

# Swot analysis sughero plastica vite



## Punti di forza

### Plastica

- Prezzo competitivo.
- Somiglianza al sughero.
- Chiude omogeneamente nel bene e nel male.

## Punti di debolezza

### Plastica

- Problemi di ossidazione
- Elevato impatto ambientale derivante dalle attuali tecniche produttive
- Percezione prodotto di basso valore.

## Opportunità

### Plastica

- Soluzione di basso costo

## Minacce

### Plastica

- Il mondo va verso l'ecosostenibilità.
- Tappo a vite che risolve il problema dell'eccesso di permeabilità delle chiusure sintetiche.



## Punti di forza

### Sughero

- Materiale naturale.
- Gode di proprietà uniche: fisiche, chimiche.
- Permette l'evoluzione del vino in bottiglia.
- Fonte inesauribile e risorsa rinnovabile e benefici ambientali.

## Punti di debolezza

### Sughero

- Essendo materiale naturale ha le stesse caratteristiche del legno per cui presenza possibile di:  
Off flavors  
TCA

## Opportunità

### Sughero

- Nuove soluzioni per il miglioramento organolettico.
- Apertura di nuovi segmenti di mercato come quello degli "spirits".
- Sviluppo progetto analisi 3D della struttura interna del monopezzo.
- Analisi individuale TCA.

## Minacce

### Sughero

- Marketing applicato alla commercializzazione del vino che preme a volte per chiusure di nuova generazione senza valutare l'impatto della scelta sull'evoluzione del vino in bottiglia.



## Punti di forza

### Tappo a vite

- Prezzo competitivo
- Non ha bisogno di cavatappi
- Piace al consumatore anglosassone meno tradizionalista

## Punti di debolezza

### Tappo a vite

- Dà meno valore al packaging
- Mancanza di tradizione
- Problemi di riduzione

## Opportunità

### Tappo a vite

- Il consumo del vino si sta allargando a nuovi mercati senza il concetto del consumo tradizionale del vino
- Massificazione della produzione
- Anti-terroir

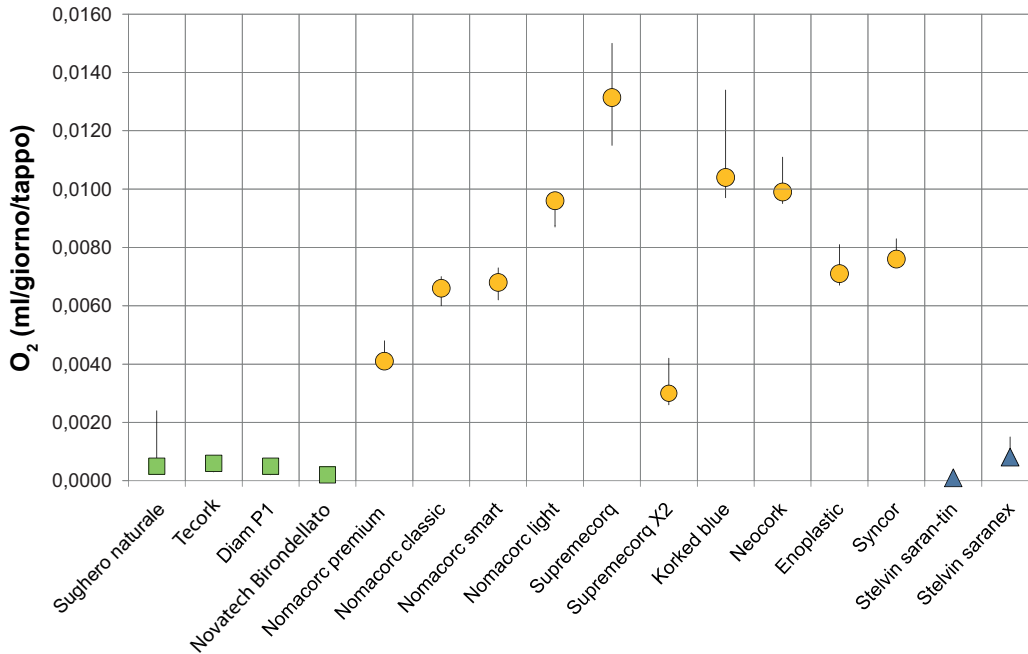
## Minacce

### Tappo a vite

- Il mondo va verso l'ecosostenibilità
- Non permette maturazione nel tempo
- Formazione di composti solforati
- Riduzione

