

VETRO TIME

MERCATO
L'arte della
birrificazione

TECNOLOGIA
Lubrificazione
automatica

ARTE
Arte astratta pervasa
dalla birra

03 MERCATO	Abilmente fermentate, professionalmente imbottigliate
06 VETROPACK ITALIA	Una cultura della birra unica
08 TECNOLOGIA	Lubrificazione automatica
09 NUOVI DESIGN	Dolce, fruttato, pungente ed eccezionale
13 TRAINING	Centro di formazione a Pöchlarn
14 ANNIVERSARI	Tempo di festeggiamenti
18 ARTE	Visioni astratte, dipinte nella birra

Cari Lettori,

questo numero potrebbe essere considerato un'edizione speciale sulla birra. Il tema è chiaro già dal frontespizio e verrà sviluppato ancora più nel dettaglio negli articoli sulle birre speciali e artigianali (che comincia nella prossima pagina) senza fermarsi nemmeno con le pagine dedicate a questa arte (18 e 19).

Ma prima le cose importanti. Le birre artigianali e le birre speciali stanno godendo di un enorme successo. Lo so grazie all'esperienza personale e non solo alle statistiche. Mi piace la birra e mi diverto a scoprire le varietà artigianali e il loro gusto particolare. Tuttavia, mi piacciono anche quelle tradizionali e non solo nelle calde giornate d'estate. So di essere in buona compagnia al riguardo e questo è confermato dal numero sempre maggiore di visitatori alla fiera BrauBeviale, che apre i battenti a Norimberga l'8 novembre. In un certo senso, questo numero di Vetrotime è anche un tributo alla fiera e ai suoi visitatori perché mette in mostra tutto ciò che si può offrire in termini di birra. In particolare, vorrei accennare alle esclusive bottiglie da birra prodotte nel nostro impianto italiano, che trasformano una bibita piacevole in un vero brivido. E c'è anche la "beer art", ovviamente, che con grande piacere vi invito a scoprire in prima persona, leggendo il magazine o visitando la mostra.

Per quanto eccitante possa essere il tema della birra, come ben sapete la Vetropack ha anche molto altro da offrire, incluse le nostre nuove bottiglie sviluppate in stretta collaborazione con i nostri clienti (pagine 9 - 12). Abbiamo anche delle novità sul gruppo: per esempio, abbiamo aperto un centro di formazione a Pöchlarn, in Austria, dove gli addetti alla produzione delle nostre fabbriche potranno usufruire di un continuo sviluppo professionale rivolto al futuro. Dopotutto, la qualità dei nostri contenitori in vetro è importante per noi, e può essere garantita solo con l'aiuto di uno staff qualificato.

Cos'altro c'è da dire? Godetevi la lettura e vi auguro momenti rilassanti in famiglia o con amici durante le imminenti vacanze. Grazie per la vostra cooperazione e buon inizio 2017!

Cari saluti


Claude R. Cornaz





BIRRE SPECIALI

Abilmente fermentate, abilmente imbottigliate

La passione e il talento sono le qualità che contraddistinguono quelle birre speciali chiamate anche birre artigianali. Per quanto abbiano tutte aromi diversi, ognuna ha un carattere unico, che si riflette sulla confezione.

L'offerta di birre non è mai stata così ampia. Piccoli birrifici innovativi stanno arricchendo il panorama della birra tanto quanto le gamme di nicchia delle compagnie più grandi e consolidate. Le birre artigianali stanno diventando un fenomeno e la domanda è in crescita, con donne e giovani tra i più entusiasti estimatori.

L'arte della birra

Birra artigianale: un termine che in questi giorni è spesso utilizzato per riferirsi a speciali birre che stanno ormai spopolando. Questo nome, coniato negli Stati Uniti, non dà una descrizione precisa ma si riferisce più che altro al metodo manuale di produzione (artigianale nel senso di "tecniche artigianali" o "fatto in casa"). L'associazione Americana dei Birrifici definisce "un birrificio americano artigianale" come "piccolo, indipendente e tradizionale". Per soddisfare questi requisiti, la produzione annuale non deve superare i 9,5 ettolitri, solo un quarto del capitale del birrificio può essere acquistato da una SpA e la birra deve essere composta principalmente da acqua, malto luppolo e lievito.

A causa dell'inadeguatezza del solo dato della produzione annuale, sarà necessario ricorrere ad altri standard per trovare una definizione europea, se ce ne fosse bisogno. Dopotutto, se le birre artigianali vengono considerate prima di tutto birre speciali, allora è in particolare il loro carattere unico che le distingue. Sono birre insolite che le persone amano oppure no. In alcuni casi non ci si gusta a fondo il loro sapore peculiare se non quando abbinato a certi piatti.



