

VETRO TIME

MERCATO
Birrifici locali

IN PRIMO PIANO
Prodotti lattiero-caseari
in vetro

ASSISTENZA CLIENTI
Alto livello di formazione e
aggiornamento continuo per i gruppi

04 STRAVAGANZA	Natale
06 IN PRIMO PIANO	Latte in bottiglie a peso ridotto
08 AGGIORNAMENTO CONTINUO	Sostegno alle nuove leve e formazione di risorse specializzate
09 MERCATO	Dalla passione nasce la birra
18 NUOVI DESIGN	La molteplicità del vetro
24 CLIENTI	Vini pregiati in eleganti bottiglie
26 FRAMMENTI DI CULTURA	Mostre e bar con decorazioni che non passano inosservate

Stampa

Revisione e testi:
Comunicazione aziendale
Vetropack Holding Ltd, Bülach

Design: Arnold & Braun
Grafik Design, Lucerne

Stampa: Kalt Medien AG, Zug

Carta: LuxoArt Silk, no risma,
senza legno, rivestita
su entrambi i lati, semi-opaca

Questa edizione di Vetrotime è
stampata su carta certificata
FSC a impatto climatico neutro.

PERFORMANCE
myclimate
neutral
Stampato

No. 01-18-970918 – www.myclimate.org
© myclimate – The Climate Protection Partnership

Il collegamento diretto con Vetrotime: i nuovi codici QR

Vi siete persi un'edizione di
Vetrotime? Con il seguente
codice QR potrete rivedere
le edizioni precedenti:



Foto di copertina. Il puro piacere della birra fresca! Si può discutere di quale sia la propria birra preferita, ma non della versatilità della "bionda". Gli aromi, in tutte le loro combinazioni, possono essere creativi, selvaggi e talvolta persino azzardati. Subito dopo il primo sorso si dovrebbe sentire il desiderio di berne un altro. Non c'è da sorprendersi, nella bottiglia di vetro la birra conserva il suo gusto originale. Gli occhi si illuminano alla vista delle incisioni, della serigrafia o delle etichette, per non parlare delle forme, che sembrano create apposta per le nostre mani.



Care lettrici e cari lettori

Sfogliando VetroTime, praticamente fresco di stampa, sono tre gli argomenti interessanti che attirano maggiormente il mio sguardo. Si sa, la percezione selettiva è una questione personale. Osservando la stessa cosa, ognuno di noi vede qualcosa di diverso, ognuno di noi nota qualcosa di diverso.

Il mio sguardo, in questa edizione, si è posato dapprima sul tema della birra. Non solo perché la copertina ci proietta già indirettamente verso BrauBeviale, che si terrà dal 13 al 15 novembre, ma anche per la passione che tutti i birrai associano alla qualità, all'innovazione e al piacere. È come una confessione: «Ci mettiamo il cuore in tutto quello che facciamo!»

Il «fuoco della passione» dei dipendenti Vetropack arde per la qualità. Non sono solo parole, lo dimostriamo anche con i fatti. Vogliamo una leadership di qualità ed è per questo che ci ritroviamo nello slogan «Leadership in Quality», un approccio che pervade tutte le nostre azioni e i nostri pensieri. In questo senso puntiamo sulle prossime generazioni e sui nostri dipendenti, con l'obiettivo di ottenere la qualità Vetropack a 360°. Per questo motivo, per la prima volta in assoluto, abbiamo nominato un responsabile HRM per una continua formazione e sviluppo del personale a livello di gruppo. Con Nuno Cunha siamo stati in grado di assumere un esperto di comprovata esperienza nella gestione delle risorse umane. Grazie alla sua esperienza, cresceremo ancora di più come team, fianco a fianco. Forse vi stupirà il fatto che vi racconti queste cose, ma il concetto è semplice: più cresciamo e ci miglioriamo, più possiamo fare per voi. «Leadership in Quality», la formazione e l'aggiornamento continuo, come forma di apprendimento permanente, rappresentano una garanzia per la soddisfazione del cliente in tutti i settori: produzione, contabilità, vendite, tecnologia, assistenza clienti e ricevimento.



A proposito, avete notato la versione natalizia delle nostre bottiglie e dei nostri vasi da conserva appesi agli alberi di Natale? Io non me ne ero neanche accorto. Quando poi ho visto la doppia pagina dal titolo «Stravaganza», a pagina 4-5, mi sono fatto una bella risata. In futuro, se mi capiterà di vedere un abete, lo guarderò con molta attenzione. E spero che lo stesso valga per voi.

Care lettrici e cari lettori, non mi resta che porgervi i miei cari auguri per un felice anno nuovo!

Cordiali saluti,

Johann Reiter
CEO Vetropack Holding Ltd



IN PRIMO PIANO

Con il vetro si può fare quasi tutto e per addobbare l'albero di Natale si possono utilizzare altre decorazioni rispetto alle tradizionali palline in vetro. Osservando gli addobbi natalizi, notiamo che i frutti che «crescono» sugli alberi di Natale fanno subito pensare a Vetropack: bottiglie di birra e di spumante, vasi di conserva per frutta e verdura o il famoso bidoncino del latte, che rivive un momento di celebrità sotto forma di bottiglia. Ammettiamolo, Wolfgang Amadeus Mozart non lo abbiamo ancora prodotto, ma la bottiglia panciuta dell'amato liquore di Mozart viene dai nostri stabilimenti.







UNA STORIA DI SUCCESSO

Latte in bottiglia di vetro a peso ridotto

Il grande ritorno del vetro: secondo alcuni studi, sempre più persone in Austria hanno a cuore le bottiglie e i vasetti in vetro. Berglandmilch eGen, la più grande azienda austriaca di lavorazione e distribuzione del latte, è pronta a soddisfare le esigenze dei consumatori. Le bottiglie in vetro vengono fornite da Vetropack Austria.

«Abbiamo appurato che un po' alla volta i consumatori cercano un'alternativa alle confezioni in cartone e plastica e questa alternativa è costituita proprio dal vetro. La tendenza attuale dà ragione alla nostra idea», afferma Josef Braunschhofer, amministratore delegato di Berglandmilch, spiegando la reintroduzione del latte e dello yogurt in bottiglie e vasetti di vetro. Dalla primavera 2018 la nostra azienda, che comprende anche i marchi Schärddinger, Stainzer, Tirol Milch e Lattella, propone il latte in bottiglia di vetro da 1 l e yogurt in vasetti da 450 g. «Vogliamo che sia la clientela a decidere che tipo di confezione scegliere», sostiene Braunschhofer.

In collaborazione con Vetropack Austria

Le bottiglie e i vasetti sono prodotti da Vetropack Austria presso lo stabilimento di Kremsmünster, nell'Alta Austria. «Nell'ambito di un'analisi di mercato, abbiamo cercato una forma di bottiglia ideale che si adattasse a noi e ai nostri prodotti, che ci differenziasse dai competitor sul mercato e che ricordasse il più possibile le tipiche bottiglie del passato. Parola d'ordine? Ricordi d'infanzia. Insieme a Vetropack abbiamo concepito il nuovo design.» Oltre alla qualità, è stato determinante anche lo stabilimento.

