

VETROTIME

TRŽIŠTE
Ocat i ulje

STUDIJA
Utjecaj svjetla na
kvalitetu vina

UMJETNOST
Svijet stakla

03 TRŽIŠTE	Ocat i ulje
06 ODRŽIVOST	Održivo kružno gospodarstvo
10 NOVI RAZVOJI	Staklo u centru pažnje
16 ZNANOST	Utjecaj svjetla na kvalitetu vina
18 UMJETNOST	Svijet muzeja

Drage čitateljice i dragi čitatelji!

Vrijeme doista leti. Čini se kao da smo nedavno dočekivali novu 2016., a još malo pa ćemo zakoračiti u ljeto. Uskoro će godina otkako je Vetropack Italia postala članicom naše Grupe, a čini se kao da je oduvijek s nama. Asocijaciju na Italiju pronaći ćete na stranicama 3 do 5 našeg magazina. Jer tema o octu i ulju ne bi bila kompletna bez aceta balsamica i maslinovog ulja, pri čemu prvo pomislimo na Italiju. Činjenica je doduše da je proizvodnja maslinovog ulja veća u Španjolskoj a potrošnja u Grčkoj, ali to ne mijenja ništa na stvari. No, Vetropack Italia ne proizvodi samo boce za ocat i ulje. U njihovom asortimanu se osim standardnih boca za vino, žestoka pića i prehrambene proizvode nalaze i specijalne boce i staklenke za renomirane tvrtke koje su poznate daleko izvan granica Italije.



Trenutno je integracija naše talijanske podružnice u Vetropack grupu u punom jeku. Akvizicija je tek početak. Nakon toga još ima puno posla s uvođenjem svih procesa, standarda i metoda – a za to je potrebno vrijeme.

Vetropack Gostomel je dobar primjer. Ove godine naša staklana u Ukrajini slavi 10. obljetnicu otkako je u sastavu Vetropacka. Na stranicama 8 i 9 možete pročitati što se u tih deset godina sve promijenilo kod njih. Ponosni smo na razvoj poduzeća, njihovu veliku produktivnost i jaku tržišnu poziciju. S obzirom na politički nestabilnu situaciju i dugotrajnu financijsku i gospodarsku krizu, to i nije tako jednostavno.

Zadnje dvije stranice ovog izdanja posvećene su muzejima stakla. Možda će neke od vas tekst potaknuti na izlet i posjet – tko zna? Staklo kao materijal oduvijek je bilo fascinantno, bilo da se radi o dragocjenoj povijesnoj posudi, vrijednoj umjetnini ili zdravoj ambalaži.

Srdačno,


Claude R. Cornaz

OCAT I ULJE

Plemenite namirnice

Kuhinju ne možemo zamisliti bez octa i ulja koji poboljšavaju i oplemenjuju jela te im daju „ono nešto“. A u staklenim bocama oni djeluju uvjerljivo – i na policama trgovina i na našim stolovima. Vetropack za ove plemenite namirnice proizvodi staklene boce u najrazličitijim bojama i veličinama.

Maslinovo ulje s finom aromom limuna daje salati osvježavajuću notu. Onima koji više vole orašasti okus preporučuje se orahovo ulje. Raznolikost aroma je velika, što vrijedi i za ulja i za ocat, no zajedničko im je to što poboljšavaju i oplemenjuju jela. Upravo stoga se zaštiti ovih namirnica nekad nježnog, a nekad snažnog okusa, mora posvetiti posebna pozornost. A ništa ne štiti bolje od staklene ambalaže.

Tržište danas teži smanjenju ambalaže. Neuobičajeni okusi sve se češće pune u boce od pola litre, iako su boce od tri četvrt i jedne litre i dalje popularne u trgovinama. Kupci sve više traže visokokvalitetne, posebne boce kako bi se njihovi delikatan proizvodi uzdignu iznad konkurencije. Obje namirnice pune se u smeđe, zelene ili bijele staklene boce koje se najčešće zatvaraju navojnim čepom.

Vetropack grupa u svom asortimanu ima i standardne boce i modele izrađene po želji kupaca. Paleta oblika seže od okruglih preko četvrtastih pa sve do osmerokutnih. Raznolikost oblika nema granica. Izmjenjuju se dugi i kratki vratovi; ramena su okrugla, četvrtasta ili fluidno prelaze u tijelo boce. Na bocama za ulja i ocat uglavnom su otisnute etikete.

Najpopularnija ulja

U češkim i slovačkim domaćinstvima za pripremu jela najčešće se koristi suncokretovo ulje, slijede maslinovo i repičino. Neobičniji okusi uglavnom su u manjini. Bioprodukti i brendovi manjih tvrtki u Europi vrlo su traženi. Moć regionalizma posebno se osjeća kod posebnih ulja kao što je primjerice štajersko bučino ulje. U zemljama u kojima se nalaze Vetropackove tvornice posebno je popularno suncokretovo ulje, a slijede ga maslinovo i repičino. Ukrajina



JESTE LI ZNALI?

Jeste li znali da je mućkanje ili ispiranje uljem jednostavna metoda za čišćenje usne šupljine? Navika ispiranja ustiju uljem dolazi iz Ukrajine, a sredinom osamdesetih godina predstavljeno je na kongresu Ukrajinskog udruženja onkologa i bakteriologa. Redovno mućkanje ulja u ustima pomaže u očuvanju zdravlja i prevenciji bolesti. Jednostavno uzmite malo ulja i koristite ga kao vodicu za ispiranje usta. Ova metoda također pomaže u sprječavanju krvarenja zubnog mesa.



je najveći proizvođač suncokretova ulja u svijetu. Stoga ne čudi da tim uljem pokrivaju dvije trećine domaćeg tržišta biljnih ulja. U Italiji pak toliko dominira maslinovo ulje da domaća proizvodnja ne može pokriti potražnju. Najveći svjetski proizvođač maslinovog ulja je Španjolska, u kojoj je doduše potrošnja tog ulja po glavni stanovnika nešto manja nego u Italiji. Najveći svjetski potrošač maslinova ulja je Grčka s godišnjom potrošnjom od oko 20 kilograma po stanovniku.