I birrai amano spesso sperimentare, sviluppando gamme di sapori e cimentandosi in nuove miscele di ingredienti. Secondo la definizione del sito tedesco "bier.de", la birra artigianale riguarda più che altro una mentalità modellata sull'amore per la birra e gli ingredienti che la compongono piuttosto che un concetto tecnicamente prescrittivo. In altre parole, è il mastro birraio a creare il sapore, non il mercato.

Un'esplosione di sapori

Sono il luppolo, il malto, l'acqua e il processo di fermentazione che danno alle birre artigianali il loro sapore inconfondibile. Attraverso il processo di affumicatura il malto produce un'ampia gamma di aromi che vanno dal caramello, alle noci, al caffè e al cioccolato. Ma anche il luppolo contribuisce al gusto, non solo aggiungendo una nota amarognola ma anche accenni di mirtillo, melissa, citronella, agrumi o erbe quando la birra viene lasciata a stagionare. Anche l'acqua gioca un ruolo importante per insaporire le birre, poiché non ci sono due acque con lo stesso gusto. Queste birre speciali possono anche contenere altri ingredienti naturali, che vanno dalle ciliegie e la buccia d'arancia fino al coriandolo, al peperoncino, allo



zenzero e alla canapa. Infine, anche il contenuto alcolico di una birra ne influenza il sapore, così come la tecnica di conservazione. Se la birra viene tenuta in botti di legno, si potrà avvertire una nota legnosa sulla lingua, così come un accenno dell'alcol contenuto precedentemente nella botte. In pratica, si possono sviluppare fino a 1.000 sapori differenti.

Il bicchiere fa la differenza

Le proprietà uniche del vetro garantiscono di potersi gustare al 100% la birra che contiene. Il nettare ambrato non sa





mai di stantio poiché l'anidride carbonica è perfettamente preservata anche per lunghi periodi, mentre la birra mantiene le sue qualità e il gusto distintivi.

Il bicchiere ideale

La forma del bicchiere ha un ruolo cruciale nell'amplificare il sapore pieno della birra. I sommelier birrai raccomandano di utilizzare bicchieri che diano spazio al gusto per svilupparsi pienamente e che abbiano un tunnel dell'aria, cioè una sorta di cono dalla forma leggermente a bulbo con un restringimento in cima. Un calice è la scelta migliore per le varietà più sostanziose, mentre un bicchiere tumbler è perfetto per godere di qualità più leggere.

La confezione ideale

La gamma Vetropack include diverse bottiglie in vetro perfette per birre di alta qualità e aggiungono caratteristiche uniche al prodotto sia sugli scaffali che durante la degustazione. Questo significa per esempio, che non è più necessario sigillare la bottiglia di birra in vetro marrone da 0,75 litri con un tappo a corona ma può essere invece utilizzato un tappo di sughero se si preferisce una bottiglia con queste caratteristiche. La chiusura con tappo in sughero dà risonanza all'alto livello della birra e aggiunge un tocco estetico di qualità. Tuttavia, la bottiglia di birra da 0,33 litri Gambrinus è molto popolare anche come contenitore per prodotti speciali. Le bottiglie da birra prodotte dalla Vetropack Italia (vedere articolo alle pagg. 6 - 7) sono particolarmente eleganti.

E se nella nostra gamma standard non riuscisci a trovare la giusta bottiglia per la tua birra artigianale o speciale, nessun problema: sarà un piacere per noi sviluppare una bottiglia personalizzata e unica. Contattaci per saperne di più.





LA CULTURA DELLA BIRRA

Birra – in una confezione unica

Sofisticated creazioni birrarie in un abito di design, una moda del tutto italiana. L'Italia, un paese che si è affacciato solo recentemente sul panorama birrario, sta lanciando dei sorprendenti trend di sapore e la Vetropack Italia abbina le confezioni perfette.

L'Italia è famosa per il vino, ma in pochi sanno che è anche uno stupefacente produttore di birra. Una cosa è certa: le birre artigianali italiane beneficiano della lunga tradizione vinicola e infatti i consumatori-target di molti produttori sono gli amanti del vino. Questo significa che il terroir e le note speziate influenzano l'arte della birrificazione tanto quanto le qualità specifiche della regione di produzione. È chiaro anche che le birre prodotte artigianalmente stanno sperimentando un'impennata di popolarità in Italia. In più, sempre più persone scelgono queste birre raffinate come alternativa al vino.