«In ogni caso volevamo che le bottiglie fossero prodotte in Austria. Non solo per accorciare le distanze dei trasporti,

ma anche perché il tasso di riciclo del vetro in Austria ammonta a un buon 90 per cento. Non da ultimo, come produttori regionali, per noi è altrettanto importante che tutto ciò che riguarda i nostri prodotti sia di origine austriaca.»

Per quanto concerne la produzione di bottiglie e vasetti in vetro, è fondamentale bilanciare le singole esigenze del cliente e le specifiche tecniche. L'esperienza pluriennale degli specialisti del vetro si è dimostrata decisiva: «Durante le prime riunioni ci siamo dovuti concentrare soprattutto sul design delle nuove bottiglie. In questo senso Vetropack è stato di grande aiuto», afferma Braunschhofer.

Primo collaudo

Le prime bottiglie di vetro, con il marchio Schärddinger «Berghof», hanno debuttato sugli scaffali dei supermercati in aprile di quest'anno. La domanda si è fatta sentire fin dall'inizio e di lì a poco sono già arrivate le prime proposte per perfezionare ulteriormente i prodotti. «Dopo quattro mesi, grazie a Vetropack, siamo riusciti a ridurre il peso delle bottiglie di latte, arrivando a 420 g», afferma Braunschhofer con entusiasmo. Un peso ridotto, infatti, significa minor impiego di energia durante la produzione di bottiglie e di conseguenza una riduzione di emissioni di CO₂. Anche dal punto di vista logistico, la riduzione del peso ha un impatto positivo. «Il nostro obiettivo è arrivare a 405 g, magari riusciamo a raggiungere persino i 400 gr.»

Sviluppo continuo

Per ottimizzare i prodotti in vetro, il Gruppo Vetropack utilizza il cosiddetto «metodo degli elementi finiti», al fine di trovare l'equilibrio ottimale tra estetica ed efficienza. Grazie a questo metodo, i progettisti del vetro calcolano di volta in volta quali aree delle bottiglie e dei vasetti subiscono maggiori o minori sollecitazioni. I corpi di vetro, quindi, non vengono analizzati come unico pezzo, bensì «scomposti» in singole parti. Rispetto a quello del corpo intero, il comportamento strutturale delle parti è più semplice da descrivere. Questo metodo consente a Vetropack di identificare i punti più soggetti a sollecitazioni, rinforzandoli o modificandoli di conseguenza. Nei punti con meno sollecitazione il consumo di vetro è ridotto. Grazie al «metodo degli elementi finiti», Vetropack può apportare modifiche praticamente invisibili alle bottiglie, avviando processi produttivi ancora più efficienti e a ridotto consumo di risorse.

Le prove di imbottigliamento con le bottiglie di latte in vetro da 405 g sono già in corso. Gli stampi per la produzione delle bottiglie sono stati adattati a questo scopo. Nella nuova versione perfezionata, la bottiglia di latte può essere riempita fino all'orlo. Anche per i vasetti di yogurt gli specialisti sono al lavoro per creare una versione ottimizzata dal punto di vista del peso.

Monouso o riciclabile?

Per la nuova confezione, Berglandmilch si affida ai vasetti usa e getta. Braunhofer afferma in proposito: «Siamo critici sul fatto che i vasetti riciclabili siano l'unica soluzione a tutti i problemi ambientali. Gli studi condotti in materia risalgono ormai a diversi anni fa. Da allora sono cambiate molte cose. Al giorno d'oggi, non solo il trasporto, ma anche la pulizia delle bottiglie e dei vasetti vengono effettuati con mezzi completamente diversi.» Per ottenere dati chiari e significativi sulla diatriba tra monouso e riciclabile, Berglandmilch prevede di aggiornare gli studi in questione.

Braunhofer afferma che per Berglandmilch l'utilizzo delle bottiglie riciclabili ha senso dal punto di vista ambientale anche a seconda dal contenuto della bottiglia: «Sterilizzare le bottiglie di acqua o di birra è meno dispendioso. Per i prodotti lattiero-caseari, al contrario, in virtù della loro consistenza, la situazione è diversa. Ad esempio, i residui di grasso e la sostanza secca, conseguenti all'evaporazione, sono solo due dei criteri da considerare per la pulizia delle bottiglie per il latte in vetro riciclabile.»

Allo studio parteciperà anche Vetropack Austria, fornendo a Berglandmilch dati concreti e cifre aggiornate. L'azienda produttrice di bottiglie e vasetti in vetro lo ha già fatto finora, sostenendo il lavoro di pubbliche relazioni di Berglandmilch eGen. «Come all'inizio della nostra collaborazione, abbiamo fiducia in Vetropack e siamo certi che gli specialisti troveranno la soluzione più efficiente.»



«Il vetro, una tendenza a livello europeo».

La tendenza del ritorno al vetro non è un fenomeno solo austriaco: Uno studio condotto a livello europeo da FEVE, la federazione europea dei contenitori in vetro, dimostra che in particolare i più giovani in Europa apprezzano il materiale da imballaggio: 3 intervistati su 4 preferiscono il vetro ad altri materiali. La motivazione di questo risultato ci viene fornita dallo studio: Per gli intervistati, il vetro rappresenta il materiale di imballaggio più sicuro ed ecocompatibile, perché tra il contenitore e il contenuto non vi è alcuna migrazione. Il vetro custodisce il suo contenuto come un tesoro.



ASSISTENZA CLIENTI

Sostegno alle nuove leve e formazione di risorse specializzate

Quali sono i fattori fondamentali per la soddisfazione del cliente? Collaboratori qualificati e motivati e tecniche di produzione all'avanguardia. Ecco perché, circa un anno fa, è stato aperto il centro di formazione aziendale a Pöchlarn, in Austria, e a settembre Nuno Cunha è stato nominato responsabile Vetropack nel settore Risorse Umane, Formazione e Sviluppo del personale.

La produzione industriale del vetro richiede una conoscenza tecnica trasversale, che di norma si acquisisce solo con una grande esperienza pratica. Anche le esigenze degli specialisti sono in costante aumento, soprattutto con i cambiamenti in atto in ambito tecnologico. È fondamentale rimanere sul 'pezzo' ed essere sempre informati sui più recenti sviluppi tecnologici. Per essere leader di mercato, è necessario poter contare su collaboratori altamente qualificati in tutti i settori di attività. Ecco perché Vetropack ritiene che la formazione e l'aggiornamento continuo siano tanto importanti quanto l'assistenza clienti. Con lo slogan «Leadership in Quality», infatti, si è posta l'obiettivo di essere al vertice in termini di qualità. In Vetropack la qualità si riflette in tutti i settori di attività: dalla produzione alla contabilità, dalla vendita alla tecnologia, dal servizio clienti alla reception.

«Chi smette di migliorarsi, smette di svolgere bene il suo lavoro.»

Questa citazione della scrittrice austriaca Marie von Ebner-Eschenbach si inserisce perfettamente nella filosofia aziendale del Gruppo Vetropack.

al lancio del centro di formazione, Vetropack ha istituito l'apprendistato «tecnico della lavorazione del vetro». A settembre i primi 9 tecnici della lavorazione del vetro hanno iniziato il loro apprendistato a Pöchlarn (vedi info box). I due esempi

indicano che Vetropack sostiene costantemente le nuove leve e assicura formazione continua alle risorse specializzate.

