stringhe o legami metallici ed anche per offrire una presa migliore alla **cera-lacca** usata per sigillare le bottiglie. La sua funzione è ancora evidente in ogni bottiglia di spumante: la gabbia di metallo che trattiene il sughero, prevenendo la sua espulsione per la pressione interna, è robustamente ancorata ad uno spesso anello di vetro.

Tipi di bottiglie per il vino

Piu' che a specifici vantaggi tecnici, la particolare forma delle bottiglie è legata piuttosto alle tradizioni. I vini da consumare in tempi brevi possono essere conservati in bottiglie di vetro trasparente, mentre quelli adatti all'invecchiamento debbono essere protetti dal vetro scuro. Ecco le principali tipologie:

Bordolese In vetro piu' o meno pesante, è forse la forma di bottiglia piu' diffusa e versatile. E' originaria di Bordeaux (da qui il suo nome) e contiene sia vini bianchi che vini rossi. Nel primo caso è quasi sempre di vetro trasparente, nel secondo è prevalentemente verde scuro ma non mancano, soprattutto in Italia, bordolesi marroni. L'utilizzo del vetro trasparente per i vini bianchi è regola piuttosto deprecabile. Proprio i vini che avrebbero infatti maggior bisogno di protezione, vengono imbottigliati con vetro di colore trasparente che non filtra in alcun modo l'azione logorante della luce.

Bordolese a spalla alta o anche Bordolese golia E' una versione usata per bianchi e rossi di maggior pregio ovvero per la prima etichetta dell'azienda.

Borgognona Tipica della Borgogna, è adatta sia ai bianchi che ai rossi ed è largamente usata in tutto il mondo, soprattutto per gli Chardonnay e per i Pinot Nero. Il vetro è verde scuro o marrone per i rossi, color foglia morta o trasparente per i bianchi.

Albeisa Simile alla Borgognona è utilizzata in Piemonte soprattutto per i vini rossi. E' quasi sempre di colore marrone

Renana Originaria della zona del Reno, è bottiglia in vetro verde (per vini di Mosella e Alsazia) o marrone, ed è usata per i vini bianchi fruttati di Germania, Alsazia e di molte altre zone del mondo.

Anfora E' utilizzata soprattutto dai produttori marchigiani di Verdicchio. Il colore è generalmente verde.

Fiasco Realizzati in vetro soffiato, sono rivestiti di paglia intrecciata a mano. Tipici della Toscana, sono stati per molti anni sinonimo di Chianti. La capienza di queste particolari bottiglie è di circa 2 litri.

Spumante Il vetro è scuro, pesante, spesso. Ha il fondo concavo e resiste alla pressione che lo spumante esercita al suo interno (fino a 6 atmosfere). La sua capacità standard è di 0,75 litri ma se ne realizzano anche di altri formati fino alla Nabuchodonosor della incredibile capacità di 20 litri ! E' quasi sempre di colore verde e, raramente, trasparente.

Champagnotta Originaria della zona della Champagne, questa bottiglia è utilizzata in tutto il mondo per i vini spumanti. La forma è molto simile alla bottiglia Borgognona, tuttavia la Champagnotta è di vetro più spesso e ha un cerchio molto sporgente per consentire un sicuro ancoraggio della gabbietta.

Champagnotta prestige cuvée Destinata in genere a prodotti di particolare prestigio e classe, come grandi champagne, spumanti e millesimati

Albeisa Tipica bottiglia della zona di Alba e tradizionalmente utilizzata per l'imbottigliamento dei vini sia bianchi sia rossi della provincia di Cuneo. Ha forma cilindrica, spalle slanciate e collo lungo e la sua forma ricorda quella della Borgognona.

Marsalese Ha forma cilindrica, spalle pronunciate e collo leggermente rigonfiato. Tipica della zona di Marsala, viene utilizzata per l'imbottigliamento del celebre vino fortificato che porta lo stesso nome della città di origine.