La birra è in forte crescita

Attualmente ci sono oltre 600 birrifici in Italia, in crescita rispetto ai 250 nel 2009. Le nuove aziende sono facilitate all'ingresso nel mercato sia dalla crescente domanda, sia dalle nuove tecnologie di birrificazione. Fino ad oggi, la produzione di bottiglie per la birra artigianale in Vetropack Italia rappresenta ancora una percentuale modesta del fatturato Italia, ma grazie alle crescenti opportunità nel settore della birra, Vetropack Italia ha l'opportunità di espandere la sua gamma. Dopotutto, gli specialisti italiani



hanno molti anni di esperienza nel confezionamento di prodotti in vetro da cui attingere e possono inoltre contare sulla competenza di lunga data del Gruppo Vetropack.

Una birra con stile

Luca Giaccone, esperto italiano nella produzione di birre artigianali e coeditore della "Guida alle Birre d'Italia" pubblicata da Slow Food, crede fermamente che una delle caratteristiche imprescindibili della birra artigianale italiana è la sua presentazione. Forse è per questo che molte bottiglie di birra italiane riprendono le caratteristiche delle bottiglie di vino, a volte sono completamente identiche. Già nel 1990 il Birrificio Baladin confezionava le sue specialità birrarie in

quelle che erano bottiglie quantomeno inusuali rispetto alle birre tradizionali del tempo. Da allora, la grande maggioranza delle bottiglie di birra speciale "italiana" è stata caratterizzata da un'eleganza raffinata e da una sensazione puramente italiana.

Questo vale anche per la selezione di eleganti bottiglie da birra fabbricate dalla sussidiaria italiana della Vetropack.

Le etichette raffinate e i materiali originali aumentano l'eleganza della bottiglia. Dai contenuti alla confezione, sono creazioni veramente sofisticate.

LUBRIFICAZIONE AUTOMATICA

Lubrificazione automatica

Tre robot che eseguono la lubrificazione automatica sono stati installati nella vetreria austriaca di Kremsmünster. Questi permettono agli operatori di dedicarsi ad altre mansioni e assicurano l'applicazione costante e uniforme dell'olio di grafite negli stampi del preparatore. La lubrificazione automatica degli stampi del preparatore è un requisito fondamentale per assicurare un buon processo di formatura del vetro a contenitore e contenitori in vetro di qualità.



Una delle principali mansioni di un operatore durante la produzione è l'applicazione uniforme e precisa della pasta all'olio di grafite sugli stampi del preparatore e sui meccanismi di apertura e chiusura, a intervalli regolari, usando un applicatore a pennello. Questo è assolutamente essenziale per assicurare la qualità di ogni singolo articolo ma poiché ogni operatore ha un suo modo di lavorare, in un ciclo produttivo di 24 ore possono esserci discrete differenze.

I vantaggi della lubrificazione automatica sono palesi: lascia libero l'operatore per altre mansioni, assicurando una pellicola di lubrificante lineare e omogenea nel ciclo produttivo giornaliero. Dopo il successo del progetto pilota, utilizzando un robot della Novaxion che lubrifica automaticamente, tre robot sono stati installati permanentemente su tre macchinari per la produzione di vetro nella vetreria austriaca di Kremsmünster.

Il robot si muove su un binario di fianco alla macchina dove gli stampi del preparatore vengono lubrificati. Le tempistiche esatte vengono programmate dal sistema di controllo della macchina FlexIS. La postazione quindi procede automaticamente al ciclo di lubrificazione automatica, lasciando gli stampi del preparatore chiusi, a contrario di come succede nella lubrificazione manuale. L'ugello dello spray all'estremità del braccio del robot si inserisce negli stampi dove nebulizza il composto, muovendosi verso il basso. Una volta raggiunto il fondo, il robot attende che lo stampo si apra per ripetere il ciclo di lubrificazione, comprendendo anche i meccanismi di apertura e chiusura.

Il robot può operare per 24 ore in un'area operativa protetta da scanner laser, spegnendosi automaticamente nel caso in cui una persona si avvicini nell'area di lubrificazione.



INCONFONDIBILE

La star di Praga

La birra ceca Staropramen ha un look nuovo di zecca. Le bottiglie in vetro verde prodotte dalla Vetropack Straža vantano un design semplice e un colore verde luminoso.

La Staropramen è una presenza assodata dal 1869 e non solo sul panorama birrario ceco. Che stiate celebrando un compleanno o siate tra amici, questa birra è l'invitato che non può mancare, mentre chiacchierate con gli amici. E quando non c'è nient'altro da dire, la nuova bottiglia della Staropramen è l'argomento perfetto da portare in tavola.