Ocat – nekoć i danas

Osim što poboljšava okus jela, ocat ima ključnu ulogu u kiseljenju povrća. Za tu se svrhu uglavnom koristi vinski ili začinski ocat. Potonji se u srednjem vijeku koristio kao lijek, a u 19. stoljeću konzumirao se razrijeđen s vodom kao osvježavajuće piće.

Balzamični ocat popularan je ne samo u vinaigraitte dressingu, već i u desertima. Jagode marinirane u balzamičnom octu izvrsno prijaju u kombinaciji sa sladoledom od vanilije i nasjeckanim listićima mente. Jednako ukusan je tamni mo-



usse od čokolade s balzamičnim vinaigrettom koji se sastoji od balzamičnog octa, ribane korice naranče i maslinovog ulja. Tko voli malo smionije okuse, može na komad svježeg parmezana kapnuti kap slatkasto-kiselog balzamičnog octa i uživati u toj kompoziciji okusa.

Zdrave masti

Koje ulje preferirate u kuhinji, stvar je ukusa – osim ako želite učiniti nešto korisno za svoje zdravlje i pritom uživati u ukusnim jelima. Primjerice, maslinovo, repičino i ulje kikirijaka pozitivno utječu na šećer i kolesterol u krvi te krvni tlak.

Biljna ulja u pravilu sadrže viši udio nezasićenih masnih kiselina i stoga su vrlo korisna za ljudski organizam. Nezasićene masne kiseline ubrajaju se u zdrave masti i nužan su „građevni materijal“ stanica i živaca. Poznate masne kiseline su omega-3 i omega-6. Prve sadrže repičino, orahovo i laneno ulje, dok su suncokretovo, čičkovo i sojino ulje izvor omega-6 masnih kiselina. Kuhanje s različitim uljima ne samo da unosi kulinarsku raznolikost u svakodnevicu, već je također dobro za zdravlje.

ZDRAVLJE

Održivo kružno gospodarstvo

Cilj održivog kruznoga gospodarstva je sve sirovine potrebne za proizvodnju jednog predmeta po isteku njegova životnog vijeka ponovno uključiti u proces proizvodnje. U slučaju stakla, primjerice, to se provodi recikliranjem. A dio održivog kruznoga gospodarstva je i modernizirano upravljanje rizicima od kemikalija.

Zdravlje i zaštita okoliša već odavno nisu sporedne teme. Potrošači sve više žele znati od čega se sastoje proizvodi, kako i gdje su proizvedeni i koje vrijednosti zastupaju tvrtke o čijim se brendovima naveliko govori. Zahvaljujući slobodno dostupnima informacijama na internetu, potencijalni kupci pronalaze odgovore, primjerice, na pitanja o sumnjivim kemikalijama koje sadržava ambalaža. Dakle, transparentnost i iskrenost atributi su koji će sve više utjecati na odluku o kupnji, što znači da bi mogli biti presudni i za financijski uspjeh.

U trendu je također briga za utjecaj potrošnje na okoliš. Iako je ambalaža za prehrambene namirnice stalno u fokusu, njen je doprinos utjecaju na okoliš – ako se uzme u obzir čitav prehrambeni proizvod – razmjerno malen. Procjene za švicarsko tržište kreću se oko jedan posto – samo za ambalažu hrane. Unatoč tome, važno je i ispravno smanjivati utjecaj ambalaže na okoliš. Također je važno optimirati zdravstvene aspekte ambalaže hrane i pića, što je u održivom kružnom gospodarstvu sve veći izazov. Cilj je koristiti materijale koji se mogu uvijek iznova reciklirati. Budući da je riječ o periodu od više desetljeća, teško je reći za što će se određeni materijal koristiti u budućnosti. Imajući to na umu, najbolje je ne pristajati na kompromise kada su kemikalije u pitanju i u proizvodnji ambalaže za hranu i piće nikako ne koristiti tvari koje su već danas dvojbene, jer bi one kasnije u određenim okolnostima mogle prouzročiti probleme u kružnom gospodarstvu.



Održivo korištenje resursa

S povećanim rizikom za zdravlje povezuju se endokrini disruptori (hormonski aktivne tvari), kancerogene tvari (mogu izazvati rak), kombinirani učinci takvih tvari kao i izloženost određenim kemikalijama tijekom prenatalnog razvoja. Ova tematika je kompleksna jer nije riječ samo o rizicima od kemikalija i njihovu dugoročnom utjecaju na ljudsko zdravlje, već i o održivom korištenju resursa u kojem se različiti materijali tijekom više desetljeća bez imalo bojazni mogu koristiti kao ambalaža za prehrambene namirnice. Dakle, jasno je da *business as usual* u upravljanju rizicima u kružnom gospodarstvu dovodi do problema s kemikalijama opasnim za zdravlje. A prema

FOOD PACKAGING FORUM

Food Packaging Forum (FPF), općekorisna zaklada koja je osnovana u Zürichu 2012., bavi se znanstvenim osnovama materijala koji dolaze u dodir s hranom te njihovim utjecajem na zdravlje, ako se kemikalije iz ambalaže svakodnevno putem hrane unose u organizam. FPF je neovisna znanstvena organizacija koja raznim zainteresiranim dionicima stavlja na raspolaganje kvalitetne i objektivne informacije.

načelima održivog razvoja, već bismo danas trebali koristiti postojeće znanje kako bismo očuvali osnovu za život budućih naraštaja. Dakle, trebali bismo ukloniti s tržišta sve tvari koje se već danas smatraju sumnjivima, što zahtijeva promjenu u načinu razmišljanja, koja se, doduše, već počela događati među osviještenim potrošačima. Time bi se mogla otvoriti idealna niša za inovativne proizvode koji omogućuju održivu potrošnju.

