INTERVISTE (HTTPS://WWW.WINESURF.IT/CATEGORY/INTERVISTE/)

Marina Marcarino, Presidente Albeisa: "Nel nostro paese non c'è ancora sensibilità sul vetro leggero." 9 min read

di CARLO MACCHI, (HTTPS://WWW.WINESURF.IT/AUTHOR/CARLOMACCHI/)23 Marzo 2021

(HTTPS://WWW.FACEBOOK.COM/SHARER.PHP?U=HTTPS%3A%2F%2FWWW.WINESURF.IT%2FMARINA-MARCARINO-PRESIDENTE-ALBEISA-NEL-NOSTRO-PAESE-NON-CE-ANCORA-SENSIBILITA-SUL-VETRO-LEGGERO%2F) (HTTPS://TWITTER.COM/INTENT/TWEET?TEXT=MARINA%20MARCARINO%2C%20PRESIDENTE%20ALBEISA%3A%20%22NEL%20NOSTRO%20PAESE%20NON%20CE%20ANCORA%20SENSIBILITA%20SUL%20VETRO%20LEGGERO%22&URL=HTTPS%3A%2F%2FWWW.WINESURF.IT%2FMARINA-MARCARINO-PRESIDENTE-ALBEISA-NEL-NOSTRO-PAESE-NON-CE-ANCORA-SENSIBILITA-SUL-VETRO-LEGGERO%2F)

Intervistiamo Marina Marcarino, Presidente Albeisa. Con lei parliamo naturalmente di vetro leggero ma anche di molte altre cose.

"Buongiorno Marina, tu sei presidente Albeisa, vuoi spiegarmi brevemente che cos'è Albeisa?"

"Albeisa è un consorzio ma fino a qualche mese fa era un'associazione tra produttori che condividono la stessa bottiglia. Una bottiglia tradizionale del territorio, di utilizzo comune fino ad inizio Ottocento: poi per vari motivi era scomparsa ed è stata riscoperta solo all'inizio degli anni 70 quando Renato Ratti, insieme ad altri produttori storici di Langa, prese la decisione di ridarle vita. Vennero fatti vari prototipi e poi con le Vetrerie di Dego, che allora si chiamavano Vetrerie Italiane, iniziarono a produrla. Sin da allora per utilizzarla si doveva entrare a far parte dell'associazione. Un' associazione che ha come scopo essere il portavoce di un territorio, delle sue tradizioni, della sua cultura, insomma di tutto quello che c'è dietro una bottiglia di vino di Langa. Nel tempo Albeisa ha ampliato la gamma dei formati e si è adattata anche ai cambi di disciplinare o alle nuove denominazioni, come, per esempio l'Alta Langa."

"Avete dovuto produrre l'Albeisa per vini spumanti?"

"E' un progetto iniziato nove anni fa e solo adesso la bottiglia comincia ad essere diffusa, anche se con tempi più lenti perché l'Alta Langa ha un disciplinare con lunghi stazionamenti sui lieviti e quindi le bottiglie iniziano ad essere sul mercato da poco tempo."

"L'Albeisa la possono utilizzare solo i produttori di Langa?"

"Solo produttori che hanno la sede o lo stabilimento principale all'interno del territorio del disciplinare di produzione del Langhe Doc. In nessun caso la bottiglia Albeisa deve essere utilizzata per imbottigliamenti fuori da questo territorio. Nessuno che imbottiglia per conto terzi fuori della zona può utilizzare Albeisa. Inoltre per entrare nell'associazione devi dimostrare di essere un produttore di qualità. Albeisa è sempre stata quella che ha portato avanti iniziative ambientali, promozionali e culturali e quindi devono esserci all'interno aziende di qualità che credono nella qualità dei vini di Langa."

"Quante bottiglie gestite ogni anno?"

Privacy - Termini

"Sai che Winesurf da sempre si impegna per cercare di far passare i produttori a dei vetri leggeri. Per quando riguarda Albeisa voi avete sia una bottiglia pesante che una leggera."

"In realtà noi abbiamo un Albeisa pesante, quella tradizionale che pesa 700 grammi, poi un Albeisa alleggerita che pesa 560 grammi e poi quella leggera che pesa 450 grammi. Per Albeisa l'alleggerimento del vetro è un progetto molto sentito, che è partito almeno una decina d'anni fa con l'Albeisa da 450 grammi. Inoltre cerchiamo di avere nelle nostre bottiglie il più possibile vetro riutilizzato."