Il design rivisitato è attraente già al primo sguardo. La bottiglia di vetro verde con tappo a corona (prodotto nello stabilimento di Vetropack Croazia) si adatta perfettamente alla mano. Il design si ispira al gusto per la vita che contraddistingue Praga. È difficile resistere a quel colore giallo dorato e a quella schiuma delicata.

Le bottiglie di birra, disponibili nei formati da 0,5 e 0,33 litri, vengono prodotte con la tecnologia NNPB (pressato-soffiato) e sono riciclabili. Gli specialisti Vetropack hanno avuto non poche difficoltà nel disegnare la forma semplice delle bottiglie, che dovevano adattarsi alle preesistenti casse di birra.





FRUTTATO

Una gioia per gli occhi e le papille gustative

L'impianto della Vetropack in Repubblica Slovacca produce parte delle bottiglie verdi in vetro usate per l'imbottigliamento dei frullati True Fruits. L'unicità dei tappi, sviluppati dall'azienda, permette il riutilizzo delle bottiglie come teiere, saliere o acetiere.

I frullati dalle tinte vivaci prodotti dalla True Fruits sono una vera meraviglia per gli occhi. La Vetropack Nemšová fornisce parte delle bottiglie in vetro verde per questi frullati. Dietro alla bottiglia da 0,25 litri con tappo a vite si cela il principio "vera frutta, senza inganni", adatto agli imballaggi in vetro. Le bottiglie sono serigrafate e oltre alle informazioni sul prodotto e i suoi ingredienti, la superficie è impreziosita da messaggi creativi. Comprendendo ingredienti come il cavolo riccio, gli spinaci, lo zenzero, il tè verde Matcha e una generosa porzione di frutta, questi frullati verdi sono un vero successo. Attualmente sono disponibili in Germania, Austria e Svizzera.

Le bottiglie in vetro forniscono una protezione perfetta al loro contenuto. E poiché le bottiglie sono così preziose, la True Fruits ha trovato idee di riciclo creativo che si basano sull'utilizzo di metodi di chiusura particolare trasformandole in colini per il tè o contenitori per sale e zucchero, o ancora, con le bottiglie più piccole, oliere e acetiere.

UN BEL TOCCO

Un po' di folklore

La compagnia ucraina OLYMP ha lanciato una nuova bottiglia da 0,375 litri prodotta in vetro bianco dalla Vetropack Gostomel per la vodka Malinovka.

Se volete trasformare la monotonia di una cena in una festa, la vodka Malinovka aggiunge il tocco finale perfetto. La OLYMP distilla questo superalcolico secondo una ricetta tradizionale che si compone esclusivamente di ingredienti naturali: cereali di gamma Lux e alcol speziati, acqua e miele. La vodka viene distillata tre volte per donarle un gusto ricco e corposo. Qualità «Lux» significa che non più dello 0,02% dell'alcol puro può essere alcol metilico, una sostanza che viene rilasciata in piccole quantità durante la produzione dello spirito.



Sul retro della bottiglia di vodka da 0,375 litri sono incisi disegni tradizionali e lo slogan «Malinovka. E' sempre tempo di vacanza». Gli eleganti elementi stampati in rilievo, l'etichetta semplice e il tappo in sughero si combinano perfettamente, aumentando l'effetto celebrativo della bottiglia. Prodotta dall'impianto ucraino della Vetropack a Gostomel, le bottiglie in vetro flint sono state progettate dall'agenzia Allberry di Kiev, molto conosciuta in Ucraina per il suo lavoro nella produzione di bottiglie per vino e super alcolici.

PIENO DI GRAZIA

Un Moscato frizzante perfettamente imbottigliato

La Festa è un vino frizzante prodotto dalla Odessa Sparkling Wine Company e ha origine nei vigneti situati sul Mar Nero. La Vetropack Gostomel produce le bottiglie in vetro verde oliva per questo vino fresco e vivace.

Gustando un bicchiere di vino frizzante La Festa, ci si sente in vacanza sulla Riviera italiana perché questo vino, color giallo oro, viene prodotto dalle viti di Moscato usando il metodo italiano «Federico Martinotti», conosciuto anche come il metodo Charmat. La Festa ha un seducente gusto di uve bianche combinate con frutti tropicali, fiori di acacia, miele e litchi. Le eleganti bottiglie verde oliva da 0,75 litri prodotte nell'impianto ucraino della Vetropack, ne preservano in maniera esemplare il sapore dolce e fresco. Le linee nette e dolcemente ricurve rendono questa bottiglia estremamente elegante ed attraente sugli scaffali dei supermercati.