Procjena rizika od kemikalija

Kemikalije predstavljaju opasnost za zdravlje iz dva razloga. Potencijalna opasnost određene tvari pokazuje koliko je ona toksična, koje toksične učinke izaziva i pri kojim se koncentracijama oni vide.

Drugi čimbenik je potencijalna izloženost koja pokazuje u kolikim količinama određena kemijska tvar iz ambalaže prelazi u prehrambene namirnice i kolike količine te tvari putem hrane uđu u ljudski organizam.

Najkasnije izbijanjem skandala oko Contergana šezdesetih godina prošlog stoljeća postalo je jasno koliko je opasna izloženost kemikalijama tijekom prenatalnog razvoja. Zna se da kemijski spojevi prodiru u posteljicu te da i u najmanjim količinama mogu štetno utjecati na fetus u razvoju. Osim za lijekove, alkohol i duhan, to vrijedi i za industrijske kemikalije. Međutim, dosad nije provedena dosljedna analiza o tome kako tvari iz ambalaže prehrambenih namirnica utječu na razvoj fetusa.

Kombinirana toksičnost označava kombinirane učinke tvari koje su zasebno gledano zastupljene u manjoj količini od one u kojoj bi mogli imati štetne utjecaje, ali u kombinaciji s drugim tvarima i tekako mogu štetno djelovati. To vrijedi i za prenatalni razvoj, ali i kasnija životna razdoblja. U ambalaži za prehrambenu industriju postoji više od 15 tisuća različitih kemijskih tvari kojima je čovjek izložen putem hrane. Iz toga proizlaze mnogobrojne moguće kombinacije koje je današnjim metodama nemoguće utvrditi. Zbog toga bi prvi logičan korak bio izbjegavati sve tvari za koje se već danas zna da su opasne.

Novi izazovi

Dosad se polazilo od toga da se rizici od kemikalija mogu dobro kontrolirati ako izloženost pojedinim, sumnjivim tvarima ne prekoračuje određene tolerantne količine. Međutim, nove znanstvene spoznaje sve više dovode u pitanje opće načelo „doza čini otrov“ u slučaju kronične izloženosti kemikalijama. Endokrini disruptori mogu i u malim količinama izazvati štetne učinke koji, pak, nisu vidljivi pri većim koncentracijama. Prema tome, veze između doze i učinka za hormonski aktivne tvari nisu jednake. To je spoznaja koje su stručnjaci za endokrinologiju već odavno svjesni. No spoznaja da to načelo vrijedi i za mnoge sintetičke kemijske tvari razmjerno je nova i dosad se nije uzimala u obzir pri izradi procjena rizika od kemikalija za ambalažu prehrambenih namirnica.



Dr. sc. nat. ETH Jane Muncke,
Food Packaging Forum Foundation, Zürich

2,5% do 65%

Povećanje tržišnog udjela u
segmentu vina i pjenušaca

Skladišna hala

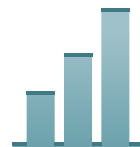
Gradnja natkrivene skladišne
hale veličine 9180 m²

Kapacitet proizvodnje

Porast s 590 na 820 tona dnevno



Smanjenje troškova

Trošak energije po staklenom
spremniku smanjen za 32%

Tržište Ukrajine

Porast tržišnog udjela
s 22% na 32%

Širenje palete proizvoda

Porast palete proizvoda
sa 107 na 425

Pakiranje

Instalacija automatskih
pakirnih postrojenja u svim
dijelovima proizvodnje

Izvoz

Porast izvoza
s 5% na 30%

Godišnja proizvodnja

Porast godišnje proizvodnje
s 344 na 590 milijuna staklenih boca

Olive



Feuille-morte



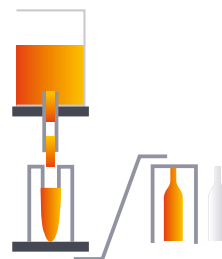
Cuvée

Nove boje

olive, feuille-morte i cuvée nove su u paleti boja



Recikliranje stakla

Porast udjela staklenog krša u proizvodnji
obojenog stakla s 42% na 60%Sigurnost
prehrambenih proizvodaCeertifikacija po standardu
Food Safety System Certification FSSC 22000

Nova tehnologija

Uvođenje nove proizvodne tehnologije – staklar-
ski stroj s tri kapi, proces prešano-puhano usko
grlo, proces prešano-puhano



DECENIJ

10 godina Vetropacka Gostomel

JSC Vetropack Gostomel u sastavu je Vetropack grupe od 2006., a u tih deset godina mnogo se toga promijenilo. Slijedi kratak osvrt.

Godina 2006. bila je prekretnica u povijesti staklane u Gostomelu. Zakoračila je u budućnost kao članica međunarodne grupacije specijalizirane za proizvodnju staklene ambalaže za prehrambenu industriju i industriju pića.

Ekološki prihvatljiva proizvodnja stakla u Gostomelu

Staklo je postojano, nepropusno, higijensko i prirodno. Zbog toga je kao ambalažni materijal nepobjedivo. Još jedno važno svojstvo stakla je to što ga je moguće reciklirati. Ukrajinska tvornica godišnje povećava udio staklenog krša i time štedi energiju i resurse. Kod proizvodnje smeđeg stakla udio stakla im iznosi 61 posto, kod bijelog stakla 31 posto. Dnevni kapacitet iznosi 380 tona zelenog, 220 tona smeđeg i 220 tona bijelog stakla. Zelena peć puštena u rad 2007. godine najveća je staklarska peć u Vetropackovoj grupi, s dnevnim kapacitetom od 380 tona.

Proizvodnja stakla zahtijeva visoke temperature – oko 1600 Celzijevih stupnjeva, stoga troši velike količine energije. U takvim okolnostima treba razmišljati i djelovati na način da se očuva ekološki balans, što se odražava i na investicijski plan.