Porto Questa bottiglia è utilizzata per l'imbottigliamento del vino Porto. Bottiglie di forma molto simile a questa vengono utilizzate anche per l'imbottigliamento dei celebri vini di Jerez (Sherry) e Madeira. La sua forma è cilindrica, non molto alta, e con spalle piuttosto pronunciate.

Ungherese Questa bottiglia, di forma cilindrica e vetro incolore, è utilizzata per l'imbottigliamento del celebre vino Ungherese Tokaji Aszú. La sua capacità è di 0,500 litri.

Bocksbeutel Originaria della Franconia, questa bottiglia assomiglia ad una fiasca schiacciata ed è utilizzata per l'imbottigliamento di qualunque vino della zona di origine

Pulcinella Tradizionalmente legata al vino Orvieto. Attualmente è scarsamente utilizzata in Italia tranne che per alcuni vini passiti liquorosi della Locride, ma è tipica degli Armagnac in Francia e soprattutto legata alle produzioni portoghesi come Mateus e Vinho Verde.

Nomi delle bottiglie in base alla loro dimensione

Quarto 20 cl o 18,5 cl - 1/4 di bottiglia

Media o Mezza 37,5 cl - 1/2 bottiglia

Bottiglia 75 cl - 1 bottiglia

Magnum 1,5 lt - 2 bottiglie

Jéoroam 3 lt - 4 bottiglie

Réhoboam 4,5 lt - 6 bottiglie

Mathusalem 6 lt - 8 bottiglie

Salmanazar 9 lt - 12 bottiglie

Balthazar 12 lt - 16 bottiglie

Nabuchodonosor 15 lt - 20 bottiglie

Altri nomi in base alla classificazione francese

Mignonette - 0,2 l (Champagne)

Fillette - 0,35 l (Loire)

Petite bouteille - 0,5 l

Clavelin - 0,62 l (Jura)

Bouteille - 0,75 l

Magnum - 1,5 l

Marie Jeanne - 2,5 l

Double Magnum - 3 l

Jéoroam - 3 l (Champagne)

Jéoroam ancienne - 4,5 l

Jéoroam - 5 l

Bouteille Imperiale - 6 l

Mathusalem - 6 l (Champagne)

Salmanazar - 9 l (Champagne)

Balthazar - 12 l (Champagne)

Nabuchodonosor - 15 l (Champagne)

Melchior - 18 l

Primat - 27 l (Champagne)

Melchizedec - 30 l (Champagne)

SPECIALE: OMAGGIO AL FIASCO DI PAGLIA.....il Pulcianello

Ebbene il Brunello di Montalcino è stato il primo vino italiano ad essere conservato in una bottiglia bordolese. Ha abbandonato antelitteram il tradizionale fiasco, non con fare sprezzante e allusivo verso la sua ruralità evidente, ma con lungimiranza mercantile: già all'interno delle poche grandi famiglie produttrici ilcinesi si intuiva che il futuro del loro prezioso vino era orientato verso le terre lontane d'occidente.

Ragioni più qualificanti hanno determinato dunque l'abbandono di questo contenitore antichissimo: garantire di più la tenuta nel tempo del prodotto, semplificare stoccaggio e trasporto, dimezzare le quantità raddoppiando la robustezza della sostanza; proporsi sui mercati dominati allora da Bordeaux.

Una sfida ad un territorio 1000 volte più ampio e vitato di Montalcino; una sfida degna di grandi uomini.

Nessuno qui da Montalcino ha mai sputato sul fiasco; questo contenitore resta nel cuore di tutti i toscani, compresi noi meridionali, forse meno in quello dei tanti nuovi produttori di Brunello giunti da altre terre, italiane e non, quelli che si sono persi l'epopea del fiasco toscano, con il suo vino di casa e l'olio enologico al posto del sughero...Ed una striscia di carta di giornale a mo' di cappello antipolvere.

Già, perché il fiasco non è altro che la covata delle damigiane.

Anche se animati di tutto l'amore necessario verso il vecchio scrigno dei rossi toscani, qui in Toscana si rischia di perderne la memoria. E' giusto perciò rendergli un piccolo omaggio attraverso le pagine di una pubblicazione Docg, come la nostra.