**INCONFONDIBILE**

Un nuovo prodotto per la Bulgaria

I consumatori bulgari possono ora godersi la loro Coca-Cola nella bottiglia in vetro flint da 0,75 litri prodotta nello stabilimento slovacco della Vetropack.

La Coca-Cola è la bevanda analcolica più famosa e più venduta al mondo. La sua storia di successo cominciò nel 1886 ad Atlanta, nello stato americano della Georgia, quando il farmacista John Pemberton cercò di creare una nuova bibita dissetante. Quasi 100 anni dopo, nel 1965, la Coca-Cola fu prodotta in Bulgaria per la prima volta.

La nuova bottiglia riutilizzabile da 0,75 litri in vetro flint, nata dalla collaborazione tra la Vetropack Austria e Coca-Cola, viene prodotta dalla Vetropack Nemšová. Ha una forma slanciata e semplice, senza perdere la sua eleganza, ha l'inconfondibile logo "Coca-Cola" serigrafato e si chiude con un tappo a vite.



IL GRUPPO

Centro di formazione a Pöchlarn

Uno staff ben formato, competente e motivato è un elemento fondamentale alla base di ogni azienda. Per questo motivo la Vetropack ha appena aperto un centro di formazione a Pöchlarn, in Austria, per sostenere il continuo sviluppo professionale degli operatori di produzione di tutto il Gruppo.

La sempre crescente domanda di personale di produzione esperto e attivo e la crescente complessità dei macchinari per la fabbricazione, implicano un bisogno sempre più incalzante di competenza. Con l'obiettivo di continuare a soddisfare questi alti standard e lavorando con la clientela per creare i prodotti che questa richiede, la Vetropack sta aumentando gli sforzi per fornire una maggiore formazione all'interno del Gruppo. A tal fine, è stato aperto un centro di formazione nel sito austriaco della compagnia, a Pöchlarn, che offre opportunità di sviluppo professionale per tutti i dipendenti degli impianti Vetropack.

La colonna portante del centro di formazione è la Macchina IS, collegabile con un massimo di sei stazioni e alloggiata in una sala corsi di circa 100 metri quadri. All'interno della struttura si può inoltre trovare una classe che ospita fino a quindici persone. Applicare direttamente la teoria alla pratica è estremamente importante per Vetropack, quindi le conoscenze apprese dai dipendenti all'interno del centro di formazione sono pensate per integrare in modo mirato ciò che apprendono nel lavoro quotidiano.

Benefici

Uno staff ben formato e motivato lavora in maniera efficiente e sostenibile. Sarà inoltre competente nell'area di specializzazione, conscio delle implicazioni del lavoro e capace di affrontare i problemi velocemente ed efficacemente. Non solo questo gioca un ruolo importante nel mantenere alto il livello della qualità produttiva, ma è anche alla base della prevenzione degli incidenti.

I corsi e i seminari cominceranno nella prima metà del 2017.





TEMPO DI FESTEGGIAMENTI

Stappiamo le bottiglie!

La Vetropack Straža in Croazia e la Vetropack Moravia Glass nella Repubblica Ceca fanno parte del gruppo rispettivamente da 20 e da 25 anni. Entrambi gli impianti sono tra i maggiori fornitori di lavoro della regione, rappresentando un contributo significativo per l'economia locale. Grazie ad una tecnologia all'avanguardia e le competenze specializzate, le aziende producono contenitori in vetro per l'industria alimentare e delle bevande partendo dalle richieste della propria clientela.

Il Gruppo Vetropack cominciò ad espandersi nell'Europa dell'Est nel 1986 acquistando le vetrerie Pöchlarn nella bassa Austria. Quest'anno, l'impianto celebra il suo 30° anniversario all'interno del Gruppo. Vi daremo più informazioni al riguardo nel prossimo numero di Vetrotime. Questo articolo è dedicato agli anniversari in Croazia e Repubblica Ceca.

Vetropack Straža in Croazia

Il 9 settembre 1996, la Vetropack acquistò una quota di maggioranza nelle vetrerie croate della Hum na Sutli. L'azienda aveva vissuto qualche anno difficile all'indomani della guerra dei Balcani, che aveva provocato una grave crisi economica. Tuttavia, le vetrerie avevano molto potenziale. La lunga relazione con i clienti e il personale altamente motivato, erano i fattori trainanti di quella che è risultata essere un'azienda di successo.