Godine 2010. u ukrajinskoj tvornici uvedena je tehnologija prešano-puhano usko grlo (NNPB). Ovaj proces omogućava proizvodnju staklenih spremnika tankih stijenki i težine niže za 30 posto. Takvi spremnici su jednako kvalitetni i imaju ista svojstva kao i one teže varijante. Godinu dana kasnije u pogon je pušten stroj koji na jednoj sekciji proizvodi tri kapi i koji u jednom prolazu može oblikovati 36 staklenki.

Pogled u budućnost

Bez obzira na finansijsku krizu, politički nestabilnu situaciju i vojne razmirice u Ukrajini, staklana iz regije Kijev ima tržišni udio od 32 posto. 650 zaposlenih dnevno proizvodi oko 2 milijuna staklenki, što iznosi 18 posto ukupne proizvodnje Vetropackove grupe.

Kao što smo već spomenuli, i recikliranje i priprema staklenog krša u Ukrajini bilježe velik napredak. Jer, na svakih 10 posto starog stakla uštedi se 3 posto energije i 7 posto emisija CO₂. Milijun recikliranih boca i staklenki štedi 250 tona kvarcnog pijeska, koji je – uz stakleni krš – najmasovnija sirovina u proizvodnji stakla. To je velik potencijal za čuvanje prirodnih sirovina za buduće generacije.



BOGATO TRADICIJOM

Pjenušavi rubin

Novy Svet, poznato pjenušavo vino s poluotoka Krima, dobilo je novo ruho. Maslinastozelene boce proizvode stručnjaci za staklo iz Vetropack Gostomela.

Već pri prvom gutljaju primjećuje se sklad aroma bobica crnog ribiza, šljiva i ljubičice. Pjenušavo vino Novy Svet kombinacija je sorti cabernet sauvignon, saperavi i merlot. Rubinsko crvenilo ovog pića obavlja elegantna boca maslinastozelene boje iz standardnog asortimana Vetropackove staklane u Ukrajini. Boca od 750 mililitara savršeno utjelovljuje bogatu tradiciju ove vinarije s obale Crnog mora. Pjenušavo vino Novy Svet odnedavno puni vinarija Harkiv u ukrajinskom gradu Harkivu.

PIKANTNI ZAČINI

Mamac za oči u staklenoj ambalaži

Najveći hrvatski proizvođač začina Šafram svoje proizvode puni u staklenke iz Vetropack Straže.

Naziv obiteljske tvrtke Šafram u Hrvatskoj sinonim je za delikatesnu mljevenu papriku – i slatku i ljutu. Ali u asortimanu ove tradicijske tvrtke osnovane 1991. godine nalaze se i druge mješavine začina, kao i suho voće i povrće. Odnedavno se popularni Šaframovi začini mogu kupiti u staklenkama od 120 mililitara koje proizvodi Vetropack Straža. Postoje dvije varijante – s posipačem i s mlinčićem. Precizno konstruiranje grla i njegovih elemenata, koji sprečavaju proklizavanje mlinca tijekom mljevenja začina, bilo je velik tehnički izazov.



MOĆNA PIĆA

Zdravo u zdravoj ambalaži

Vetropack Austria proizvodi staklene boce za piće od đumbira IngwerTRINK tvrtke Kloster Kitchen te voćne sokove i smoothije SanLucar. Sadržaj je osvježavajuć, a ambalaža koja čuva probranu aromu i kvalitetne sastojke – zdrava.

Đumbir se koristi i kao začini i kao lijek. Primjerice, u curryju i kod prvih simptoma prehlade. Ljubitelji đumbira i radoznalci mogu sada uživati u novom revitalizirajućem piću

– a to je IngwerTRINK tvrtke Kloster Kitchen Öko Fairtrade GmbH, inspiriranom starom samostanskom recepturom. Sje-dište tvrtke nalazi se u Cudrefinu u Švicarskoj, a bocu za



ovo moćno osvježanje proizvodi Vetropack Austria. Riječ je o zelenoj bordeaux boci sadržaja 250 mililitara iz standardnog asortimana. Boja boce i upadljiv sitotisak tvrtke Printglass djeluju skladno i smirujuće. Navojni čep srebrne boje zaokružuje uspješan vizualni dojam ovog pića s komadićima svježeg đumbira i agavina sirupa.

Voćni i osvježavajući su i voćni sokovi i smoothiji tvrtke SanLucar „Fruit to go“ GmbH iz Ebreichsdorfa u Donjoj Austriji.

Boce od bijelog stakla od 250 i 650 mililitara karakterizira valjkasto tijelo, a zatvaraju se navojnim zatvaračem. Sofisticirana etiketa i svjetlucave boje pića bude želju za uživanjem u vrijednom sadržaju, čiji su vitamini, arome i boje optimalno zaštićeni u staklenim bocama. Jednako kao za IngwerTRINK, boce za ova pića od voća i povrća proizvodi Vetropack Austria. SanLucar je međunarodna tvrtka za prodaju voća i povrća sa sjedištem u Valenciji (Španjolska) i podružnicama u Njemačkoj i Austriji.

LIMITIRANO IZDANJE

Dvostruka ambalaža

Krajem 2015. pivovara Pilsner kreirala je u suradnji s jednim češkim dizajnerom darovnu ambalažu za pivo Pilsner Urquell. Boce od zelenog stakla za ovo pivo proizvodi Vetropack Moravia.

Darovna ambalaža vrlo je popularna i poboljšava dojam proizvoda. Tu je spoznaju iskoristila pivovara Pilsner Urquell i krajem 2015. plasirala na tržište posebnu ambalažu koja „napitku od hmelja“ pruža dvostruku zaštitu.