"Credi in futuro di alleggerire ulteriormente le varie tipologie?"

"Stiamo facendo studi per avere ulteriori alleggerimenti. Non si possono fare miracoli ma stiamo cercando di portarla sui 420 grammi."

"In soldoni quante Albeisa leggere, quante alleggerite e quante pesanti entrano in commercio ogni anno?

"Adesso il formato che viene più utilizzato è quello da 560 grammi., questo non perché i produttori non credano nella leggera ma perché per farle perdere peso abbiamo dovuto modificarla leggermente e farla un po' più bassa. Comunque in questo momento la transizione è in atto e siamo praticamente al 50% di Albeisa leggera."

"Quindi su 40 milioni di bottiglie…"

"Circa 20 milioni sono di Albeisa leggera."

"Una curiosità: l'Albeisa leggera la utilizzano di più i produttori biologici, biodinamici, naturali?"

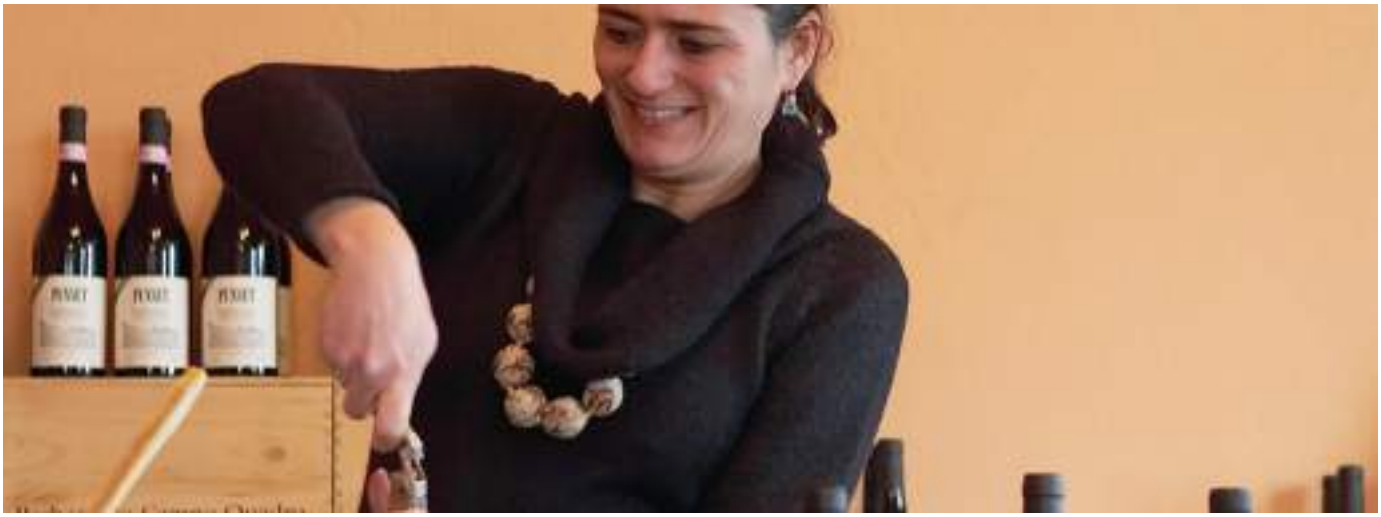
"All'inizio sì. C'era una tendenza alla bottiglia più leggere per chi era "green". Adesso la situazione sta cambiando anche grazie a sollecitazioni che arrivano dall'estero, dove ci sono mercati che stanno mettendo dei vincoli sul vetro, tipo i monopoli canadesi."

"Torniamo alla produzione del vetro, voi adesso con chi lavorate?"

"Noi lavoriamo moltissimo con Verallia, che ha inglobato Vetrerie Italiane e anche con Vetreria Etrusca, ma i progetti di alleggerimento li stiamo portando avanti con Verallia, che è il nostro partner più importante dal punto di vista dei volumi e ha già linee di produzione che già lavorano su formati leggeri."

"Quindi per creare bottiglie leggere servono degli studi particolari e non soltanto diminuire di "tot" il peso di una bottiglia pesante."