Le più vecchie vetrerie del Gruppo

La dedizione e la perseveranza alla fine hanno dato i loro frutti. Oggi, 20 anni dopo, le più vecchie vetrerie del Gruppo Vetropack (fondato nel 1860) fanno parte di un im-

pianto moderno e orientato al futuro e sono uno dei pilastri del successo dell'azienda. La sussidiaria è ben conosciuta in Croazia e nei paesi limitrofi. La Vetropack Straža ha un ruolo rilevante nell'economia locale e nella salvaguardia ambientale. Ne è un esempio il nuovo sistema di purificazione delle emissioni, in funzione dal 2015. I quasi 600 impiegati dell'azienda producono all'incirca 237.000 tonnellate all'anno di contenitori in vetro.

Un ex direttore generale della Vetropack Straža una volta disse: «Siamo stati felici di essere stati acquisiti dalla Vetropack perché abbiamo guadagnato un proprietario al quale sta a cuore lo sviluppo futuro dell'azienda, i suoi impiegati e la popolazione locale. Ma anche la Vetropack ha beneficiato dall'acquisizione. Qui a Hum na Sutli, ha trovato personale competente, motivato e molto leale nei confronti della società.»

Vetropack Moravia Glass in Repubblica Ceca

Quest'anno la Vetropack Moravia Glass festeggia un quarto di secolo come sussidiaria della Vetropack. Grazie all'instancabile sostegno del Gruppo nel corso degli anni,



le vetrerie della Repubblica Ceca sono tra le principali produttrici di contenitori in vetro. La società è uno dei maggiori datori di lavoro della regione e l'amministrazione pone grande attenzione sulla riduzione del consumo energetico nel processo di produzione. Inoltre, l'impianto Vetropack ceco è un datore di lavoro e un socio affidabile che ha prodotto per oltre 130 anni contenitori in vetro ecosostenibili di alta qualità per l'industria alimentare e delle bevande.

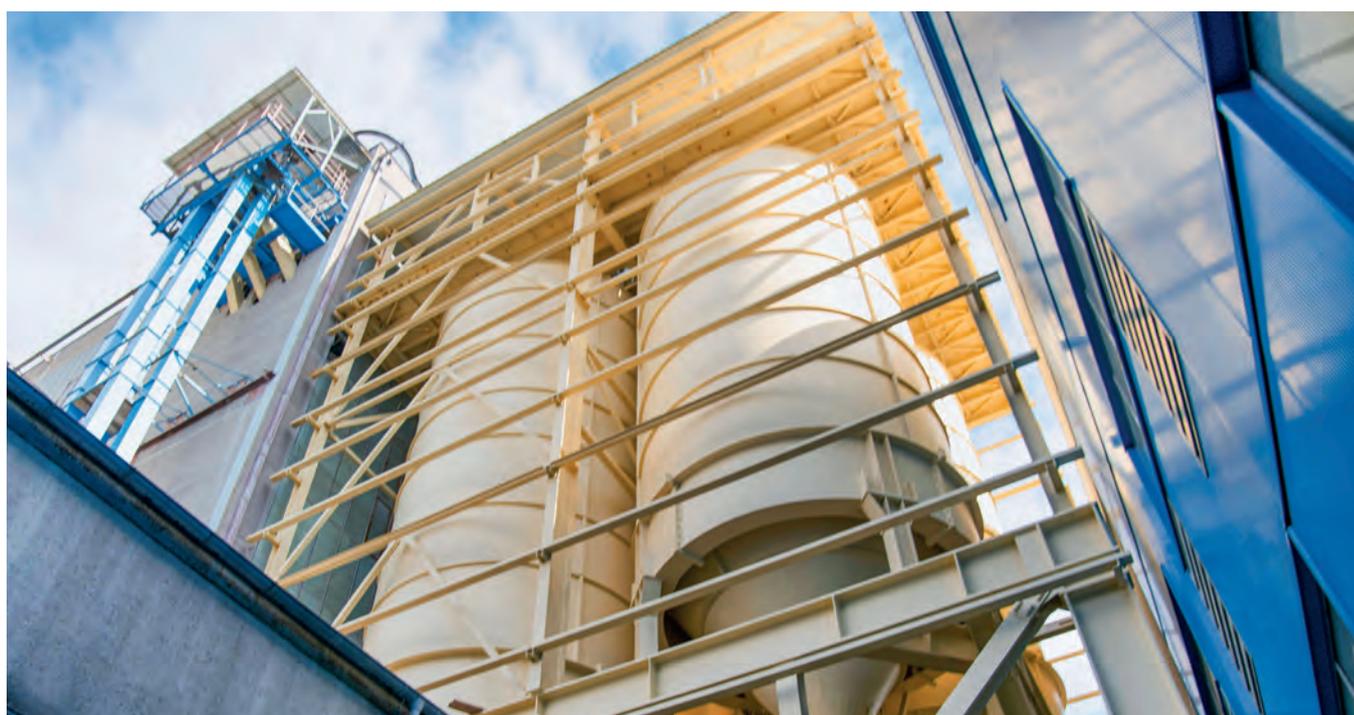
Alta qualità attraverso tecnologia all'avanguardia