In autunno, Nuno Cunha ha assunto il ruolo di Direttore delle Risorse Umane, Formazione e Sviluppo del Personale per il gruppo Vetropack. «Il mio obiettivo, a livello aziendale, è raggiungere un elevato standard condiviso nell'ambito della formazione e dell'aggiornamento continuo», afferma Cunha, «in modo che ne traggano tutti vantaggio: i collaboratori, i clienti e

l'azienda.» Tutti infatti dobbiamo continuare a migliorarci, perché solo in questo modo saremo in grado di affrontare con successo le sfide in continua evoluzione.



Da circa un anno, per essere in linea con le più avanzate tecniche di produzione, si organizzano corsi per gli addetti alla produzione presso il centro di formazione aziendale di Pöchlarn. Quasi contemporaneamente

Moderno apprendistato con uno sguardo al futuro

L'apprendistato «tecnico della lavorazione del vetro» affronta tutti i settori tecnologici della produzione del vetro: ingegneria meccanica e tecnologia dell'automazione, composizione e fusione del vetro, fino ad arrivare al recipiente finito. Dopo tre anni e mezzo di formazione, i tecnici della lavorazione del vetro sono in grado di monitorare, controllare e perfezionare i processi produttivi.

BIRRIFICI LOCALI

La passione per la birra

Il mercato è stato investito da una ventata di freschezza grazie alla proliferazione dei birrifici artigianali locali. Animati da passione e creatività, le birrerie storiche, così come giovani imprenditori, propongono una serie di novità. Dopo tutto, gli appassionati di birra hanno sviluppato il gusto del nuovo e sono impazienti di provare nuove specialità locali. Vetrotime si è reso conto di questo «fermento» e ha visitato sette birrifici locali con idee del tutto nuove, che si trovano in Svizzera, Austria, Repubblica Ceca, Croazia, Italia, Slovacchia e Ucraina.



Qualità, innovazione e divertimento

I fondatori della birra Svizzera Simmental, Björn Thoma, Tristan Mathys e David Ziörjen, hanno assaporato il gusto della birra artigianale per la prima volta in Florida. In totale, il birrificio Simmental conta sette dipendenti. La linea standard comprende due lager e due ale, oltre ad altre birre secondo la stagione. Il piccolo birrificio, nell'ultimo anno di attività, ha prodotto circa 100.000 litri di birra.

«Ci sono tante birre buone», afferma Thoma. «La birra è una questione di gusto personale, ovviamente. Tuttavia, quando

si parla di qualità, ci sono alcuni fattori imprescindibili da considerare. La birra non deve avere sapori o aromi che possono insorgere durante il processo di produzione o di conservazione. È anche bello quando si riesce ad identificare lo stile specifico della birra mentre la si beve.» Il sapore caratteristico delle birre Simmental è conferito dall'acqua proveniente da due sorgenti regionali. Björn Thoma è dell'idea che avere un tipo di birra preferito dipende in gran parte dal tempo e dall'umore. In estate dice di preferire una lager morbida, mentre d'inverno sceglie volentieri una pale ale più intensa.



La scelta di Vetropack come fornitore è avvenuta principalmente grazie a Vratislav Prevor, Direttore commerciale per vini e liquori di Vetropack Svizzera, sostiene Thoma. Abbiamo avuto un primo contatto tre anni fa in occasione di BrauBeviale, la fiera di settore del beverage. «Nello stand vicino al nostro c'era una delle birrerie più grandi al mondo, che vantava volumi di vari milioni di bottiglie. Noi, invece, eravamo in trattativa per consegne nell'ordine di un bancale di bottiglie! Vetropack si è ritagliata del tempo per noi e credo che questo sia un approccio importante per la strategia a lungo termine di un'azienda.» Il birrificio Simmentaler usa solo bottiglie in vetro per la sua birra. Tutti i tipi di recipienti hanno i loro pro e contro, tuttavia in Svizzera si riscontra una domanda sempre più crescente di birre in bottiglia, afferma Thoma.



David Ziörjen (Direttore tecnico), Björn Thoma (Amministrazione e commerciale) e Tristan Mathys (Responsabile acquisti, produzione e marketing)

«Vogliamo arricchire la cultura della birra in Ucraina»

In generale, cos'è che rende buona una birra?

Mikulín Vasyľ: La buona birra viene prodotta con ingredienti di qualità, grazie alla passione e all'esperienza del mastro birraio. I gusti e le preferenze variano, ma la qualità ha un'importanza assoluta.

Come vi è venuta l'idea di aprire un birrificio?

Va quasi sempre così: chi ama davvero la birra non riesce a trovare quella che lo soddisfa pienamente, e quindi si produce la propria birra. Il nostro obiettivo era arricchire la cultura della birra in Ucraina. Noi in prima persona vogliamo esplorare il vasto universo della birra con i nostri amici e appassionati.

Quante varietà produce e quanti ettolitri?

Abbiamo una gamma base che comprende dalle 10 alle 14 birre, a seconda della stagione e oltre 100 campioni di birre sperimentali che riflettono il nostro desiderio di provare qualcosa di nuovo. Il volume varia a seconda della birra.

Se dovessi descrivere la tua birra in solo tre parole, quali useresti?

Qualità, sperimentazione e divertimento.

Qual è la tua birra preferita e perché?

Personalmente amo le birre a base di lieviti selvatici e con

fermentazione mista. Sono così stratificate e complesse. Tuttavia è sempre un piacere bere una birra a regola d'arte.

Cosa apprezzate in generale della birra?

La sua versatilità! La birra va bene per tutte le occasioni, in ogni stagione e adatta a qualunque tipo di umore. Può essere acidula, dolce o amara, proprio come la vita, ma ciò nonostante ci si trova sempre qualcosa di buono.

Cosa ami di più del tuo lavoro?

Adoro conoscere persone che la pensano come me, stimolanti e creative, con cui condividere la passione e le idee.

Perché hai scelto Vetropack come fornitore?

Scegliamo i nostri collaboratori nello stesso modo in cui produciamo la birra: la qualità è fondamentale.

Perché preferite le bottiglie in vetro?

Tutti i tipi di contenitori presentano vantaggi e svantaggi. La birra si trova per lo più in bottiglia e per chi beve birra il vetro è parte dell'esperienza. Anche la nostra prima linea di confezionamento si adatta perfettamente alle bottiglie di vetro.

Cosa ne pensi delle bottiglie in PET o delle lattine di birra?

Ripeto, ogni tipo di recipiente ha le sue funzioni pratiche. Le lattine sono leggere e proteggono la birra dalla luce, mentre il vetro è più convenzionale, ma il PET si presta a conservare la birra alla spina per un periodo di tempo limitato.



Mikulin Vasyl, fondatore del birrificio Varvar



Armoniosa, amara e persistente

Il birrifico slovacco IKKONA non produce la sua birra solo nel piccolo birrifico di proprietà di Rožňava, nella Slovacchia orientale, ma anche in altri birrifici specializzati in birra artigianale, a condizione che abbiano la capacità e la tecnologia appropriata per lo stile di birra desiderato. Ogni anno, IKKONA produce 1.500 ettolitri di birra, attualmente in quattro birrifici di varie dimensioni. «La maggior parte delle nostre birre è prodotta in Slovacchia, ma alcune birre speciali vengono prodotte anche in Repubblica Ceca e Belgio,» racconta il fondatore Ladislav Kovács. Nel corso dell'anno produciamo circa 15 diverse varietà di birra.

