

# The Good Life

BUSINESS | CULTURA | DESIGN | ARCHITETTURA | MODA | VIAGGI | LIFESTYLE | N° 42 SETTEMBRE-OTTOBRE 2022 | BIMESTRALE | 7 €

La prima rivista ibrida business & lifestyle

## IN TRENO, SI PARTE!

The Good Wines

FESTIVAL, ETICHETTE,  
TERROIR E CAMERE  
CON VIGNA

The Good Design

IN VIAGGIO CON  
WES ANDERSON

Mega City

ATENE OLTRE  
L'ACROPOLI: ARTE,  
MUSICA, NIGHTLIFE

The Good Architecture

RIVOLUZIONE  
COWORKING

Extremely addictive

20042



# The Good Wines

BUSINESS | CULTURA | DESIGN | ARCHITETTURA | MODA | VIAGGI | LIFESTYLE | [www.thegoodlifeitalia.com](http://www.thegoodlifeitalia.com)

La prima rivista ibrida business & lifestyle

The Good Festival

**GLI EVENTI TOP  
DEDICATI AL VINO**

The Good Mind #1

**MASTER OF WINE:  
"LE NUOVE TENDENZE"**

The Good Problem Eco

**SOSTENIBILE  
E POSSIBILE**

The Good Mind #2

**LE DONNE DEL VINO**

The Good Match

**LA GUERRA  
DEI ROSÉ**

The Good Terroir

**SULL'ETNA  
E NEL GAVI**

The Good Weekend

**WIEN&WINE:  
NOVELLO  
E NON SOLO**

**Extremely addictive**



## 3 domande a Corrado Mapelli

Direttore generale e membro  
del board di Gruppo Meregalli

Hanno iniziato a distribuire vino italiano nel 1856, oggi hanno tre sedi in Italia – Monza, Biassono e Lissone –, più di 1 500 referenze a listino, 12 000 mq di logistica e oltre 300 agenti dislocati sul territorio. Meregalli è uno dei più importanti importatori e distributori di vino e spirits in Italia, specializzato nel mercato Horeca (Hotel, Restaurant, Café) di medio-alto livello. «Il 2021 è stato un anno record, con un fatturato di poco più di 80 mln di €, +22% rispetto al 2019, anno già molto positivo» ci spiega il direttore generale Corrado Mapelli. Sono, inoltre, tra i fondatori di Società Excellence, realtà che unisce altri 20 distributori nazionali e che organizza Champagne Experience, manifestazione a livello europeo.

**TGL:** Solo voi movimentate, ogni anno, circa 6,5 mln di bottiglie, che inevitabilmente hanno un impatto sull'emissione di CO<sub>2</sub> nell'ambiente.

**C.M.:** Chiunque operi sul territorio italiano è penalizzato da una rete distributiva che deve per forza affidarsi al trasporto su gomma, ma questo è dovuto a problemi infrastrutturali del nostro Paese.

**TGL:** Come affrontate il tema?

**C.M.:** Abbiamo attivato un programma che ci porterà in tre anni a diventare un'azienda a impatto zero attraverso l'acquisto di carbon credit finalizzati a progetti di riforestazione a partire dalla Toscana, dove abbiamo una nostra tenuta agricola. Inoltre siamo impegnati nell'ottimizzazione della logistica, nel risparmio dei costi e di conseguenza anche delle emissioni.

**TGL:** Packaging "sostenibile" c'è una maggiore sensibilità nel mondo del vino?

**C.M.:** L'attenzione al materiale con cui sono fatti i cartoni, le casse di legno, i tappi, realizzati con processi naturali, è sempre maggiore. E poi c'è il peso del vetro delle bottiglie: se diminuisce, diminuiscono anche i trasporti. ■



riale plastico e difficilmente riciclabile». Ma c'è qualche innovazione all'orizzonte oltre all'utilizzo del cartone? Risponde Capellini: «C'è chi ha tentato di proporre imballaggi per il vino prodotti con il micelio dei funghi. Sono progetti sperimentali dove, nel vino, il gioco non vale la candela: la praticità del cartone è imbattibile». E a proposito della corsa alla creazione di nuovi materiali e alla conseguente smania di comunicare innovazioni al grido del biodegradabile e del compostabile, Capellini avverte: «Il problema è il fine vita. Oggi c'è una corsa a produrre nuovi materiali che arrivano dai rifiuti o qualsiasi altra cosa: possono anche avere un impatto ambientale minore all'inizio, ma se non possiamo recuperarli e riciclarli finiscono in discarica».

### Logistica: il futuro sono i distretti

«Non può esserci sostenibilità senza efficientamento e viceversa. Non puoi pensare a un'ottimizzazione, se poi fai grandi sprechi». Stefano Vaccari è un ingegnere esperto di logistica, amministratore delegato di un'azienda, la Logistic Line, che lavora con distributori come Metro Italia, Unieuro e Carrefour. Un lavoro in cui la

sostenibilità inizia dall'identificazione del luogo dove si crea il deposito, in funzione della tipologia di distribuzione: «Lo studio del networking è fondamentale per comprendere che mezzi di trasporto utilizzare e come ridurre i chilometri in inbound e soprattutto outbound. Poiché oggi il livello di servizio è molto elevato, dobbiamo porre il più possibile i magazzini vicini a dove c'è la domanda». Anche l'automazione dei

C'è chi ha tentato di proporre imballaggi per il vino prodotti con il micelio dei funghi.

magazzini gioca un ruolo importante: «Meno risorse ruotano intorno all'evasione dell'ordine, più i processi sono lineari e informatizzati». Ma la filiera agroalimentare è sostenibile in questo momento? «Lo sarà sempre di più se farà massa. Le aggregazioni in grandi distretti, con la creazione di poli – del fresco, del surgelato, ecc. – rendono efficienti i fornitori e rappresentano il futuro». Facile da realizzare? «No, ma in realtà è un percorso soprattutto culturale». ■

1. LE BOTTIGLIE DI VERALLIA, STORICO PRODUTTORE.
2. UNA CANTINA TERMOREGOLATA DI MEREGALLI: I VINI PREMIUM DI RADO RINUNCIANO AL LEGNO.
3. E 4. LAVORAZIONE DELLE BOTTI DI GARBELLOTO, CON LEGNI DI ROVERE CHE PROVIENE DALLA SLAVONIA, IN CROAZIA, E DALLA FRANCIA.