La Vetropack Moravia Glass produce 300 tipi di contenitori in vetro e offre alla sua clientela una vasta gamma di forme e colori. Se un cliente richiede un prodotto che non viene fabbricato in Kyjov, questo verrà fornito da un'altra vetreria del Gruppo. Ultimo ma non meno importante, grazie agli investimenti in tecnologie all'avanguardia, i contenitori in vetro rispondono agli standard tecnologici più attuali. La prima grande fase di investimenti cominciò negli anni '90

con l'installazione di due nuove fornaci, un magazzino per i contenitori in vetro e un impianto di riciclaggio. Un sistema di filtraggio dei gas è stato successivamente acquistato in seguito all'espansione della capacità produttiva. L'ultimo gioiellino di questo impianto è stato l'ampliamento dell'impianto di riciclaggio.

Le vetrerie ceche si concentrano sulla riduzione delle emissioni di gas serra così come sul riciclo, visto che gli scarti del vetro sono estremamente importanti come materia prima secondaria per la produzione di contenitori in vetro. Più vetro di riciclo viene utilizzato, più risorse naturali possono essere preservate e meno energia viene utilizzata nel processo di fusione.

Con i suoi 450 impiegati, la Vetropack Moravia Glass è uno dei più grandi fornitori di lavoro della regione e produce circa 216,500 tonnellate all'anno di contenitori in vetro.



RIGA FOOD 2016

Contenitori in vetro ricercati

Dal 7 al 10 settembre 2016, la Vetropack Gostomel mette in scena la sua ampia gamma di contenitori in vetro al Riga Food 2016, una delle fiere più importanti per l'industria alimentare dei Balcani.



Lo stand, gestito dalla Vetropack in Ucraina ha attirato molta attenzione durante il Riga Food. La vasta selezione di prodotti esposti è risultata allettante per i visitatori così come per gli altri espositori, con la gamma standard che ha stupito tanto quanto i contenitori in vetro speciali per birre artigianali, vini, succhi di frutta e gazzose. In molti sono rimasti impressionati anche dai contenitori a bocca larga in una varietà di dimensioni, forme e design. Dopotutto, le conserve di verdure e frutta rappresentano una parte consistente della cucina lettone, così come le marmellate fatte in casa, il miele, la carne e il pesce, tutti conservati in barattoli di vetro.

Circa 700 aziende da 37 paesi diversi hanno presentato i loro ultimissimi prodotti e servizi nella capitale lettone, dove anche chef, mastri pasticceri, baristi e sommelier hanno avuto la possibilità di mettere in mostra la loro creatività in una serie di competizioni culinarie.





PREMIO VETROPACK 2016

Primo Premio allo Chasselas di Aigle

Quest'anno il Premio Vetropack è stato vinto dal vino bianco "Merveille des Roches" prodotto dall'azienda agricola Cellier du Chablais, nel cantone Vaud. Prodotto dalle uve Chasselas, il vino ha sbalordito i giudici con il suo gusto armonioso e rotondo.

Il "Melville des Roches" ha vinto il Premio Vetropack 2016 che la Vetropack Ltd assegna, durante l'International Wine Awards a Zurigo, al produttore del migliore vino bianco o rosso svizzero, prodotto con una singola varietà di uve. Questi includono lo Chasselas e il Müller-Thurgau (Riesling-Sylvaner) per i bianchi, il Pinot Nero (Blauburgunder), il Gamay e il Merlot per i rossi. Il vincitore ha la possibilità di progettare la propria bottiglia in vetro personalizzata, assistito dagli esperti Vetropack. Il premio è stato presentato il 31 agosto 2016 alla Kongresshaus di Zurigo.

La valle del Rodano è riparata dalle colline pre-Alpine del Vaud e della Savoia e i pendii terrazzati esposti al sole nella regione dell'Aigle, offrono il suolo perfetto per la coltivazione dei vitigni, incluso lo Chasselas "Merveille des Roches". Nel cantone Vaud, i vini Chasselas spesso portano il nome del luogo da cui provengono e da qui la scritta a caratteri cubitali "AIGLE" sull'etichetta di questo particolare

vino bianco. In questo modo, gli amanti del vino potranno capire a colpo d'occhio la squisita creazione che si trovano davanti.