Boce od zelenog stakla od jedne litre koje se zatvaraju keramičkim čepom s brtvom proizvodi Vetropackova staklana u Kyjovu u Češkoj. Ovo limitirano izdanje potpisuje renomirani dizajner stakla Rony Plesl. Dizajn se naslanja na klasične Pilsnerove pivske boce od pola litre, koje je također osmislio Rony Plesl. Zelena boca ističe se među ostalim lager pivima svojim markantnim trbuhom. Na boci se ističe gravura „Pilsner Urquell“, a donji dio tijela ukrašavaju zaobljene konture. Dojam premium proizvoda dodatno pojačava darovna ambalaža u obliku valjka na kojoj je otisnuta fotografija boce.





BOGAT MAGNEZIJEJEM

Obavijen legendom

Prema legendi, Pegaz, konj s krilima iz grčke mitologije, imao je svoja „kopita“ u prvom izbijanju mineralne vode Donat Mg iz zemlje. Boce od zelenog stakla za ovu mineralnu vodu bogatu magnezijem proizvodi Vetropackova staklana u Hrvatskoj.

Nekada davno Pegaz je letio nad Slovenijom i toliko se oduševio ljepotama krajolika da se spustio bliže zemlji, kopitima dotaknuo tlo i prouzročio pomak tektonskih slojeva. Time je omogućio da na svjetlo dana izbije Donat Mg, ljekovita mineralna voda bogata magnezijem.

Dizajnerskoj agenciji PointBleu iz Barcelone povjereno je 2013. godine repositioniranje brenda Donat Mg. Cilj je bio približiti bocu mineralne vode izgledu boce za lijekove kako bi se jasnije uzdigla od klasičnih boca mineralne vode. Projekt je uspio: od 2016. bocu od zelenog stakla za ovu vodu obavijenu legendom proizvodi Vetropack Straža u Humu na Sutli. Tijelo boce odlikuje jednostavan, klasičan dizajn i kratak vrat, a boca od 750 mililitara zatvara se navojnim čepom.

ŽESTOKO

Limeta i menta

Bijela boca iz Vetropackove staklane u Gostomelu posebno ističe zelenu boju likera Villa Bianca. K tomu, ovo aromatično-voćno alkoholno piće nadopunjuje postojeću raznolikost proizvoda.

Liker Villa Bianca ukrajinske tvrtke Obolon pravi je predstavnik uspješnog kombiniranja sastojaka. Sadržaj je mješavina začinskih i aromatičnih trava, voćnog soka i šećernog sirupa. Kombinacija limete i mente jamči osvježavajuće zeleni nastup ovog alkoholnog pića.

Boce od pola litre proizvodi Vetropack Gostomel. Za jednostavnu i klasičnu eleganciju likera zaslužni su i dugo tijelo boce i dugi vrat boce s navojnim zatvaračem. Ova slatka delicija s voćnom notom unosi svježinu u ukrajinsko tržište likera i poboljšava okus koktela i jela.





MALO, ALI FINO

Najbolji dodatak uz pizzu

Na ukrajinskom tržištu vina nedavno se pojavilo malo, ali fino vino koje odlično prija uz pizzu. Pizzavino tvrtke Kotnar puni se u boce od 375 mililitara koje proizvodi Vetropack Gostomel.

Mnogima je pizza jedno od omiljenih jela, a uz nju savršeno prija Pizzavino. Pijemo li uz pizzu radije crno ili bijelo vino, stvar je ukusa. Pizzavino dostupno je u objema varijantama: suhi i polusuhi traminac sa slatkastom aromom ruže čajevke te suhi i polusuhi merlot voćnog okusa ribiza.

Boce sadržaja 375 mililitara od bijelog i maslinastozelenog stakla proizvodi Vetropackova staklana u Gostomelu. Ova mala i lagana boca idealna je za izlet u prirodu ili ugodan piknik uz jezero. Otvarač za boce vam ne treba, jer boce imaju navojni zatvarač.

DELIKATNO U TAMNOM STAKLU

Bijelo vino iz Italije

Obiteljska tvrtka Sartarelli svoja bijela vina puni u staklene boce koje proizvodi Vetropack Italia. Bobice za ovo vino rastu u najstarijim vinogradima obitelji Sartarelli.

Vinarija Vinicola Sartarelli odavno posvećuje veliku pozornost ekološkoj poljoprivredi kako bi zaštitila svoje nasade i krajolik. Vinogradi se nalaze na nadmorskoj visini od 350 metara i protežu se na 55 hektara. Staklene boce u cuvée boji za bijela vina proizvodi Vetropack Italia. Riječ je o bocama klasičnog oblika Renana koji potječe iz Elzasa. Elegantan i jednostavan dizajn stručnjaci za staklo dodatno su oplemenili ugraviranim slovom „S“ u području ramena.

Postoje tri sorte ovog vina od 750 mililitara: Tralivio je blago slatkasto vino, Classiko odlikuje gorak naknadni okus koji podsjeća na bademe, dok se Balciana ističe svježom aromom citrusnog voća.



ZOV PLANINA

Suvremena Švicarska

Novi dizajn osvježavajućeg pića Rivella baziran je na dugogodišnjoj tradiciji ovog brenda, kao i na novoj interpretaciji suvremene Švicarske. Staklene boce sadržaja 330 mililitara proizvode se za ugostiteljstvo.

S početkom proljeća švicarski brend Rivella dobio je novo ruho. U usporedbi s prijašnjim bocama koje su imale zaobljene utore, nove boce ističu se ravnim, dijagonalnim linijama. Križni dizajn simbolizira švicarske planine i nastavlja se na etiketi. Boca i etiketa savršeno se nadopunjuju, što se postiže preciznim apliciranjem etikete tijekom proizvodnje. Boce se zatvaraju krunskim čepom, a sadržaj im je nepromijenjen – 330 mililitara. Iza Rivellina novog izgleda stoji svjetski poznati dizajner Yves Béhar.