«La concorrenza tra i piccoli birrifici è enorme. Il nostro obiettivo principale è produrre birre di alta qualità a un prezzo ragionevole. Altrettanto importante per noi è la diversità delle birre a bassa fermentazione, come la lager. Un'altra priorità dell'azienda, continua Kovács, è utilizzare bottiglie in vetro leggero con vuoto a perdere, decorate con etichette accattivanti.» La sua birra preferita è la HEAVEN'S DOOR, una birra belga con gradazione elevata. Oltre a sei tipi di malto speciale e quattro varietà di luppolo, contiene anche ginepro e salvia. «La birra rappresenta sempre una magnifica esperienza gourmet,» afferma.

Ladislav Kovács ci mette passione nella birra. In particolare, più di ogni altra cosa, è attratto dalla creatività necessaria a produrre

una nuova birra. Secondo lui non ci si stanca mai di una bella birra fresca ed equilibrata.

Kovács collaborava con lo stabilimento Vetropack di Nemšová già prima di fondare IKKONA nel 2014. «Per noi è importante che le nostre bottiglie preferite, quelle da 0,3 l, siano prodotte in Slovacchia. Inoltre, il rapporto qualità-prezzo è ottimo, senza dimenticare che la comunicazione con Vetropack è altrettanto eccellente.»

Il vetro, a suo dire, è stato il recipiente migliore per la birra in passato, lo è oggi e lo sarà anche in futuro. A conferma di ciò vi è il fatto che nei migliori ristoranti, in tutto il mondo, il vino, l'acqua minerale e la birra vengono venduti esclusivamente in bottiglie di vetro. «Allo stesso tempo, i recipienti in vetro rappresentano una barriera impermeabile ideale tra il contenuto e l'aria circostante, con la garanzia di conservarne la qualità.»



Il proprietario Ladislav Kovács nel suo birrifico





«La birra in vetro è più buona»

In generale, cosa rende buona una birra?

Jiří Michalovič: La voglia di volerne bere subito un'altra.

Come vi è venuta l'idea di aprire un birrificio?

Lavoro da molto tempo nel settore alimentare e della birra. Per un certo tempo ho avuto un pub e ho iniziato a produrmi la birra in casa, finché ho deciso di crescere e aprire un birrificio.

Che dimensioni ha il tuo birrificio?

Siamo ancora un microbirrificio, anche se le nostre autoclavi tengono fino a 40.000 litri di birra e abbiamo 15 dipendenti. Si può dire che siamo un microbirrificio di medie dimensioni.

Quante varietà producete e quanti ettolitri?

Produciamo circa 50 varietà di birra. Di queste, molte sono disponibili tutto l'anno e aggiungiamo sempre qualche edizione speciale qui e là. Quest'anno avremo prodotto circa 5.000 ettolitri di birra.

In che modo le vostre birre si distinguono dalle altre?

La nostra birra è spettacolare!

Se dovessi descrivere la tua birra in solo tre parole, quali useresti?

Mi bastano solo quattro lettere: «GNAM».

Qual è la tua birra preferita e perché?

La 11 Mazák extra bitter. Quando la bevi, senti il piacevole gusto amaro che si diffonde sulla lingua... non ce n'è per nessuno!

Cosa apprezzi in generale della birra?

Probabilmente l'alcol. Altrimenti dovrei lavorare in un'azienda di bibite analcoliche.

Cosa ami di più del tuo lavoro?

La birra.

Quali sono i vostri recenti riconoscimenti?

Quest'anno abbiamo vinto numerosi premi nell'ambito della birra, sia in Repubblica Ceca sia all'estero. Credo, tuttavia,

che una delle nostre conquiste più importanti quest'anno sia stata la nostra birra «Summer Day», con un sapore agrumato, fresco e leggero.

Perché hai scelto Vetropack come fornitore?

Preferiamo relazionarci con fornitori locali e Kyjov è molto vicina.

Perché preferite le bottiglie in vetro?

La birra ha un sapore migliore se servita in vetro, che sia in bottiglia o alla spina. Sempre più clienti preferiscono le bottiglie in vetro, ecco perché le vendiamo così.

Cosa ne pensi delle bottiglie in PET o delle lattine di birra?

Sfortunatamente la domanda continua ad esserci perché non tutti i clienti vogliono la bottiglia in vetro. Per fortuna, queste tendenze sono in declino e il mercato delle birre artigianali in vetro si sta sempre più rafforzando.



I mastri birrai Miroslav Dobeš e Martin Vaculík, il titolare Jiří Michalovič e il tuttofare Jakub Kondei

Esperienze rivelatorie, qualità e onestà.

Le birre prodotte dal birrificio austriaco Schloss Eggenberg vantano un sapore regionale che incontra anche i gusti di altri paesi, afferma il mastro birraio Thomas Lugmayr. L'azienda, che produce circa 20 diverse tipologie di birra, è uno dei birrifici di medie dimensioni in Austria. Lugmayr è felice di svolgere un lavoro che gli consente di ottenere prodotti eccellenti. «Il processo di produzione nasconde ancora un pizzico di misticismo per me», aggiunge. Questo misticismo si riflette anche nella diversità delle tipologie e se il risultato è soddisfacente, ben venga! Le birre scadenti, secondo lui, apparten-



gono al passato. Attualmente, la birra preferita di Lugmayr è la Sommerfrisch, una birra rinfrescante con note agrumate di luppolo e a basso contenuto alcolico.

La passione di Lugmayr è creare nuovi tipi di birra dal sapore straordinario. Così, giorno dopo giorno, si rinnova l'entusiasmo per il suo lavoro e l'amore per la birra: «Da migliaia di anni la birra è la quintessenza della purezza naturale e dell'integrità. Se consumata con moderazione, fa anche bene», afferma con un sorriso.



Il mastro birraio Thomas Lugmayr davanti al suo birrificio Schloss Eggenberg

«La birra non smette mai di stupirmi»

In generale, cosa rende buona una birra?

Andrej Čapka: Come nella maggior parte delle professioni, la passione e la capacità di affrontare nuove sfide sono un buon punto di partenza. Tuttavia, ciò che serve in definitiva è un processo qualitativo e ingredienti di qualità per mantenere questi aspetti costanti.

Come vi è venuta l'idea di aprire un birrificio?

Nei dieci anni in cui, tra i primi, ho esplorato il mondo della birra artigianale, ho sviluppato il mio potenziale imprenditoriale. Il risultato è stato Zmajška, il primo birrificio artigianale della Croazia.

Che dimensioni ha il tuo birrificio?

La nostra attuale capacità produttiva annuale è di circa 10.000 ettolitri. La varietà e il tipo di packaging sono variabili importanti e grazie a tutta la nostra struttura di base (birrificio, imballaggio, nuovo stabilimento) si potrebbe tranquillamente aumentare del 30%.

In che modo le vostre birre si distinguono dalle altre?

Le nostre birre sono precise, in linea con la firma inconfondibile del mastro birraio.