"Innanzitutto è importante lo studio tecnico perché aldilà del formato della bottiglia ci devono essere dei parametri di resistenza che devono essere rispettati. E non sto parlando del fatto che la bottiglia non si rompa se l'appoggi sul tavolo ma ci sono fasi "a monte" molto importanti come l'imbottigliamento, dove vi sono punti critici come il collo della bottiglia, il punto di giuntura tra il collo e la spalla e la spalla stessa che ha fragilità maggiore se è particolarmente bombata. Inoltre occorre valutare anche il sovraccarico dovuto alla sovrapposizione da impilamento sia verticale che orizzontale. Per esempio la nostra 450 grammi soddisfa perfettamente tutti i parametri e può anche contenere vini frizzanti, ma la 420 che stiamo studiando non potrà farlo."



"Non voglio farvi i conti in tasca ma solo sapere se la bottiglia leggera costa meno o ha lo stesso prezzo delle altre?"

"La bottiglia leggera costa un pochino meno della pesante, anche se ha un prezzo non proprio "popolare"."

"Comunque costa meno e pesa meno, quindi da un punto di vista aziendale c'è un doppio risparmio.

"Certo! C'è in primo luogo un risparmio sull'utilizzo del vetro e poi dal punto di vista aziendale c'è anche un importante risparmio sui costi di trasporto e inoltre, importantissimo, c'è un impatto ambientale molto più basso. Purtroppo nel nostro paese non c'è ancora sensibilità sul vetro leggero e su tutto quello che di buono potrebbe seguirne, sia nella produzione che nell'utilizzo. Eppure si tratta di rendere più pulito il nostro pianeta."

"Hai perfettamente ragione, c'è veramente poca sensibilità. Cosa ha voluto dire un anno di Covid per Albeisa in numero di bottiglie?"

"Non abbiamo ancora i dati dei primi mesi del 2021. Abbiamo fatto due conti con le bottiglie utilizzate nei primi nove mesi del 2020 e ci sembra che più o meno i dati siano uguali agli stessi mesi del 2019, considerando anche che il 2019 ci aveva visto distribuire più Albeisa rispetto al 2018.Negli ultimi due anni abbiamo numeri abbastanza costanti. Dovremmo vedere anche i primi mesi del 2021 per avere una statistica definitiva sul 2020, ma le vetrerie ci danno dati sfalsati di due mesi e quindi non li abbiamo ancora."

"A proposito di vetrerie. Dato che la plastica non è più molto ben vista come contenitore per liquidi, stanno aumentando esponenzialmente le bottiglie in vetro per succhi di frutta, birra, passata di pomodoro etc. Questo crea una specie di concorrenza nel mondo delle bottiglie di vetro, con difficoltà di approvvigionamento. In effetti non è la prima volta che qualche produttore mi dice che ha dovuto prendere un tipo di bottiglie perché era l'unica disponibile. Tu mi confermi questa difficoltà di approvvigionamento?"

"Francamente non mi sono mai trovata in situazioni di questo tipo. Non vorrei pensare male ma ogni tanto si cercano delle scuse per non fare qualcosa. Come quello che ti dice che non fa la certificazione biologica perché è costoso o perché c'è tanta burocrazia. In realtà se fai il bio è perché sei convinto di farlo. Quindi se ti interessa la bottiglia leggera e hai paura che non ci sia, la prenoti per tempo. Anche nel tragico momento del lockdown dell'anno scorso, quando non si trovava più vetro noi, grazie ad una serie di accordi con le vetrerie fatti a monte, non siamo mai rimasti senza bottiglie ."

“E’ vero che avete pensato di fare le bottigliette mignon? Perché non siete andati avanti?”

“In primo luogo erano di plastica e non di vetro, e poi erano troppo piccole. Quindi il materiale non ci piaceva, poi le abbiamo trovato svilenti per il prodotto e infine le aziende che fanno questi imbottigliamenti non hanno le autorizzazioni per le DOCG. Quindi dovevamo declassarlo e trasformarlo in Vino (il livello più basso della scala delle denominazioni n.d.r.) e non potevamo nemmeno mettere un’etichetta che ricordasse la denominazione.”

“Per capire, tu azienda Punset, potevi mettere una tua etichetta?”

“Potevo metterla ma senza dichiarare la denominazione e quindi metteva un po’ di tristezza. Facciamo così tanta fatica a far capire al consumatore cosa c’è dietro ad un bicchiere di vino, facciamo tanta fatica a spiegargli cose che noi sappiamo impossibili come che un litro di olio extravergine costi 3 euro o un litro di vino buono costi 2 euro e poi proprio tu fai un passo indietro e magari lo vendi come la confezione del ketchup sugli aerei.”