Il fiasco ritrova le sue origini.

L'origine del fiasco si collega alla nascita dell'arte vetraria in Toscana intorno alla seconda metà del XIII°. In tale periodo aprirono le prime fornaci in alcuni centri della Val d'Elsa e del Val d'Arno, le cui produzioni erano orientate sui bicchieri e sui fiaschi. Le prime documentazioni si trovano tra le novelle di Giovanni Boccaccio, fra le lettere di Amedeo Gherardini indirizzate al mercante pratense Francesco Datini. Nel 1477 Lucrezia De' Medici invia al figlio Lorenzo il Magnifico sedici fiaschi di vino greco vantaggiato, otto fiaschi di "Poggibonzi", otto di Colle. Leonardo da Vinci annotava alla fine del '400 di pagare un fiasco ben sei lire. A Firenze, alla morte della nonna Cristina di Lorena, il Granduca distribuì ai poveri della città, per lascito testamentario, cinquecento fiaschi di vino.

Questo pregiato contenitore che facilitava il trasporto del vino è sempre stato regolato da scrupolose normative: nel 1484 un bando ne limitava la produzione, nel 1574 venne stabilita la capacità di contenere 2.280 litri, con l'obbligo di garantire tale misura con un bollo di piombo attaccato alla veste; per evitare le frodi, nel 1629 fu reso obbligatorio l'uso di un bollo di vetro con l'emblema del giglio fiorentino; fino ad arrivare al 1965 con l'art. 31 D.P.R. in cui si stabilisce che il fiasco toscano può contenere solo vini a denominazione d'origine. Nei suoi ottocento anni di esistenza il contenitore, denominato familiarmente "il gocciolone" si è adattato alle varie esigenze del consumatore. All'inizio il suo caratteristico rivestimento lo ricopriva completamente; in seguito poi, per velocizzare la produzione, si è molto semplificato. Nel secolo XVII° si produceva la "cantiplonara", caratteristica forma ad ampolla dal lungo becco ricurvo con sacca di vetro per metterci il ghiaccio che ancora oggi si può ammirare come oggetto decorativo in alcune case coloniche toscane. Nella seconda metà dell'800 l'imprenditore Adolfo Laborel Melini produsse una forma più solida e resistente rinforzando a nastro la bocca per reggere la macchina tappatrice. Nacquero così varie forme, denominate poi il "toscanello", la "cipollina", il "pulcianello" e il "giraffone". Questo simpatico oggetto ha riscosso la simpatia internazionale tanto che si è dovuta istituire una legge che vietasse l'esportazione del contenitore vuoto; questa misura è stata poi abrogata dalla CEE nel 1990. In tempi recenti, l'immagine del fiasco si è un po' offuscata a causa

del danneggiamento operato su di essa da alcune aziende che lo hanno utilizzato per contenere vini di bassa qualità e con veste di plastica.

A tutela del consumatore si è istituito un Consorzio del Fiasco Toscano, con regole molto severe sia per quanto riguarda l'aspetto estetico, sia per il vino contenuto, che tende a riportare il fiasco agli antichi splendori. Al consorzio del Fiasco aderiscono alcune aziende vetrarie del fiorentino ed è significativa la presenza di aziende e gruppi vitivinicoli quali Banfi di Montalcino ed il GIV, oltre a chi, come l'azienda Luigi Cecchi e figli, nei suoi cento e più anni di storia, non ha mai abbandonato l'uso di questo contenitore nella sua proposta.

Il Fiasco e l'Arte di Leonardo Romanelli da "Chianti Classico Magazine".