La collaborazione con Vetropack Austria va a gonfie vele. Proprio come Vetropack, il birrificio crede nella qualità di alto livello. «Ci teniamo ad avere una relazione personale e solida con i nostri fornitori.» Anche il vetro, come la birra, esiste da molto tempo. «Niente è più adatto del vetro al contatto con il cibo e le bevande.» In alcune regioni o in certe situazioni, le bottiglie in PET o le lattine hanno il loro perché, ma, in generale, le bottiglie in vetro riutilizzabili sono semplicemente imbattibili.



Se dovessi descrivere la tua birra in solo tre parole, quali useresti?

Precisa, equilibrata e coerente.

Qual è la tua birra preferita e perché?

Personalmente, non ho una birra preferita, ma la mia passione per la birra trae ispirazione da birrifici come Sierra Nevada, Brewdog e Russian River Brewing Company.

Cosa apprezzi in generale della birra?

Non smette mai di stupirmi.

Cosa ami di più del tuo lavoro?

La possibilità di poter trasformare un hobby in un'attività di successo che ora dà lavoro a più di dieci persone.

Quali sono i vostri recenti riconoscimenti?

Di recente siamo stati candidati al «RateBeer Award» come miglior birrificio artigianale in Croazia e come miglior birra in Croazia con la nostra Russian Imperial Stout, invecchiata in botte, che era la mia birra preferita quando facevo la birra in casa ed è uno dei motivi che mi hanno spinto ad aprire il birrificio.

Perché hai scelto Vetropack come fornitore?

Perché è un partner affidabile, che si è dimostrato disponibile a collaborare con un neo imprenditore come me. Vetropack mi ha colpito soprattutto per la passione che ci mette nei suoi prodotti, come dimostrato da ogni reparto aziendale.

Perché preferite le bottiglie in vetro?

Perché conservano a lungo la qualità della birra in modo eccellente e oltretutto rispettano l'ambiente più di qualsiasi altro tipo di materiale e sono riciclabili al 100%.

Cosa ne pensi delle bottiglie in PET o delle lattine di birra?

Le bottiglie in PET sono più scadenti in termini di qualità della birra, di rispetto per l'ambiente e di comportamento del consumatore. Le lattine di birra, pur essendo un buon contenitore, hanno una data di scadenza anche vuote e la percezione del consumatore non è la stessa del vetro.



Il team del birrificio croato Zmajska.

La purezza e la genuinità della birra artigianale

Matteo Minelli e la moglie hanno fondato il birrificio Flea spinti dalla passione e da un profondo senso di affinità con

la loro città, Gualdo Tadino, in Italia. La città è famosa per essere circondata da numerose sorgenti di acqua squisita. L'ispirazione per la «Birra Flea» proviene dalla fortezza medievale Rocca Flea che sovrasta Gualdo Tadino. Anche i nomi delle singole birre si rifanno a personaggi medievali, eroi e miti legati a doppio filo con la storia della cittadina umbra.

Attualmente, al Birrificio Flea è in corso un ampliamento di grandi proporzioni, che comprende sia la produzione stessa, sia il magazzino e gli uffici. In futuro anche un laboratorio qualità occuperà un ruolo di tutto rispetto. «Il nostro obiettivo è aumentare la produzione, installare dei macchinari all'avanguardia e focalizzarci su un processo di produzione più rispettoso verso l'ambiente e assumere più personale,» afferma Matteo Minelli. Gli appassionati di birra della zona hanno avuto la possibilità di scoprire e assaggiare la birra. La linea base del birrifico comprende dieci varianti, compresa una birra leggera, una a base di grano, una più alcolica e una senza glutine. Durante il periodo natalizio, ne viene prodotta una all'aroma di cannella e cardamomo. Ogni anno il birrificio Flea produce circa 12.000 ettolitri di birra.

«La nostra birra si distingue per l'altissima qualità delle materie prime,» sostiene Minelli. «Tra queste vi sono l'acqua purissima di sorgente e il malto d'orzo coltivato da un'azienda a conduzione familiare in Umbria.» Qualità e professionalità sono stati fattori decisivi nella scelta di Vetropack come fornitore. «Le bottiglie in vetro rappresentano la protezione ideale per le nostre birre deliziose e assicurano la conservazione del sapore originale. Per le nostre birre è fondamentale che la fermentazione continui in bottiglia.»



Il birrificio italiano Flea si trova in Umbria, circondato da numerose sorgenti d'acqua eccellente.



BIRRA INAUGURALE

Benvenuti a Puidoux

Questa estate, il birrificio Docteur Gab's si è trasferito in una nuova sede, nella Svizzera occidentale. Per l'occasione è stata creata la birra «Pou Pou Puidoux», per la quale lo stabilimento svizzero di Vetropack ha creato bottiglie ad hoc in vetro cuvée.

Dopo 17 anni dalla nascita, la scorsa estate ha portato grandi cambiamenti per il birrificio svizzero Docteur Gab's. L'azienda ha lasciato la sede di La Claie-aux-Moines, a Savigny, per trasferirsi a Puidoux, a circa 7 km di distanza. Negli anni, infatti, il birrificio Docteur Gab's è cresciuto al punto di avere bisogno di spazi più grandi. «Nella nuova sede abbiamo lo spazio che ci serve per ampliare ulteriormente la produzione», spiega Reto Engler, responsabile delle attività di produzione e comunicazione.

Per l'apertura del 30 giugno 2018 è stata creata appositamente una birra inaugurale, disponibile soltanto in quella giornata e confezionata in bottiglie che portano la firma dello stabilimento svizzero di Vetropack. Ma chi ama Docteur Gab's può gustare in qualunque momento le tante birre in assortimento, tutte confezionate nelle bottiglie di vetro da 0,33 litri prodotte da Vetropack Svizzera.



GUSTO A VOLONTÀ

Un aroma intenso ben conservato

Le bottiglie in vetro bianco da 0,25 l di salsa di soia Aiko sono prodotte da Vetropack Austria presso lo stabilimento di Pöchlarn, nella Bassa Austria.

La bottiglia di «Salsa de Soja», in vetro bianco a peso ridotto, è caratterizzata da spalle arrotondate, un piccolo diametro e una buona maneggevolezza. Vetropack Austria, che produce la bottiglia in vetro leggero per il marchio Aiko, utilizza il processo presso-soffio collo stretto. Anche l'imbottigliamento avviene in Austria e a occuparsene è la società Mautner Markhof Feinkost GmbH.

La rinomata azienda di specialità gastronomiche, presente da 170 anni sul mercato austriaco dei cibi gourmet, produce inoltre salse tradizionali come la senape dragoncello o specialità a base di rafano, oltre ad aceti speciali.



Siete alla ricerca di un contenitore in vetro per alimenti o di una bottiglia? Nel nostro catalogo online potrete trovare più di 900 articoli. Lo si può sfogliare comodamente con questo QR-Code!

CELEBRATIVO

Il vino spumante, perfetto come aperitivo o a tutto pasto

Vetropack Italia produce le bottiglie in vetro cuvée per la «Ribolla Gialla Spumante Extra Brut» dei Tenimenti Civa, azienda agricola dei Colli Orientali del Friuli. La bottiglia da 0,75 litri, che aggiunge un tocco di raffinatezza a ogni festa, ha recentemente acquisito un nuovo look a dir poco raggianti, con le sue spalle arrotondate e il suo lungo collo. Le lettere T C, incise sul corpo della bottiglia, stanno per Tenimenti Civa - il produttore di questo nobile vino.