Osnovu brenda čine pića Rivella Rot i Rivella Blau koja se pune u smeđe staklene boce. Piće Rivella Grün bilo je prošlogodišnje limitirano izdanje punjeno u zelene boce. Ove je godine malo izmijenjeno i pod imenom Rivella Grüntee nudi se u bijelim bocama. Sva tri okusa pune se u staklene boce isključivo za ugostiteljstvo.



SAMOSTANSKO PIVO

Prema tradicionalnoj recepturi

Pivovara samostana Fischingen već oko dvije godine proizvodi vlastito pivo. Zelene i smeđe staklene boce za to pivo proizvode Vetropackove staklane u Hrvatskoj, Austriji i Švicarskoj.

Pod imenom PILGRIM mala pivovara samostana Fischingen u švicarskom kantonu Thurgau proizvodi kvalitetno gurmansko pivo i time značajno pridonosi očuvanju samostana.

Zanatsko i opatičko pivo pune se u Vetropackove boce iz Huma na Sutli, Pöchlarna i St-Prexa. Prvo se puni u smeđe boce dugog vrata od 750 mililitara, a dostupno je i u Gambrinus boci od 330 mililitara. Obje se boce zatvaraju krunskim čepom. Opatičko pivo – koje je također poznato pod nazivima Bière d'Abbaye i Bière de Trappiste – blista u zelenim bocama za pjenušac od 750 i 370 mililitara. Zbog visokog udjela alkohola – 11,5 posto – ovo se pivo može dugo skladištiti. Predstavljanje piva u bocama za pjenušac oplemenjuje sadržaj, ali i nastup.

Osim ovih dvaju piva, samostanska pivovara za svako godišnje doba proizvodi sezonsko pivo koje se – kao i sva ostala – proizvode po staroj recepturi u otvorenim bačvama. Tradicija otvorene fermentacije danas se njeguje tek u malobrojnim, uglavnom malim pivovarama.



PRIRODNO MUTNO

Legendarno pivo

Švicarska pivovara Adler u Schwandenu (Kanton Glarus) u svojoj novoj liniji proizvoda poseže za svijetom legendi. Vrenelisgärtli je prirodno mutno pivo voćnog okusa. Boce od smeđeg stakla proizvodi Vetropackova staklana u Kremsmünsteru.

Alpski planinari sigurno su čuli za Vrenelisgärtli: markantan četverokut u glarnskim brdima. Prema jednoj legendi, mladu ženu Vreneli u tim je brdima zameo snijeg, koji je bio toliko težak da se više nije mogla spasiti. Nova linija proizvoda pivovare Adler pod geslom „Saagehafts usem Glarnerland“ (legendarno iz Glarnerlanda) oživljava tu legendu.

Jednostavne boce od smeđeg stakla s krunskim grlom proizvodi Vetropack Austria. Etiketa prikazuje Vreneli kako spava u svom vrtu. U bocu stane 290 mililitara prirodno mutnog belgijskog wit piva. Pivski kvasac daje mu voćnu notu koju upotpunjuju sjemenke korijandera, suha korica gorke naranče i zob.



OSVJEŽAVAJUĆE

Okus iz djetinjstva

Vetropackova staklana u Trezzanu sul Naviglio proizvodi boce od bijelog stakla za gazirana pića Baladin. Jedno od njih je i narančasti Ginger Baladin.

Ginger Baladin ne sadrži đumbir iako bi se po njegovu nazivu to moglo pretpostaviti. Ovo bezalkoholno piće sastoji se od vode, šećera od šećerne trske, soka limuna, ugljične kiseline, začinskih trava, korice gorke i slatke naranče, začina i vanilije. Ovakva kompozicija osvježava nepce bilo u čistom obliku, upotpunjena narančama, ili u kombinaciji sa žestokim alkoholnim pićima.

Bocu od bijelog stakla od 250 mililitara proizvodi Vetropack Italia. Gravura s logotipom i natpisom „Baladin“ ukrašava tijelo boce koja se zatvara krunskim čepom.

Misao vodilja pića Baladin bila je evocirati okuse i arome iz djetinjstva Talijana i Talijanki. Osim Gingera, dostupni su i okusi Cidrata (limun), Spuma Nera (naranča-mirta), Melazen (jabuka-đumbir) i Cola.



MALO ZNANOSTI

Svjetlost utječe na kvalitetu vina

Istraživački projekt Laboratorija za tehnologiju i analitiku vina zagrebačkog Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta pokazao je da odabir boje boce za vino ima presudnu ulogu u očuvanju kvalitete skladištenog vina. Prema tome, proizvođači vina trebali bi dobro razmisliti u koje će boce puniti svoja delikatna pića, što posebno vrijedi za bijela vina. Projekt je realiziran u suradnji s Vetropack Stražom.

Nakon što vino doprije na tržište, njegova kvaliteta ovisi o tome kako se skladišti jer svjetlo utječe na razvoj okusa. Ako je izloženo jakom svjetlu, njegova se originalna aroma može promijeniti. Taj je fenomen u stručnim krugovima poznat pod nazivom *goût de lumière*, a pri ispijanju podsjeća na okus cvjetače.

Tradicionalno se bijela vina pune u bijele i svijetle staklene boce, a crna u zelene ili tamne boce i to znaju gotovo svi potrošači. No je li to ispravan izbor kako bi se zajamčila kvaliteta vina?

Vetropackova tvornica u Humu na Sutli potražila je odgovor na to pitanje u okviru studije koja je provedena u suradnji s Prehrambeno-biotehnološkim fakultetom. Cilj istraživanja bio je ispitati i otkriti koliko svjetlost utječe na okus vina koja su punjena u boce bijele, maslinastozelene i cuvée boje. U boce u tim trima bojama punjeno je crno i bijelo vino. Znanstvenici su boce zatvorili navojnim zatvaračem, a nakon toga vina su godinu dana bila izložena jakoj svjetlosti, odnosno tami. Kontrola kvalitete provodila se svakih šest

mjeseci: znanstvenici su analizirali promjene polifenolnih antioksidansa (zdrave supstancije u vinu), boje i arome. Senzorska ispitivanja provedena su testiranjem okusa.