Protagonista di dipinti prestigiosi come "La nascita di Giovanni Battista" di Domenico Ghirlandaio e celebrato in capolavori letterali quali i "I Promessi sposi", il fiasco impagliato è ormai solo un ricordo. Un pezzo d'antiquariato da ammirare che però non merita di esser dimenticato. E' bella, sinuosa, invitante e ci accompagna in ogni occasione. Ad una cena intima o ad un pranzo tra amici, vestita in mille maniere e dalle forme più varie. E' la bottiglia di vino, così elegante nel suo complesso, figlia però di un padre dall'aspetto piuttosto rozzo: il fiasco toscano. Ben poco aggraziato con quella costituzione così robusta, le vesti rudi ed agresti, sproporzionato nelle forme, ma così famoso ovunque e simbolo certo del vino toscano nel mondo. Non sono ben chiare le origini dell'antenato della bottiglia, anche se lo ritroviamo in molte opere. In affreschi della metà del XIV secolo, appeso ad una corda perchè ancora privo di quello che, in colorito dialetto toscano, viene chiamato "culo del fiasco". In un'opera di Sandro Botticelli del XV secolo, raffigurante due grandi fiaschi appoggiati ad un tronco di legno, questa volta provvisti anche della base. O ancora ne "La nascita di Giovanni Battista" di Domenico Ghirlandaio, dove un'ancella ne porta due, dalle piccole dimensioni, legati al polso. La prima documentazione di un recipiente molto simile ad esso risale al 1275, a San Gimignano, dove ad un certo Cheronimo fu dato il permesso di aprire una fornace per fabbricare vetro. All'inizio fu creato privo della sua base, ma, ben presto, l'esigenza di farlo stare in piedi portò all'aggiunta di un supporto realizzato con un'impagliatura. Alla difficoltà di trasporto di grandi quantità, invece, non fu mai trovato rimedio. L'importanza attribuita al fiasco è documentata, inoltre, da una serie di leggi poste a tutela della sua capacità e delle regole di produzione, come quella dell'obbligo di un bollo con l'emblema del Giglio di Firenze da dover applicare sul collo a garanzia della capacità stabilita dalla legge. E' da questo momento, ovvero dalla metà del XVII secolo, che modifica il suo aspetto spogliandosi dell'impagliatura, sia sul collo, che su parte della spalla. Con quel suo aspetto curioso e divertente è stato, per molto tempo, vessillo del vino, soprattutto rosso, e si è fatto trasportatore ufficiale del Chianti in Italia, prima, e nel mondo, poi. E' divenuto, spesso, protagonista di opere letterarie - come non ricordare l'amore di Don Abbondio per il suo inseparabile fiasco ne "I Promessi Sposi", attore nei maggiori set cinematografici - fenomenale la scena di "Un Americano a Roma" dove Alberto Sordi dà il latte al gatto e beve vino "a boccia" da un fiasco -, o, ancora, inseparabile compagno di scena di Francesco Guccini. Una vera star, insomma, che ci ha reso partecipi del suo successo e del suo declino. Negli ultimi anni, infatti, il numero di fiaschi che troviamo in giro è sempre più esiguo. La quasi totale scomparsa delle impagliatrici, il costo elevato della produzione ed il loro difficile trasporto, hanno visto diminuire, in maniera notevole, il loro utilizzo da parte di aziende vinicole. Oggi non resta che ammirarli, con la loro presenza imponente, sui tavoli di vecchie trattorie, fiero ricordo dei bei tempi che furono.

LA NORMATIVA DELLE BOTTIGLIE NEL DISCIPLINARE

Il Vino Nobile di Montepulciano

Art. 8.

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Vino Nobile di Montepulciano" deve essere messo in consumo esclusivamente in bottiglie di vetro di capacità non superiore a litri 5. Le bottiglie devono essere di tipo bordolese, di vetro scuro e chiuse con tappo di sughero raso bocca.

Sono vietati il confezionamento e l'abbigliamento delle bottiglie comunque non consone al prestigio del vino.

Il Rosso di Montepulciano

Art. 8.

Il vino a denominazione di origine Controllata "Rosso di Montepulciano" deve essere messo in consumo esclusivamente in bottiglie di vetro, di capacità non superiore a 5 litri.

Le bottiglie devono essere di tipo bordolese, di vetro scuro e chiuse con tappo raso bocca di sughero o materiale inerte prodotto a norma di legge.

Il Vin Santo di Montepulciano

Estratto dall'Art.7.