La Ribolla Gialla è un'antica varietà d'uva coltivata in buona parte del Friuli Venezia Giulia. A Bellagoia di Povoletto, sui Colli Orientali del Friuli, Tenimenti Civa alleva questo vitigno storico per produrre sia vini secchi sia spumanti. Quello ottenuto da uva Ribolla ha un colore giallo paglierino con un delicato profumo di limone, salvia e una seducente fragranza di fragola selvatica. Il sorso è piacevolmente fresco e pungente al tempo stesso. È ideale servito a 8° C come aperitivo o a tutto pasto.

Lo si può accostare a delicati antipasti di pesce, ma è perfetto anche con verdure fritte o con un «crostino» di buon pane tostato spalmato di burro sul quale adagiare fettine di trota salmonata.



BIRRA PORTOGHESE

Un sorso rinfrescante a base di luppolo

La vetreria austriaca di Kremsmünster produce le bottiglie in vetro color ambra per la birra portoghese Sagres: un design distintivo dalla silhouette chiara e lineare.

La bottiglia da 0,33 della birra portoghese Sagres si presenta con una nuova incisione sulla spalla e l'inconfondibile logo a forma di scudo. La bottiglia dal collo lungo con tappo a corona viene prodotta da Vetropack Austria, presso lo stabilimento di Kremsmünster. La bottiglia in vetro color ambra è caratterizzata dal corpo lineare e affusolato, maneggevole alla presa.

Sagres rappresenta uno dei due grandi marchi di birra portoghesi e appartiene al colosso olandese Heineken. Il nome trae origine dall'omonima località portoghese di Sagres, ma la birra viene prodotta nei pressi di Lisbona. La Sagres Branca è una Pilsner che si contraddistingue per un gusto piacevolmente amarognolo. Con il suo colore dorato, la birra Sagres è un'ottima bevanda da portare con sé durante una gita al mare o da gustare comodamente a casa.



AROMI ED ERBE SOTTO VETRO

Una prelibatezza in formato mignon

L'inconfondibile amaro Appenzeller Alpenbitter nasce da ingredienti 100% naturali. A produrre le bottiglie in vetro verde per questo liquore speziato è lo stabilimento svizzero di Vetropack.

La bottiglia in vetro verde da mezzo litro racchiude in sé ben 42 diverse erbe e spezie e un contenuto alcolico del 29%: sono queste le caratteristiche del liquore Appenzeller Alpenbitter. Le pratiche bottiglie sono prodotte presso lo stabilimento svizzero di Vetropack a St-Prex. Il collo lungo, lievemente sciancato, si congiunge dolcemente alle spalle arrotondate conferendo al packaging il suo caratteristico design. Al di sopra dell'etichetta centrale, raffigurante il paesaggio montano di Appenzello, le parole incise «Carattere», «Stile» e «Personalità» percorrono l'intera circonferenza della bottiglia dotata di tappo anti-manomissione.

La storia di successo del liquore aromatico ha avuto origine nel 1902 dalle preparazioni sperimentali effettuate dallo svizzero Emil Ebnetter con le erbe medicinali del territorio locale. Genziana, ginepro, anice e foglie di menta piperita compaiono ancora oggi tra gli ingredienti di una ricetta che l'impresa di famiglia custodisce gelosamente come un tesoro.

TRADIZIONE IN BOTTIGLIA

Acquavite alle bacche di ginepro

Il distillato di bacche di ginepro Borovička è un liquore fortemente radicato nella tradizione slovacca. Da oltre 90 anni, l'azienda OLD HEROLD s.r.o. si attiene fedelmente alla ricetta originale, per la gioia degli intenditori. Lo stabilimento Vetropack slovacco a Nemšová produce le bottiglie in vetro bianco per questo liquore.

Il corpo diritto della bottiglia in vetro bianco per il distillato di ginepro Borovička presenta spalle marcate che confluiscono in un collo corto. A produrre il modello da 1 litro creato ad hoc per il liquore, distillato dall'azienda Old Herold s.r.o. secondo la ricetta tradizionale, è lo stabilimento Vetropack di Nemšová.

Il segreto del Koniferum borovička, chiamato in gergo anche «Koniferka», sta nella ricetta tradizionale a base di ingredienti naturali e con un contenuto alcolico «leggero». Il distillato di alta qualità, che sta alla base della freschezza del gusto, viene ottenuto con un processo di distillazione in due fasi del mosto, fermentato dalla polpa delle bacche di ginepro.

«Koniferka» è uno dei marchi di Borovička più diffusi in Slovacchia. Ogni anno, in Slovacchia, per accogliere gli amici si consumano quasi 40 milioni di bicchierini di acquavite. Ecco perché OLD HEROLD ha ampliato la gamma di Koniferum borovička con la produzione in bottiglie da 1 litro del modello Lider.





UN VINO AL FEMMINILE

Spumante dolce

Lo stabilimento Vetropack di Gostomel produce le nuove bottiglie in vetro cuvée per lo spumante dolce Ukrainske. Eleganti e slanciate, fanno bella mostra di sé tra le bottiglie di spumante sugli scaffali dei supermercati.

La linea di spumanti Ukrainske, lanciata nel 1992 dall'azienda ucraina Stolichny, è stata creata appositamente per le donne. Anche la bottiglia di spumante, realizzata in vetro cuvée dallo stabilimento ucraino Vetropack di Gostomel, ha un aspetto del tutto esclusivo. La bottiglia da 0,75 litri, caratterizzata dalla bocca a fascetta tipica dello champagne, è un tripudio di eleganza e leggiadria, come sottolineato dal blu e dall'oro dell'etichetta altrettanto elegante.

«Ukrainske» è prodotto nella tipologia spumante bianco o rosé in quattro varietà: bianco demi-sec, bianco medio-dry, bianco dry e rosé dry. Il vino di Stolichny, con il suo slogan «affascinante come la natura», gode di grande fama. Tradizione e modernità convivono in armonia non solo nel vino, ma anche nel design della bottiglia.

RICCA DI MINERALI

Design moderno per un'acqua cristallina

L'acqua minerale Fatra, venduta in bottiglie di vetro prodotte dallo stabilimento Vetropack slovacco, proviene dalla regione più montuosa della Slovacchia. La purezza dell'acqua si riflette nel design unico della bottiglia, che ricorda il cristallo.

La nuova bottiglia, prodotta dallo stabilimento Vetropack di Nemšová, conserva con cura la preziosa acqua minerale slovacca Fatra, esaltandone il carattere cristallino. Il design moderno delle bottiglie in vetro verde da 0,25 litri è opera del designer ceco Jan Čapek, insignito del premio «Grand Czech design». Sulla superficie si stagliano le silhouette di numerosi cristalli, mentre al centro risplende la scritta incisa con il nome dell'acqua minerale.

Quest'acqua minerale, creata per l'hotellerie, la ristorazione e i bar, sgorga da una sorgente situata nella regione più montuosa della Slovacchia. La regione del Turiec si trova nella parte nord-occidentale del paese ed è circondata da aree naturalistiche protette, tra cui la Piccola e la Grande Fatra. L'acqua, ricca di sostanze naturali, prende il nome da queste due aree naturali protette.



