



CHI HA DETTO CHE IL VINO E L'OLIO NEI BAG IN BOX NON SONO DI QUALITÀ?

10 Aprile 2023 

PESCARA – Un tempo era considerato un vino di serie B. Quello da acquistare per le giornate di festa, dove, specie i più giovani cercano la quantità più che la qualità. Oggi la percezione attorno al vino in bag in box, un contenitore di materiale riciclabile per alimenti liquidi o semiliquidi, composto da un sacchetto in polietilene e da una scatola che protegge la sacca da urti e raggi solari e la mantiene in modo corretto per essere utilizzata alla mescita e per essere trasportata, si è, fortunatamente, stravolta, e i consumi crescono.

Secondo il report Bag-in-Box Market – Global Forecast to 2024 – recentemente pubblicato da MarketsandMarkets, società statunitense di ricerca e consulenza per il settore B2B, il mercato globale dei Bib, che per il 2019 è stato stimato in 1,6 miliardi di dollari, raggiungerà entro il 2024 il valore di 1,9 miliardi di dollari.

E se le fasi di affinamento ci insegnano che il contenitore influisce sull'evoluzione di un vino, cosa accade nella sua conservazione? Ne abbiamo parlato con **Domenico Carpinone**, sommelier del vino per la Fis, sommelier dell'olio e degustatore di Evo per la Camera di Commercio di Chieti Pescara.

“Il contenitore prescinde dalla qualità del prodotto che contiene – spiega a *Virtù Quotidiane* -. Il bag in box proprio per la sua composizione può salvaguardare al meglio il contenuto, perché protegge da luce e calore. Questo vale per il vino, come per l'olio. Anzi per quest'ultimo ancora di più. L'olio, infatti, è molto più sensibile all'ossigeno, alla luce e al calore, e quindi il bag in box diventa ottimale. La latta che solitamente viene utilizzata per conservare l'olio, una volta aperta, andrebbe svuotata in bottiglie di vetro scuro, ma nei passaggi di liquido, entra comunque una quantità di ossigeno”.

Secondo l'esperto quindi, il bag in box mantiene invariato il prodotto all'interno, impedendo l'ingresso di aria, di luce e se lontano da fonti di calore, conserva vino o olio in una condizione ottimale.

Per Carpinone, il discorso vale a casa, ma anche nei ristoranti, sebbene in questi ultimi, l'utilizzo di quantitativi decisamente più elevati di fatto rende meno necessario il ricorrere a questa tipologia di contenitore.

“Per l'olio, nei ristoranti, la norma dice che sul tavolo del commensale è obbligatorio avere



una bottiglia di con tappo anti rabbocco, cosa che molto spesso non accade. In cucina si utilizza l'olio per cucinare, ma le quantità sono talmente alte, che una latta da 5 litri, ad esempio, durerà appena due giorni". Lo stesso vale per il vino, dove con un quantitativo di 5 litri di sfuso si riesce a coprire al massimo un turno.