Il vino a denominazione di' origine controllata "Vin Santo di Montepulciano" deve essere immesso al consumo esclusivamente in bottiglie di tipo bordolese o similari di capacità non superiore a 0,750 litri con l'uso esclusivo di tappo di sughero raso bocca.

TENDENZE E DESIGN....bottiglie a la page

Bottiglie "Bolle" by Venini



I colori dell'arcobaleno e le forme uscite dalla penna del designer Tapio Wirkkala nel 1968 sono l'essenza di una collezione molto speciale di bottiglie realizzate da Venini.

Sfruttando una tecnica di produzione chiamata "incalmo", che consiste nella saldatura a caldo di due soffiati aperti, la serie "Bolle" di Venini è un esempio della qualità e dei risultati al top dell'industria vetraria di Murano, un vanto da annoverare sotto il marchio "made in Italy".

Evian by Paul Smith, acqua prêt à porter



Esce il **1° novembre**, in **edizione limitata**, la nuova bottiglia da collezione di acqua **Evian**. La forma lo stilista **Paul Smith** che ha preso le strisce colorate del suo logo e le ha dipinte a serpentina sulla leggendaria bouteille. E così, lui stesso, la descrive nel suo blog: *“Tuesday, 22 September 2009 – Ooh, I forgot to show you the bottle I designed for Evian. As I told you yesterday I have designed a bottle for Evian which will be on sale in limited amounts until Christmas. It is a nice glass bottle with colourful stripes around the top, printed with organic ink! Paul”*. Per gli amanti delle collezioni poi, in vendita sugli scaffali si troveranno cinque versioni differenti, con i tappi colorati in rosa, azzurro, rosso, nero e giallo. La ormai tradizionale collaborazione tra l’acqua Evian e fashion designers continua, quindi. Dopo Christian Lacroix nel 2008 e Jean Paul Gaultier nel 2009 è la volta di Paul Smith. Fino a Natale è possibile ordinare la bottiglia su shopevian.com.

Voga ridisegna la bottiglia di Vino



Si sa che spesso noi italiani riconosciamo il valore dei nostri prodotti solo quando questi sono lodati all’estero.

A conferma di questo “vizio nazionale” all’estero si fa un gran parlare di Voga e del design della nuova bottiglia di Pinot Grigio.

Il vino, relativamente economico e comunque al top della produzione italiana, sta diventando famoso grazie al suo contenitore, simile ad una confezione di profumo dalle dimensioni “maggiorate”.

Questa innovativa bottiglia è realizzata in vetro trasparente attraverso il quale si intravede il colore paglierino del “Pinot Grigio”.

Packaging innovativo per aumentare le vendite di vino.



In Australia la tendenza ormai è ben definita: puntare su un packaging innovativo per aumentare le vendite, soprattutto quando si punta a mercati vicini alle tematiche ambientaliste come quello canadese.

Così è aperta la caccia a chi lancia la bottiglia o confezione più innovativa... così si dice. E poi però scopro che tra le confezioni innovative c'è il solito tetrapack... in Italia le quote di mercato dei vini in tetrapack sono piuttosto stabili, se non in diminuzione. La differenza però in questo caso sta nel modo in cui viene proposto il tetrapack, soprattutto quello destinato al Canada, più sensibile allo smaltimento dei rifiuti.

Ci sarebbe quindi spazio di crescita ulteriore anche per i nostrani Tavernello & Co sfruttando la leva ambientalista? Ma poi, ci teniamo sul serio all'ambiente da queste parti?

Ma non ci sono solo tetrabrick... Hardy's ha infatti lanciato lo "Shuttle", un vino in bottiglia da 187 ml che viene venduta direttamente con il calice di plastica usa e getta sopra... e guarda caso, assomiglia un po' a uno shuttle. Idea simpatica, molto markettara, che sembra trovare l'appoggio anche delle compagnie aeree che punta a una riduzione del peso – la bottiglia è in PET, e del vetro in generale (per motivi di sicurezza). In realtà questo formato ha un forte appeal anche sui consumatori più giovani – se ne parlava già nel 2005 nel San Francisco Chronicle.