DESIGN MINIMAL

Bevanda naturale a base di tè



Kaluko Natürlich è una bevanda rossa a base di tè nero e infusi di frutta e menta. La bottiglia in vetro bianco da 0,25 litri per questo drink vegano è prodotta dallo stabilimento austriaco di Vetropack a Pöchlarn.

È ridotto all'essenziale il design della nuova bottiglia in vetro bianco prodotta da Vetropack Austria per la bevanda austriaca a base di tè Kaluko. Altrettanto minimal e chiara appare la stampa serigrafica sul vetro: il nome del prodotto si presenta lineare ma incisivo nell'impatto visivo. Al di là di questi elementi, non c'è nulla che nasconda allo sguardo il rosso e rinfrescante contenuto della bottiglia a collo lungo con tappo twist-off.

La bevanda è nata alcuni anni fa dalla decisione di due giovani di Vorarlberg di produrre tè freddo in proprio. Il drink è diventato ben presto un prodotto topseller nei cinque locali viennesi di proprietà dei due imprenditori. Da lì alla commercializzazione su vasta scala il passo è stato breve. Per le attività di imbottigliamento e distribuzione, la start-up ha il supporto dell'azienda a conduzione familiare Rauch Fruchtsäfte, anch'essa con sede a Vorarlberg.

A dare alla fresca bevanda il suo caratteristico gusto è un mix di tè nero, infusi di frutta e menta, estratti di frutta, zenzero e menta. Privo di qualsiasi additivo, Kaluko può essere acquistato in punti vendita selezionati e in numerosi negozi di gastronomia.

DOLCEZZA ITALIANA

Piccolo formato, grande freschezza

Lo stabilimento croato Vetropack di Hum na Sutli produce le bottigliette in vetro bianco da 0,25 litri per il nuovo tè freddo San Benedetto, proposto nelle varianti al limone e alla pesca.

Vetropack Straža produce dal 1975 i contenitori in vetro per il produttore di bevande italiano San Benedetto. L'assortimento si è ora arricchito del formato in vetro bianco da 0,25 litri per il tè freddo «Indian Black Tea». La bottiglia, prodotta con metodo soffio-soffio e dotata di tappo a corona, si caratterizza per il collo corto, le spalle poco pronunciate e il corpo cilindrico rivestito da un'elegante etichetta a film termoretraibile in oro e arancio. Gli appassionati di questa fresca bevanda possono gustare il nuovo tè nero indiano scegliendo fra l'aroma al limone e quello alla pesca.

La San Benedetto aprì il primo impianto di imbottigliamento per l'acqua minerale delle sorgenti San Benedetto e Guizza nel 1956 nei pressi di Venezia, in Italia. Nel frattempo, l'impresa locale si è ampliata fino a diventare un'azienda internazionale presente in oltre 100 paesi.





OMAGGIO

Una varietà di gusti

Lo stabilimento croato Vetropack di Hum na Sutli produce le bottiglie in vetro bianco per la leggendaria bevanda Cockta che, nella nuova veste, è ancora più inconfondibile nei supermercati dei Balcani.

Cockta è una delle bevande analcoliche più popolari nella regione dei Balcani e rappresenta una parte intrinseca dello stile di vita locale. Il look di questa dissetante bevanda è stato ridisegnato dall'agenzia Pointbleu di Barcellona, in Spagna. Prodotta da Vetropack Straža, la bottiglia con tappo a vite da 0,275 litri ha un'etichetta dalla forma insolita che richiede un posizionamento ottico di alta precisione nel processo di produzione. La silhouette slanciata della bottiglia in vetro bianco è arricchita da un collo a forma di frutto di rosa canina, il cui aroma è contenuto nella bevanda stessa. Ad eccezione del lungo collo, la superficie del corpo è finemente testurizzata.

Dal 1953 Cockta conquista i consumatori con il suo irresistibile gusto di caramello, rosa canina e undici erbe diverse – una varietà di aromi perfettamente conservati dalla bottiglia in vetro.

LA NOBILTÀ È DI CASA

Una conservazione perfetta

Una cosa è certa, le conserve Edelkonserven e il vetro formano un connubio perfetto. Non solo si conservano alla perfezione nel vasetto a imboccatura larga da 205ml prodotto da Vetropack Austria, ma grazie al nuovo design completamente rinnovato, non passano certo inosservate!

Lo stabilimento austriaco Vetropack di Pöchlarn ha contribuito al successo del pesto, in tutte le sue varietà, prodotto dall'azienda austriaca Grossauer Edelkonserven. Il contenuto e il contenitore formano un tutt'uno armonico, con il logo in rilievo sulla parte frontale del vaso. La fascetta di carta con il nome dell'azienda, che congiunge il coperchio al vasetto, funge anche da sigillo di sicurezza. Nel vaso a imboccatura larga, dotato di coperchio twist-off, il prodotto si conserva alla perfezione e il pesto mantiene il suo sapore al 100%. Intorno al collo del vasetto da 205ml è avvolto uno spago in fibra naturale. I nuovi vasi di pesto sono in vendita a partire da maggio.

Per l'azienda Grossauer Edelkonserven tutto è cominciato nella valle del Kamp, nei vigneti della tenuta di famiglia, dove il proprietario Grossauer ha iniziato a coltivare ortaggi circa 14 anni fa. Con le sue innumerevoli versioni di pesto, stravagante o classico, stagionale o internazionale, Grossauer Edelkonserven offre un assortimento straordinario di alta qualità.



Su richiesta progettiamo e realizziamo il prodotto in vetro su misura perfetto per le vostre esigenze: colorato e raffinato – a voi la scelta.



STAATSKELLEREI (CANTINE DI STATO) DI ZURIGO

Vini pregiati in eleganti bottiglie

La Staatskellerei Zürich, in Svizzera, è annoverata tra le più rinomate cantine vitivinicole del Cantone di Zurigo. A posarne la prima pietra fu un poeta svizzero e appassionato di vino nel 1862, nella sua funzione di scrivano di Stato. Da qualche tempo, la Staatskellerei si affida allo stabilimento Vetropack svizzero per le bottiglie di quasi tutta la gamma.



Il cantiniere Fabio Montalbano (a sinistra), l'amministratore delegato Christoph Schwegler e il loro team assicurano una gamma di prodotti eccellenti, che va dai vini di un solo vitigno, bottiglie esclusive in cuvée, fino al porto e agli spumanti.

Circa 100 viticoltori del Cantone di Zurigo portano le loro uve presso la Staatskellerei di Zurigo, che le utilizza per produrre vini pregiati a Rheinau, nei pressi della Vetropack Holding, sede centrale del Gruppo. Ogni anno la Staatskellerei lavora 300 tonnellate di uva, con una produzione di circa 450.000 bottiglie di vino, a seconda dell'annata. Le bottiglie utilizzate provengono dallo stabilimento Vetropack svizzero. Di recente, la Staatskellerei ha deciso di servirsi delle bottiglie Vetropack per tutta la linea di vini rossi, rosé, bianchi e vini speciali. Le bottiglie standard da 0,75 l sono di vetro cuvée (Vetropack Svizzera) e bianco (Vetropack Austria).

Le etichette di carta o nella variante stampata con la serigrafia decorata dall'azienda austriaca Kurt Mayer

erpackungsglas GmbH, riportano il nome del vino e il logo. Il design lineare forma un tutt'uno con l'elegante silhouette della bottiglia.

Allora come oggi.