# Plastica vs sughero

Velocità di trasmissione dell'O<sub>2</sub> dei diversi tipi di tappi



# Plastica vs sughero

Trasmissione di O<sub>2</sub> tra diversi tipi di chiusure

Tipo di chiusura	Gamma	O <sub>2</sub> ml/L/bottiglia (0,75 cl)		OTR (Livello di trasmissione di O <sub>2</sub> ) (ml/mese)		
		1° anno*	Anni seguenti*	1° mese	2 e 12 mese	> 12 mesi
Tappo a vite	Saran	0,9±0,3	< 0,1	0,4±0,2	< 0,01	
Sughero	Agglomerato	1,3±0,1	< 0,1	0,6±0,1	< 0,01	
	Tecork	1,2±0,1	< 0,1	0,4±0,0	< 0,01	
	Diam	1,3±0,3	< 0,1	0,4±0,2	< 0,01	
	Novatech Birondezzato	1,5±0,2	< 0,1	0,7±0,1	< 0,01	
	Naturale fiore	3,0±0,6	0,2 ±0,2	0,8±0,1	0,07±0,03	0,01±0,01
	Naturale classe C	4,1±1,0	0,2 ±0,2	1,0±0,3	0,10±0,03	0,01±0,01
Nomacorc	Classic	5,9±0,1	4,4 ±0,1	0,9±0,1	0,19±0,10	
	Smart	6,2±0,2	4,6 ±0,2	0,9±0,1	0,20±0,10	
	Light	8,1±0,3	6,8 ±0,3	0,9±0,1	0,30±0,10	
Supremecorkq	1° generazione	10,6±1,3	9,2 ±1,2	1,1±0,1	0,40±0,05	

\* Valore per bottiglie da 750 ml. Bottiglie da 1,5l : la concentrazione di ossigeno sarà metà di quella rappresentata nella 2° colonna. Bottiglie da 375 ml: la concentrazione di O<sub>2</sub> sarà il doppio di quella rappresentata nella 2° colonna.



# Plastica vs sughero

## Ricerca Nielsen

### Analisi diverse chiusure

#### Cork Quality Council – Studio Nielsen

- I dati sono stati raccolti dalla Nielsen in un periodo compreso di 52 settimane terminato il 16 ottobre del 2010.
- Lo studio si concentra sul mercato americano e prende in considerazione bottiglie da 750 ml di vino da tavola con un prezzo di partenza di \$ 6.
- Di seguito la composizione del paniere vini:  
73 vini chiusi con sughero naturale  
27 vini chiusi con chiusure alternative.

#### Risultati di questa ricerca di mercato:

- I vini chiusi con sughero naturale hanno dimostrato un aumento delle vendite pari al 9.9% (+ 802.186 casse). Questo si è verificato soprattutto nelle due fasce centrali \$ 9 - \$ 12 ; \$ 12 - \$ 15.
- I vini chiusi con chiusure alternative hanno fatto segnare un aumento del 3.6% (+ 204.905 casse).
- L'elemento caratterizzante è che a livello di prezzo le chiusure in sughero mostrano un vantaggio pari a \$ 1.05 per bottiglia, convalidando l'effetto di qualità superiore percepita dal consumatore rispetto alle chiusure alternative.
- Tra tutti i 100 vini del paniere, si nota una progressiva diminuzione di chiusure alternative all'aumento di prezzo del vino stesso, fino ad arrivare alla soglia di \$ 20 per bottiglia dove non sono presenti.