

Un benvenuto allo champagne

La vendemmia annuale rappresenta un periodo estremamente importante nell'industria dello champagne e sorprendentemente l'umile carrello assume un ruolo molto importante in tutto il settore...

Quando si tiene una mano un bicchiere di champagne e se ne gode il profumo, immediatamente vengono in mente immagini di vigneti e campi assolati, con cantine fresche e buie.

Ma sapevate quanta parte della vendemmia dell'uva dipende dall'umile carrello?

Jean-Pierre Gaultier, il direttore del reparto carrelli usati e in affitto a breve termine di Arolis Location, della concessionaria francese Arolis di Cat Lift Trucks, certamente lo sa molto bene. I produttori dello champagne sono tra i suoi clienti più importanti, dato che ogni anno, durante il periodo della vendemmia, necessitano di dozzine di carrelli addizionali con contratti di affitto a breve scadenza, per poter gestire il flusso improvviso di milioni di grappoli d'uva.

"I carrelli devono trovarsi in condizioni perfette, senza polvere, grasso o sporcizia"

"Questo periodo è molto intenso per tutto il settore – ci ha spiegato il signor Gaultier – dato che il lavoro di un anno intero si concentra in queste tre o quattro settimane. L'industria impiega migliaia di lavoratori in più durante questo periodo per la raccolta dell'uva e richiede un elevato numero di carrelli in affitto a breve scadenza".

Tra i clienti di Gaultier si annoverano i nomi meglio conosciuti nel mondo dello champagne, ad esempio il gruppo Moët & Chandon, Mumm Perrier Jouët, oltre a molti altri produttori minori della regione.

Circa 100 dei 1400 carrelli che Arolis Location mette a disposizione dei propri clienti con affitti a breve scadenza vengono usati ogni anno per la vendemmia dello champagne; generalmente sono carrelli a gas o elettrici controbilanciati. Il signor Gaultier ci ha spiegato: "In genere, si tratta di carrelli elettrici di 1,6 o 1,8 tonnellate oppure di 1,8 tonnellate a gas, però diamo in affitto anche alcune unità da 2,5 tonnellate, ad esempio quando il cliente desidera gestire due pallet per volta. Talvolta

forniamo anche carrelli spinti a mano".

I carrelli in generale hanno due tipi di utilizzo - per scaricare e mettere in magazzino i pallet contenenti le cassette di plastica piene d'uva appena arrivate dal campo e poi per portarli alle diverse presse, dove inizia il processo per la produzione dello champagne.

Dato che si deve controllare il peso del carico dell'uva in arrivo, diversi carrelli forniti ai clienti possiedono dei sistemi di peso incorporati nella forca. Questi dispositivi in genere vengono specificati e forniti dal cliente stesso, poi montati sul carrello e sottoposti a test ufficiali di taratura da parte di Arolis Location. Alla fine del periodo di affitto a breve scadenza, i sistemi di peso sono tolti e riconsegnati al cliente.

Non sarebbe più facile se Arolis fornisse i carrelli con i sistemi di peso permanenti già incorporati? Il signor Gaultier ci spiega: "No, non sarebbe pratico per noi dato che sono necessari soltanto per un periodo di tre settimane, una volta l'anno".

Però, il fatto che ogni unità deve essere approvata ufficialmente rende più lungo il lead time – in genere, si impiegano da tre settimane →

1. I carrelli vengono usati per scaricare e mettere in magazzino i pallet con le cassette di plastica piene d'uva appena arrivate dai campi





2

È vero che le bollicine dello champagne potrebbero evaporarsi?

Dei sondaggi recenti suggeriscono che fra poco il mondo potrebbe sperimentare una crisi dell'offerta di champagne a causa del forte aumento dei consumi nei paesi emergenti, quali Russia, Cina e India. Si dice che le vendite globali siano aumentate dai 287 milioni di bottiglie del 2002 ai 330 milioni di bottiglie del 2007; il numero massimo che può essere prodotto nella regione dello champagne è di 350 milioni di bottiglie all'anno.

Alcuni produttori potrebbero aiutare a risolvere il problema mettendo sul mercato circa 100 milioni di bottiglie che, si dice, abbiano stoccato per finanziare la loro pensione futura – ma fino ad ora non si sono dimostrati molto entusiasti di quest'idea.

La logistica per la fornitura dei carrelli in affitto a breve durata al settore dei produttori di champagne è complessa. "Dato che i tempi sono molto brevi, dobbiamo incontrarci con il cliente ed iniziare la pianificazione verso aprile o maggio, per decidere quali carrelli necessitano, quante modifiche dobbiamo apportare, il posto e l'ora della consegna. Dopo di ciò, ordiniamo i carrelli; quando arrivano dobbiamo prepararli per la consegna, in genere durante il mese di luglio, per essere pronti ai primi di agosto. Credetemi, è più facile dirlo che farlo, perché in agosto in Francia sono tutti in vacanza!"