Osjetljivije je bijelo vino

Istraživački projekt pokazao je da boja boce ima velik utjecaj na kvalitetu vina kada se ono skladišti na mjestu izloženom jakoj svjetlosti. Boce u cuvée boji praktički štite jednako dobro kao da je vino čuvano na tamnome mjestu. Međutim, maslinastozelena, a posebno bijela boja ne mogu tako dobro štititi bijelo vino od negativnog utjecaja svjetlosti.

Crno vino reagira drukčije

Što se tiče crnog vina, situacija je drukčija: unatoč utjecaju svjetlosti boce u cuvée i olive boji jednako dobro štite kao boce skladištene na tamnome mjestu.

Dakle, kvaliteta crnog i bijelog vina može se pod utjecajem svjetlosti značajno promijeniti, ovisno o boji boce. Ili, drugim riječima, vina u bijelim bocama trebaju se ili odmah konzumirati ili čuvati isključivo na tamnome mjestu.





SAJMOVI

Nastupi u znaku stakla

Vetropack je sudjelovao na trima važnim sajmovima: na BrauBevialeu u njemačkom Nürnbergu, Grupa je predstavila staklenu ambalažu svih tvrtki kćeri. Vetropack Italia prvi put se predstavila kao Vetropackova tvrtka na sajmu SIMEI u Milanu, a na sajmu Agrovina u Martignyju na zapadu Švicarske posjetitelji su mogli upoznati raznolikost proizvoda Vetropack Švicarske.



Na sajmu SIMEI u Italiji

Vetropack je prvi put s vlastitim štandom nastupio na sajmu SIMEI u talijanskom Milanu. Vetropack Italia, najmlađa članica Grupe, predstavila je vlastite proizvode, ali i staklenu ambalažu sestrinskih tvrtki. SIMEI je međunarodni sajam podrumarskih strojeva i strojeva za punjenje vina u boce. U četirima paviljonima bilo je 700 izlagača iz 27 zemalja. Brojni klijenti i posjetitelji obišli su štand Vetropack Italije i informirali se o raznovrsnoj paleti proizvoda.

Na BrauBevialeu u Njemačkoj

Tri intenzivna sajamska dana, više od 37 tisuća posjetitelja i gotovo 1100 izlagača – to bi bio rezime sajma BrauBeviale 2015. koji se održao u Nürnbergu u studenom prošle godine. Vetropack je na svom velikom štandu predstavljen kao grupa, stoga je prezentirana staklena ambalaža svih njegovih staklana – u svojoj svojoj raznolikosti.

Posebna piva s karakterom moraju se puniti u posebne boce koje se ističu na sajmu i nude prostor za individualno brendiranje. Vlastitim displayem Vetropack je pokazao da vodi računa o velikom trendu kreativne pivske kulture. Staklo živi kroz mogućnosti svog oblikovanja, a toj raznolikosti gotovo da nema granica. Važno je samo da oblik, boja, dorada i funkcija čine jednu cjelinu. A u to su se posjetitelji sajma također mogli uvjeriti. I na kraju, predstavljena je nova brošura „Naše usluge Service plus+“ u kojoj je predstavljen čitav spektar Vetropackovih usluga. Između ostalog, one uključuju opsežno savjetovanje – od ideje do gotovog proizvoda, izračun ekološke bilance i optimalno pakiranje robe za dostavu kupcu koje omogućuje smanjenje troškova transporta.

Na Agrovini u Švicarskoj

Vetropack Švicarska sudjelovala je u siječnju 2016. na sajmu namijenjenom vinarima i enolozima koji se održava svake dvije godine. Nastup na Agrovini bio u je posve u znaku „Usluga Service plus+“. Posjetitelji su također imali priliku vidjeti različite uzorke posebnih boca, poput onih od laganog stakla ili onih s posebnim doradama kao što je sitotisas. Veliki mamac za oči bila je golema zidna polica na kojoj je Vetropackov asortiman dostupan u Švicarskoj zauzimao istaknuto mjesto.



PUTOVANJE MUZEJIMA

Staklo svuda oko nas

Uredništvo Vetrotimea krenulo je u potragu za znamenitim muzejima stakla te vas pozivamo da krenete s nama na istraživačko putovanje. Predstavljamo vam po jedan takav muzej iz svake zemlje u kojoj Vetropack ima svoju tvornicu.

Muzeji su se nekoć smatrali svetištima muza, zaštitnica umjetnosti. U današnje vrijeme, doduše, nisu više svetišta u tom smislu, ali su važno mjesto koje nam predstavlja sadašnjost, a povijest čini vidljivom.

Stakleni zaštitni znak

Dok prilazimo muzeju boca u Willisau u Švicarskoj, prvo primjećujemo njegov markantni zaštitni znak: 7,5 metara visoku bocu od zelenog stakla. Od svibnja 2006. u prostorima muzeja posjetitelji očekuju više od 35 tisuća boca. Kolekcija obuhvaća mnogo toga što veseli srca kolekcionara i ubrzava puls ljubiteljima stakla – od najmanjih boca koje su se koristile za čuvanje lijekova pa sve do onih golemih. U rujnu prošle godine muzej je proširen, a dogradnja je primjereno proslavljena. Kustos Sepp Stadelmann poznat je daleko izvan svoga mjesta.

Korijeni u antici

U susjednoj Italiji nalazi se Museo dell'arte Vetraria Altarese. Osim staklenih predmeta iz vremena od 1650. do danas, u muzeju su izloženi i staklarski alati, a u posebnom dijelu muzeja staklo se puše prema staroj tradiciji. Muzej je smješten u Villi Rosa, nekadašnjoj privatnoj rezidenciji iz doba secesije. Uz razgledavanje eksponata posjetitelji mogu upoznati i povijest proizvodnje stakla u Altareu, čiji korijeni sežu još u antičko doba.



