



VIGNA
E CANTINA

TRASPORTO VINO

COME GARANTIRE QUALITÀ E INTEGRITÀ DEL VINO DURANTE IL TRASPORTO

*Un vademecum tecnico basato sulle linee guida OITAF per garantire
condizioni ottimali*

DI GIUSY CAROSELLA

Di recente la Francia ha adottato ufficialmente le linee guida OITAF per il trasporto e la conservazione del vino, riconoscendone il valore strategico per garantire la qualità del prodotto lungo tutta la filiera logistica. Queste raccomandazioni forniscono un modello operativo per affrontare le criticità legate al trasporto, dalla gestione della temperatura alla protezione da vibrazioni e luce.

Il trasporto e la conservazione del vino sono fasi fondamentali che, se non gestite correttamente, possono compromettere le caratteristiche organolettiche e la qualità del prodotto. Le linee guida elaborate dall'OITAF rappresentano un punto di riferimento fondamentale per affrontare queste sfide.

Le caratteristiche principali delle linee guida OITAF

Le linee guida OITAF (Osservatorio Interdisciplinare Trasporto Alimenti e Farmaci) nascono con l'obiettivo di garantire la qualità e la sicurezza dei prodotti durante il trasporto, con un focus particolare su

merci sensibili come il vino. Attraverso la definizione di protocolli condivisi, l'OITAF mira a stabilire parametri tecnici precisi per la conservazione, il trasporto a temperatura controllata e la protezione da fattori esterni, come luce, vibrazioni e umidità. Questi protocolli sono frutto di studi e ricerche che integrano conoscenze scientifiche e tecnologiche, fornendo alle aziende strumenti pratici per ottimizzare la logistica e ridurre i rischi di alterazione del prodotto.

Importanza del controllo delle condizioni ambientali

Secondo l'OITAF, mantenere una temperatura compresa tra 8 °C e 20 °C è essenziale per prevenire alterazioni fisiche e chimiche. Diversi studi sottolineano l'importanza di evitare sbalzi termici, come dimostrato dal progetto "The Food Journey", che ha monitorato spedizioni verso USA e Cina. È stato evidenziato che temperature superiori ai 25 °C possono accelerare processi di ossidazione e modificare il bilanciamento aromatico del vino. Allo stesso modo, umidità inadeguata può danneggiare la tenuta del tappo, aumentando il rischio di ossidazione.

Soluzioni logistiche e tecnologiche

L'uso di imballaggi progettati per proteggere il vino da luce UV, vibrazioni e sbalzi termici è cruciale. Soluzioni come coperte termiche, contenitori secondari opachi e packaging eco-sostenibili contribuiscono a garantire la qualità del prodotto durante trasporti su lunghe distanze. Nei trasporti via mare, l'utilizzo di container refrigerati è imprescindibile, mentre per le spedizioni su gomma o aeree è consigliato l'uso di veicoli certificati ATP, capaci di mantenere condizioni climatiche stabili.

Per ottimizzare le operazioni logistiche, l'OITAF raccomanda l'adozione di sensori per il monitoraggio continuo di temperatura, umidità e vibrazioni. Questi sistemi consentono interventi rapidi in caso di anomalie, minimizzando il rischio di danni. Inoltre, la tracciabilità lungo tutta la filiera, grazie a tecnologie come blockchain, migliora la trasparenza e aumenta la fiducia dei consumatori.

Gestione dello stoccaggio e della distribuzione

Il rispetto delle condizioni di stoccaggio è altrettanto importante: evitare l'esposizione diretta alla luce

artificiale o solare, mantenere le bottiglie lontano da fonti di vibrazione e garantire un'umidità costante sono elementi chiave per preservare il vino nei punti vendita. Anche la disposizione sugli scaffali deve seguire linee guida precise, assicurando che ogni bottiglia sia protetta dalle fluttuazioni termiche.

Un investimento strategico per il futuro

Seguire le raccomandazioni OITAF rappresenta non solo un impegno per la qualità del prodotto, ma anche un investimento nella reputazione aziendale. La gestione tecnica del trasporto e dello stoccaggio non è solo una necessità, ma una leva strategica per garantire competitività nel mercato globale, sempre più attento alla sostenibilità e alla trasparenza.

La Francia ha adottato le linee guida OITAF per il trasporto del vino. Queste indicano soluzioni tecniche e operative per preservare qualità e integrità durante stoccaggio e trasporto, con focus su temperatura, vibrazioni e luce