L'origine della Staatskellerei Zürich, immersa nell'idilliaco



scenario del Reno, risale al 1862. Gottfried Keller, poeta svizzero, scrivano e appassionato di vino, fece in modo che la cantina del convento di Rheinau diventasse proprietà dell'amministrazione cantonale dopo la dismissione dell'abbazia benedettina. Con la sua firma suggellò così la fusione della cantina del monastero con la cantina dell'ospedale di Zurigo. All'epoca, la Staatskellerei Zürich aveva il compito di rifornire di vino gli ospedali e le istituzioni cantonali. Nel

frattempo, dal 1997 l'azienda è entrata a far parte del gruppo Mövenpick Wein AG.

Sotto la direzione del mastro cantiniere Fabio Montalbano, la Staatskellerei Zürich coniuga sapientemente la tradizione e uno stile di produzione vitivinicola all'avanguardia. Oggi vanta una posizione di prim'ordine tra i produttori vitivinicoli della Svizzera tedesca. Le numerose specialità vengono per lo più vendute in piccole quantità e riscuotono sempre maggiore popolarità.

PREMIO VETROPACK

Un brindisi alle vecchie vigne

Quest'anno, il Premio Vetropack è stato assegnato al vino bianco «Chasselas Vieille Vigne» della tenuta vitivinicola valdese «Les Propriétés de la ville de Payerne». L'aroma bilanciato di questo nobile vino è stato decisivo per la vittoria.



Il detto «più vecchio è, meglio è» si addice perfettamente al vino svizzero «Chasselas Vieille Vigne». Questo detto, tuttavia, spesso usato nel contesto delle degustazioni, vale solo se si fa riferimento alle viti. Piantate 40 anni fa, prosperano nei vigneti del Lago di Ginevra nel cantone valdese. Quest'anno, nell'ambito del Concorso enologico internazionale di Zurigo, in Svizzera, lo Chasselas si è aggiudicato il Premio Vetropack. Ogni anno, nel corso di questo concorso, Vetropack AG assegna il premio ai produttori del miglior vino bianco o rosso, prodotto da un vitigno tra i più

importanti. Lo staff della tenuta «Les Propriétés de la ville de Payerne» ha ora la possibilità di creare una bottiglia di vino personalizzata in collaborazione con gli specialisti di Vetropack AG.

Il primo concorso enologico fu organizzato 25 anni fa a Zurigo. Anno dopo anno, si è registrata una continua crescita di interesse e del numero di vini presentati alla kermesse. Quest'anno, oltre al Prix Vetropack, tra i premi speciali ne è stato assegnato uno in occasione dello speciale anniversario.

FRAMMENTI DI CULTURA



Decorazioni speciali per il bar dell'hotel

Sono molti i clienti del bar dell'hotel che si concedono un goccetto, spillato da qualche preziosa bottiglia. Le pregiate bottiglie, tuttavia, non regalano emozioni solo quando sono piene. Dal soffitto di questo bar pendono numerose bottiglie di vetro verde e marrone, formando un'opera d'arte. Le bottiglie sono adagiate su una lastra di vetro che funge da specchio. Solo guardando da vicino, l'osservatore attento si accorge che le bottiglie sono fissate anche sul lato inferiore. Il design moderno si fonde armoniosamente con l'ambiente in legno piuttosto rustico. Un ottimo esempio che dimostra l'armoniosa convivenza di modernità e tradizione.

PROFUMO DI MARE

Onda su onda

L'acqua vanta proprietà rilassanti, ma allo stesso tempo può essere una minaccia. Da sempre queste due caratteristiche dell'elemento vitale hanno esercitato grande fascino sull'uomo. Su uno in particolare, l'artista neozelandese Ben Young, che vive lungo la costa dell'Isola del Nord, in Nuova Zelanda. Da oltre 15 anni Young, che ha appreso il mestiere da autodidatta, realizza opere d'arte in vetro. L'acqua non solo si riflette in queste opere, ma ne costituisce anche l'elemento centrale. L'artista neozelandese lavora il vetro piano a mano e poi lo stende, sovrapponendo uno strato dopo l'altro. In questo modo, i singoli dischi creano la forma dell'onda. «Amo trasformare le forme bidimensionali in creazioni tridimensionali», dice l'artista, che ha esposto le sue opere a livello internazionale e in Australia insieme a rinomati artisti del vetro. Le opere di Young combinano il vetro con diversi materiali. «Mi piace utilizzare il cemento come materiale fondante, creando un forte contrasto fisico e visivo con il vetro. Congiungere i due mondi mi affascina sempre, come se fosse la prima volta.»





© Portheimka glass museum

IN MOSTRA

Il vetro non è solo un ottimo materiale per conservare cibi e bevande, ma costituisce anche un elemento fondamentale del panorama artistico. L'artista americana Karen LaMonte ha conseguito un dottorato presso il famoso istituto statunitense Rhode Island School of Design, specializzandosi nel campo del vetro. Fino al 4 novembre 2018, i suoi eleganti abiti in vetro sono esposti al museo Portheimka di Praga, nella Repubblica Ceca. La città di Železný Brod, nella Boemia settentrionale, è conosciuta anche come la «cittadina del vetro». Qui la LaMonte ha appreso l'arte di lavorare il vetro in prima persona e se ne è talmente innamorata da trasferirsi definitivamente.

L'INGHILTERRA E LA TRADIZIONE DEL VETRO

Il National Glass Centre, nell'Inghilterra nord-orientale, fa parte dell'Università di Sunderland. I numerosi eventi organizzati, come mostre e workshop, danno la possibilità di imparare molto sul vetro contemporaneo e persino di creare il vetro con le proprie mani. L'edificio, che si estende su 3.250 metri quadrati, fu inaugurato ufficialmente nel 1988 dal Principe Carlo d'Inghilterra. Inoltre, il calore emesso dai forni di fusione viene utilizzato per riscaldare l'edificio.



© National Glass Centre



© National Glass Centre



© Ben Young

Sunderland, un tempo il più grande centro cantieristico del mondo, vanta una lunga tradizione nella produzione del vetro. Il centro si trova vicino all'ex monastero di Monkwearmouth-Jarrow. Intorno al 682, il monaco benedettino Benedict Biscop commissionò la realizzazione delle vetrate ai vetrai francesi. Nel XVIII secolo, la produzione industriale del vetro ebbe una svolta. La posizione era ideale perché c'erano grandi quantità di carbone a buon mercato e sabbia di alta qualità importata dal Mar Baltico. Stuart Miller, ex docente di storia dell'Università di Sunderland, era convinto che l'industria del vetro non sarebbe esistita, né si sarebbe sviluppata, senza le altre industrie della regione. La fama del vetro prodotto a Sunderland era diffusa in tutta l'Inghilterra.

**Contatti ufficio vendite****Svizzera**

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

Austria

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

Repubblica Ceca

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

Repubblica Slovacca

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

**Croazia, Slovenia,
Bosnia-Erzegovina,
Serba, Montenegro,
Macedonia, Kosovo**

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

Ucraina

Telefono +380 4439 241 00
Fax +380 4597 311 35
sales.ua@vetropack.com

Italia

Telefono +39 02 458771
Fax +39 02 4587714
sales.it@vetropack.com

Altri paesi dell'Europa occidentale

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

Altri paesi dell'Europa orientale

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