Strast prema staklu

Umijeću puhanja stakla posjetitelji se mogu diviti i u prostorima Muzeja antičkog stakla u Zadru, u Hrvatskoj. Muzej posjeduje jedinstvenu kolekciju od oko 2000 staklenih predmeta iz antičkog doba. Izložbe su podijeljene po temama: od tehnike oblikovanja dekorativnog stakla preko ruta kojima se trgovalo staklom, uporabe stakla u kozmetici, farmaciji i medicini, korištenja stakla u svakodnevici pa sve do nakita od stakla. U središtu najveće izložbene dvorane je nekropola kao nalazište antičkog stakla. Poseban raritet su staklene urne i drugi predmeti od stakla koji su nekoć imali veliku ulogu pri ukopima. U svakom kutku muzeja osjeća se strast njegova direktora Ive Fadića, koji je prije radio kao arheolog u Arheološkom muzeju u Zadru u odjelu antičkih staklenih predmeta. K tomu, ako je vjerovati britanskom filmskom redatelju Alfredu Hitchcocku, u Zadru se može uživati u najljepšem zalasku sunca na svijetu.

Umjetnička strana stakla

Staklo nas prati svakodnevno, zbog čega često i ne primjećujemo njegovu posebnost. Muzej stakla „Die gläserne Burg“ u Donjoj Austriji odlučio je umjetnički oblikovati i predstaviti javnosti taj dragocjeni materijal.

Prostori muzeja osmišljeni su do zadnjeg detalja. Posjetiteljima muzeja na zanimljiv način prikazana je proizvodnja



i kreativna obrada stakla, sve prema motu „vidjeti, osjetiti i diviti se“. Velik dio muzeja posvećen je puhanju stakla. Nakon što su Rimljani započeli puhati staklo u kalupe, ta je umjetnost nekoliko stoljeća kasnije u Veneciji doživjela svoj preporod. Iako su Venecijanci željeli tajne puhanja stakla zadržati za sebe, ta se tehnika s vremenom proširila preko Alpa u druge regije. Fasadu muzeja čini mozaik od oko tri milijuna staklenih kamenčića.

Muzej se nalazi u prostorima renesansnog dvorca nekadašnjih vlasnika tvornice a tema izložbe je povijest proizvodnje stakla u Slovačkoj. Posjetitelji se mogu diviti najrazličitijim predmetima od kristala od kojih su najstariji nastali u 17. stoljeću. Moderna proizvodnja stakla predstavljena je izložbom proizvoda svake slovačke tvornice stakla. Područje oko mjesta Lednické Rovne poznato je po svojoj dugogodišnjoj staklarskoj tradiciji, a u neposrednoj blizini nalazi se i Vetropackova slovačka tvornica.

Očaranost staklom

Muzej u gradu Jablonec na Nisi, specijaliziran za staklo i bižuteriju, osnovan je prije više od 110 godina. Glavna zgrada muzeja, izgrađena u doba secesije, nalazi se u povijesnom i kulturnom središtu grada. U tzv. Čarobnom vrtu posjetitelji uranjaju u svijet češkog stakla iz sedam stoljeća i, kako već samo ime obećava, bivaju očarani staklenim predmetima. Izložbu dodatno obogaćuju isječki iz pjesničkih djela, a u prostoru posvećenom bižuteriji izložen je nakit od stakla i drugih materijala. Posjetitelji mogu i upoznati povijest izrade nakita i bižuterije. Industrija stakla važna je za tu regiju još od 17. stoljeća, a stoljeće kasnije u ovom se gradu počeo proizvoditi i nakit od stakla.



Staklo u dvorcu

U općini Lednické Rovne nalazi se Slovački muzej stakla. U istoimenom je mjestu 1892. osnovana tvornica stakla.

Tradicija i modernizam

Muzej stakla u Lavovu prvi je i jedini muzej stakla u Ukrajini. Osnovao ga je 1992. ukrajinski umjetnik Andrij Bokotej povodom Međunarodnog simpozija puhača stakla u Lavovu. Cilj je bio izložiti predmete koji su nastali tijekom simpozija i toj je temi posvećen najveći dio muzeja – više od 300 eksponata. Ostala dva dijela prikazuju povijesni i suvremeni pojam stakla. Povijesni dio posvećen je bocama, amforama, prstenju, dijelovima mozaika iz Kijeva, Terebovlje – grada na zapadu Ukrajine, i Galicije, kao i staklu iz 16. i 17. stoljeća iz kolekcije poznatoga ukrajinskog restauratora Petra Linjnskog. Izložbe posvećene modernom staklu različite su, no zajedničko im je to da ovaj fascinantant materijal uvijek promatraju iz novih perspektiva i potiču na razmišljanje.

**Kontakt adrese
Prodaja****Švicarska**

Telefon +41 44 863 34 34
Fax +41 44 863 34 45
marketing.ch@vetropack.com

Austrija

Telefon +43 2757 7541
Fax +43 2757 7541 202
marketing.at@vetropack.com

Češka

Telefon +420 518 733 111
Fax +420 518 612 519
marketing.cz@vetropack.com

Slovačka

Telefon +421 32 6557 111
Fax +421 32 6589 901
marketing.sk@vetropack.com

**Hrvatska, Slovenija,
Bosna i Hercegovina,
Srbija, Crna Gora,
Makedonija**

Telefon +385 49 326 326
Fax +385 49 341 154
prodaja@vetropack.com

Ukrajina

Telefon +380 44 392 41 43
Fax +380 4597 311 35
sales.ua@vetropack.com

Italija

Telefon +39 02 458771
Fax +39 02 45877714
sales.it@vetropack.com

Ostale zemlje zap. Europe

Telefon +43 7583 5361
Fax +43 7583 5361 225
export.west-europe@vetropack.com

Ostale zemlje ist. Europe

Telefon +420 518 733 341
Fax +420 518 612 519
export.cz@vetropack.com