"La cosa più importante è avere il carrello giusto, nella condizione appropriata, al punto indicato e all'ora stabilita"

Tutto ciò fa parte della sfida continua per rifornire questo settore. Il signor Gaultier ci spiega: "Si tratta di clienti difficili, ma hanno tutto il diritto di esserlo. La cosa più importante è di avere il carrello giusto, nella condizione appropriata, al punto indicato e all'ora stabilita. Deve essere un lavoro veramente da professionisti - noi siamo più che felici di accontentarli". ■

→ ad un mese per ottenere l'approvazione ufficiale sull'attrezzatura di peso incorporata nel carrello. Di nuovo, ci spiega: "Ciò significa che sia i carrelli che i sistemi di peso devono essere disponibili almeno tre settimane prima che il cliente ne abbia bisogno".

Alcuni dei carrelli necessitano anche di altre modifiche, ad esempio, quando il cliente desidera gestire due pallet per volta spesso si usano delle forche a lunghezza doppia. Altri clienti richiedono forche più corte del normale da usare con pallet di dimensioni ridotte; alcuni richiedono carrelli con albero abbassato in modo che le forche possano essere usate per scaricare rimorchi da dietro, oltre che di lato.

"Le richieste di aiuto durante la notte sono frequenti; i carrelli devono essere di nuovo operativi il giorno seguente"

Inoltre tutti i clienti del settore richiedono carrelli in ottime condizioni, come nuovi.

Il signor Gaultier non ha dubbi: "I carrelli devono essere forniti in condizione perfetta, senza polvere, grasso o sporcizia; la vernice deve essere intatta e le ruote quasi nuove per poter funzionare su una superficie spesso

bagnata e appiccicosa".

Per far sì che i suoi carrelli soddisfino le aspettative dell'utente, la società usa il periodo della vendemmia per introdurre ogni anno, nel proprio parco carrelli, delle unità nuove. "Non è un problema – ci ha spiegato - dato che la nostra attività cresce il 15% l'anno, quindi abbiamo una necessità costante di nuovi carrelli. Ovviamente, mettiamo in pensione quelli più vecchi!"

In generale, i carrelli vengono usati per movimentare carichi da 1000 kg, pertanto da questo punto di vista non devono lavorare troppo. In realtà l'aspetto più delicato è la resistenza all'usura. In questo periodo infatti i produttori di champagne lavorano sette giorni alla settimana, 24 ore al giorno. Prima della consegna tutti i carrelli sono quindi controllati attentamente e se ne cura al meglio la manutenzione; anche se sorgono sempre problemi quando sono in mano al cliente. In tal caso Aporlis deve intervenire velocemente. Le richieste di aiuto durante la notte sono frequenti e i carrelli devono essere pronti per l'uso al mattino seguente. "Se non possiamo ripararli durante la giornata, dobbiamo sostituirli".

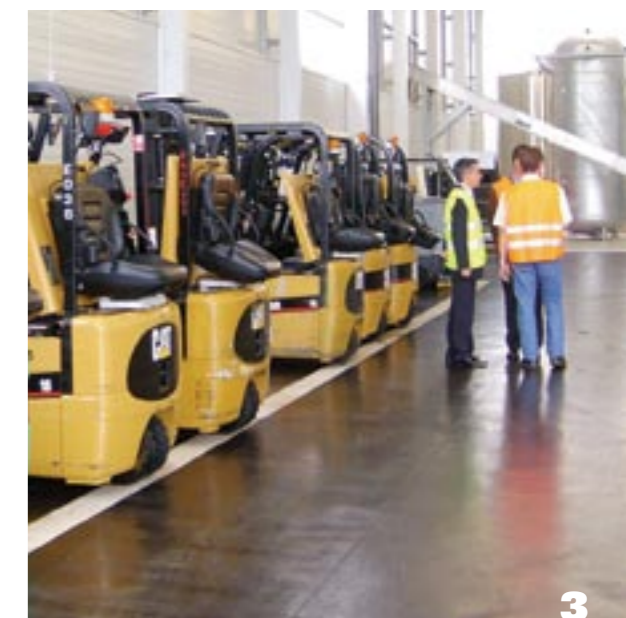


Per vincere una bottiglia di champagne è sufficiente rispondere alla seguente domanda:

'Più o meno, quanti milioni di bottiglie di champagne sono stati venduti nel mondo durante il 2007?'

Potete inviare la risposta tramite email all'indirizzo comment@eureka.pub.eu, aggiungendo 'champagne' nello spazio riservato al soggetto. Coloro che daranno la risposta giusta parteciperanno al sorteggio ed i nomi saranno scelti, a caso, dal redattore Gian Schiava. I vincitori saranno contattati tramite email ed i loro nomi verranno pubblicati sul prossimo numero di **eureka**. Verranno applicate le seguenti regole: una persona può dare soltanto una risposta ed il concorso non è aperto ai concessionari o agli impiegati Cat. La decisione del redattore sarà decisiva e non ci sarà la possibilità di avere in premio denaro contante come alternativa. La data di chiusura del concorso è il 30/11/07.

2. Ogni anno, Aporlis Location fornisce al settore dello champagne circa 100 carrelli sulla base di un affitto a breve scadenza
3. I carrelli a forca assumono un ruolo essenziale per scaricare il prodotto e assicurare che le presse abbiano sempre la giusta quantità d'uva



3