

La tecnologia ci permette di progettare le botti come se fossero abiti su misura

Intervista a Piero Garbellotto
Amministratore Delegato
Garbellotto S.p.a.

Dai tradizionali bracieri ai sistemi di tostatura digitale, passando per l'utilizzo degli infrarossi che permette di determinare la concentrazioni aromatiche dei legni. Garbellotto, azienda attiva da oltre due secoli, cerca di rivoluzionare con le nuove tecnologie e l'automazione, uno dei mestieri più antichi al mondo: quello del bottaio. L'obiettivo - spiega Piero Garbellotto amministratore delegato dell'omonima azienda - è automatizzare i processi per dare ai mastri bottai l'opportunità di concentrarsi su creatività e qualità che rimangono due degli elementi distintivi del made in Italy

Quali opportunità offrono digitalizzazione e automazione a un'azienda come la vostra che ha alle spalle una lunga tradizione manifatturiera?

Facciamo uno dei mestieri più antichi mondo: quello del bottaio. Si pensa, infatti, che la botte sia stata inventata dagli egizi, sicuramente più di 2.000 anni fa.

Noi siamo un'azienda di medie dimensioni, tramandata di padre in figlio da oltre 2 secoli. Io e i miei fratelli siamo l'ottava generazione e abbiamo capito che per vincere le sfide del futuro, per augurarsi altri due secoli di vita, non potevamo continuare a lavorare con il metodo tradizionale, ma ci dovevamo avvicinare alle nuove tecnologie.

In questi ultimi 5 anni abbiamo sviluppato alcuni brevetti. Il primo è stato Botti e Barrique NIR®, realizzato con l'Università di Udine che ci permette di carpire la concentrazione aromatica dei legni che utilizziamo per fare le botti. Ogni dogia viene fatta passare agli infrarossi (NIR) e online ne vengono analizzate le caratteristiche. A differenza di ogni altro produttore, riusciamo a costruire le botti come se fossero un abito su misura, con le sfumature aromatiche che il cliente desidera per il suo vino.

Il secondo brevetto è stato quello del Digital Toasting System (DTS®) che permette di digitalizzare il cuore del passaggio produttivo della costruzione della barrique. La tostatura che prima veniva realizzata con bracieri alimentati a legna, oggi è un processo che viene seguito da un tablet. Questo permette di controllare la temperatura rendendola uniforme e massimizzando l'apporto aromatico del legno.

Come si inserisce in questo processo il piano Industria 4.0?

Con il piano Industria 4.0 abbiamo dato forse il passo più importante della nostra storia recente. Stiamo, infatti, finendo di realizzare il nostro nuovo stabilimento dove introdurremo nuove linee robotiche nella costruzione delle botti. Uno dei mestieri più antichi del mondo si va a sposare, così, con le tecnologie più innovative. I robot permetteranno di alleviare i passaggi produttivi più pesanti per i mastri bottai, consentendo loro di concentrarsi nella selezione dei legni, nell'artigianità, oltre nell'individuazione dei materiali migliori per costruire quelle botti e barriques che servono per affinare i grandi vini italiani e internazionali, le birre, gli aceti più famosi al mondo e i distillati.

L'automazione un'opportunità o un rischio per l'occupazione in ambito industriale?

Da un secolo si parla di come le macchine sostituiranno il lavoro umano. Abbiamo visto invece che lo hanno affiancato, sgravando i tecnici dei lavori più pesanti e permettendo loro di concentrarsi sui passaggi produttivi più importanti. Del resto l'Italia per vincere le sfide industriali del futuro si deve basare su creatività e qualità, caratteristiche chiave del made in Italy. Ben venga, quindi, se ci sono robot che vanno ad alleviare le catene di montaggio e i lavori più pesanti in modo che i nostri bravi tecnici possano dedicarsi unicamente ai passaggi più distintivi e di più alto valore aggiunto.

Quale ruolo ha la formazione nel percorso di innovazione tecnologica?

Abbiamo la fortuna di far parte di un distretto molto specializzato. A Conegliano abbiamo la scuola enologia più antica del mondo e intorno a noi ci sono numerosi corsi universitari dedicati all'enologia. Nel nostro contatto con le università abbiamo trovato un forte senso pratico e persone capaci di rispondere velocemente alle esigenze dell'azienda. Da 5 anni abbiamo un rapporto bello e proficuo con l'Università di Udine, con un ricercatore in pianta stabile che continua a ricercare profili e sfumature aromatiche dei nostri legni per migliorare il brevetto esistente e svilupparne di futuri.

Un altro elemento importante sono gli istituti tecnici del territorio: riceviamo circa 700 studenti all'anno in visita al nostro stabilimento e abbiamo una ventina di stagisti. Siamo contenti perché alcuni stagisti venuti per un semplice scambio scuola/lavoro sono rimasti a lavorare con noi e qualcuno ha fatto velocemente carriera.

L'essere presenti in un territorio con una forte riconoscibilità internazionale ha aiutato il vostro processo di internazionalizzazione?

Essere di Conegliano ci aiuta perché quando ci presentiamo in Australia, Argentina o in California tutti sanno immediatamente da dove veniamo. Conegliano è la scuola enologica più antica del mondo, il Prosecco, il distretto leader per i macchinari enologici. Il nostro processo di internazionalizzazione è partito 20 anni fa, quando andavamo nelle fiere di settore per cercare importatori e collaboratori. Adesso siamo strutturati in maniera diversa, abbiamo importatori esclusivi e abbiamo due sedi all'estero, fondamentali per completare il cerchio produttivo: una segheria in Croazia per l'approvvigionamento del legno e un'altra sede in Austria dedicata ai mercati del Nord Europa.

Quali sono per voi i mercati del futuro?

La Cina è sicuramente uno dei mercati del futuro. Fino a pochi anni fa era il decimo produttore mondiale di vino, oggi è il quarto. Però è anche uno dei mercati dove soffriamo di più la concorrenza dei bottai francesi. Questo avviene perché la Francia è compatta nel fare esportazione e propone un modello completo che va dall'enologo ai macchinari, passando per i coadiuvanti. Noi italiani facciamo più fatica a fare sistema, ma è sicuramente una sfida che dobbiamo provare a cogliere.

Come Garbellotto ci siamo affacciati in Cina circa 5 anni fa, anche se non era la prima volta. La nostra azienda aveva fatto un'esportazione già nel 1865. All'epoca, all'enologo di Casa d'Austria William Babo, era stato commissionata la realizzazione di una cantina pilota nel Qingdao. Babo si riferiva ai fornitori abituali della casa imperiale asburgica e ci commissionò una serie di botti da 50 ettolitri. Trainate da otto possenti cavalli ungheresi le bot-

ti ripercorsero la Via della Seta e oggi ne esistono ancora due, custodite in un museo cinese.