LA "BEER ART"

Visioni astratte, dipinte nella birra

La birra è molto più che una bevanda popolare. Il pluripremiato artista tedesco Willi Mayerhofer ha riproposto l'infusione alcolica come mezzo di pittura, usandola per produrre molte opere di "beer art". Questi quadri sono in mostra per la prima volta presso l'esposizione "BIERabstrakt" al Museo Hop di Wolnzach, Germania, dal 18 novembre 2016 al 15 febbraio 2017.

Le birre naturalmente torbide "Kellerbier" (anche dette zwickelbier), le birre di frumento scure, le stout, le bock e le varietà biologiche: per gli intenditori delle birre ad alta fermentazione, questi termini suonano familiari, ma non sono così conosciuti dagli amanti dell'arte. Tuttavia, la situazione potrebbe cambiare visto che il pittore e grafico Willi Mayerhofer ha sperimentato la birra come mezzo di pittura ed è rimasto impressionato dalla ricca tavolozza di sfumature marroni che è stato capace di creare: dal seppia con riflessi rossastri alle gradazioni di ambra fino alla terracotta.

Non c'è da stupirsi che lo studio di Mayerhofer sia pieno di bottiglie di birra. Con un sorriso malizioso, l'artista ammette di godersi anche un occasionale sorso dei suoi "quadri". Questa potrebbe anche essere la ragione per cui le birre Bavaresi sono le preferite dall'artista nato e cresciuto in Baviera, sia come mezzo artistico sia per spegnere la sua sete, di tanto in tanto. Secondo la sua filosofia, ciò che

funziona sulla tela fa bene anche alla mente, allo stomaco e all'anima. Detto questo, Mayerhofer non usa realmente delle tele per i suoi quadri alla birra: dopo diversi esperimenti, si è reso conto che non erano sufficientemente assorbenti. La carta fabbricata a mano o il cartone non stampato, tipo quello usato per i sottobicchieri da birra, sono i materiali migliori per questi lavori, visto che assorbendo la "tinta" permettono di creare aree più scure applicando più strati di birra.

Non solo un'idea "ubriaca"

Willi Mayerhofer si è fatto un nome come espressionista astratto anche al di fuori della Germania, grazie alle sue incredibili capacità nell'uso del colore, giocando con la luce e le sfumature ed esprimendo i suoi pensieri e i suoi sentimenti attraverso l'acrilico su tela. Anche quando si tratta di dipingere con la birra, l'approccio astratto è lo stesso e nonostante questo (o forse per questo) agli occhi degli osservatori i



suoi dipinti di birra sembrano formare paesaggi armoniosi. "Continuo a pennellare finché non raggiungo la perfetta armonia che mi soddisfa. Ricerco sempre ciò che è inusuale, scovandolo e inseguendolo instancabilmente, ogni tanto mi vengono dei dubbi ma non mollo mai", ha dichiarato l'artista spiegando il suo processo creativo. I critici d'arte lo hanno definito un "poeta tra gli artisti astrattisti", o hanno paragonato il suo lavoro all'arte figurativa del pittore tedesco Caspar David Friedrich (1775-1840).

Guardare e sperimentare l'arte di Mayerhofer

In aggiunta alla mostra "BIERabstrakti" esposta all'Hop Museum di Wolnzach (18 novembre 2016 - 15 febbraio 2017), esposizioni permanenti che includono pezzi espressionisti di

questo insolito artista si trovano a Maiorca (Spagna), Passavia, Monaco (entrambe in Germania) e Les Issambres (Francia). Maggiori dettagli sul sito: www.willi-mayerhofer.com.

L'artista

Willi Mayerhofer è nato a Kösching, in Germania, nel 1951 e ha studiato arti grafiche e pittoriche a Monaco. Ha aperto un'agenzia pubblicitaria nella città tedesca di Ingolstadt nel 1976 e nel 1993 si è trasferito a Les Issambres, nel sud della Francia. Dal 2001 vive e lavora in tutta Europa come pittore freelance, guadagnandosi una reputazione internazionale grazie alle sue esposizioni a Francoforte, Monaco di Baviera, Vienna, Milano, nel Principato di Monaco, Nizza, Maiorca e Barcellona.





Indirizzi di contatto Vendita

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

Slovacchia

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 44 392 41 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