“Albeisa è famosa non solo per la bottiglia ma anche perché organizza manifestazioni culturali e promozionali sul territorio. Nebbiolo Prima è quella più conosciuta e credo più storica. Quest’anno la farete a fine marzo? “

“Quest’anno era programmata a gennaio ma poi a settembre 2020 abbiamo deciso di non farla come sempre. Però abbiamo la spinta di tante riviste internazionali di fare degli articoli sui nostri vini e così abbiamo organizzato un piccolo “summit” a porte chiuse, praticamente blindati, per ospitare questi giornalisti che vivono in Italia ma sono corrispondenti di testate internazionali. La cosa ci sta creando molta apprensione perché quando l’abbiamo programmata eravamo in zona gialla ma poi siamo precipitati velocemente in zona arancione e poi rossa, per cui abbiamo la speranza di farla ma abbiamo anche il forte timore che ci venga impedito. Comunque se ce la faranno fare, sicuramente nel momento in cui torneremo alla normalità c’è l’idea di organizzare un’edizione più ampia, con la degustazione anche di una vecchia annata e una presenza maggiore della stampa.”

“Ma adesso in Langa le cantine sono aperte o chiuse?”

“In Langa adesso quasi nessuno riceve ospiti e giornalisti. Siamo abbastanza blindati perché c’è il grande timore che se ti capita qualcosa in azienda, anche sperando di non avere gravi conseguenze sanitarie, tu comunque non puoi più lavorare per un lungo periodo. L’apertura alle visite c’è stata da inizio estate fino alla vendemmia, poi da parte della stragrande maggioranza delle aziende è prevalso un atteggiamento di prudenza generalizzato.”

“Ultima domanda. Hai visto che hanno prodotto leggerissime bottiglie per il vino, fatte di carta, lino e canapa: cosa ne pensi?”

“Le ho viste ma non dal vivo. Francamente mi sembrano più borracce che bottiglie e non credo che possano comunque contenere un vino di qualità. Forse possono essere un’alternativa per imbottigliare succhi d’uva o prodotti di pronta beva. Alla fine il vetro è un prodotto neutro, ti garantisce negli anni una tenuta e prima di trovargli un’alternativa credo ci vorrà del tempo.”

CARLO MACCHI (HTTPS://WWW.WINESURF.IT/AUTHOR/CARLOMACCHI/)

(https://www.winesurf.it/author/carlomacchi/) Sono entrato nel campo (appena seminato) dell’enogastronomia nell’anno di grazia 1987. Ho collaborato con le più importanti guide e riviste italiane del settore e, visto che non c’è limite al peggio, anche con qualcuna estera. Faccio parte di quel gruppo di italiani che non si sente realizzato se non ha scritto qualche libro o non ha creato una nuova guida sui vini. Purtroppo sono andato oltre, essendo stato tra i creatori di una trasmissione televisiva sul vino e sul cibo divenuta sicuramente la causa del fallimento di una nota rete nazionale. Riconosco di capire molto poco di vino, per questo ho partecipato a corsi e master ai quattro angoli del mondo tra cui quello per Master of Wine, naturalmente senza riuscire a superarlo. Winesurf è, da più di dieci anni, l’ultima spiaggia: dopo c’è solo Master Chef.

ARGOMENTI PRINCIPALI

Albeisa (https://www.winesurf.it/tag/albeisa/) Bottiglie leggere (https://www.winesurf.it/tag/bottiglie-leggere/)

langa (https://www.winesurf.it/tag/langa/) Marina Marcarino (https://www.winesurf.it/tag/marina-marcarino/)

Punset (https://www.winesurf.it/tag/punset/)

LEGGI ANCHE

GARANTITOIGP (HTTPS://WWW.WINESURF.IT/CATEGORY/GARANTITOIGP/)
InvecchiatIGP. Sannio DOP Fiano “Janare” 2016, La Guardiense: un vino da streghe

(https://www.winesurf.it/invecchiatigp-sannio-dop-fiano-janare-2016-la-guardiense-un-vino-da-streghe/)
di **Andrea Petrini (https://www.winesurf.it/author/)**

NEWS (HTTPS://WWW.WINESURF.IT/CATEGORY/NEWS/)
Aperte le candidature per il XIV° Premio Nazionale Gambelli. Enologi muovetevi!

(https://www.winesurf.it/aperte-le-candidature-per-il-xiv-premio-nazionale-gambelli-enologi-muovetevi/)
di **Carlo Macchi (https://www.winesurf.it/author/)**