

# In **BRIK** o in **BAG in BOX**, il vino è **GARANTITO**

**Le esigenze del marketing e le tendenze del consumo veicolano la ricerca verso soluzioni alternative al vetro, anche per migliorare il prodotto dal punto di vista estetico e della facilità d'uso.**



**CLAUDIA CORZANI** - Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Università degli Studi di Bologna  
**VALENTINA SIBONI** - Catev - Tebano, Faenza (RA)

**I**l vetro è stato utilizzato nei secoli come contenitore ideale per conservare cibi e bevande senza alterarne gusto, sapore e aroma. È infatti l'unico materiale da imballaggio che presenta inerzia chimica, impermeabilità ai gas e ai vapori, inalterabilità nel tempo, sterilizzabilità, trasparenza, notevole riciclabilità e permette visibilità al prodotto.

Il vetro, però, presenta alcuni limiti, quali il peso elevato in rapporto al contenuto, la fragilità, la difficoltà di gestione dei vuoti e una forma che non consente l'ottimizzazione degli spazi.

Per il vino sono stati proposti contenitori alternativi, valutandone l'attitudine alla conservazione e confrontando l'evoluzione nel tempo del vino nelle diverse confezioni e nelle tradizionali bottiglie in vetro. Particolare interesse è stato rivolto al "brik", al "bag in box" e al "Pet", per la loro praticità e funzionalità.

Il primo decreto che ha consentito (con finalità sperimentale) l'uso di contenitori alternativi per il vino risale all'inizio degli anni '80, convertito poi in definitiva autorizzazione dopo un adeguato periodo di speri-

mentazione (Dm 16 dicembre 1991). Il loro utilizzo è consentito solo per vino da tavola o Igt e per la tutela della qualità vengono individuati termini di scadenza dal confezionamento, non previsti invece per il vetro. Il decreto prevede:

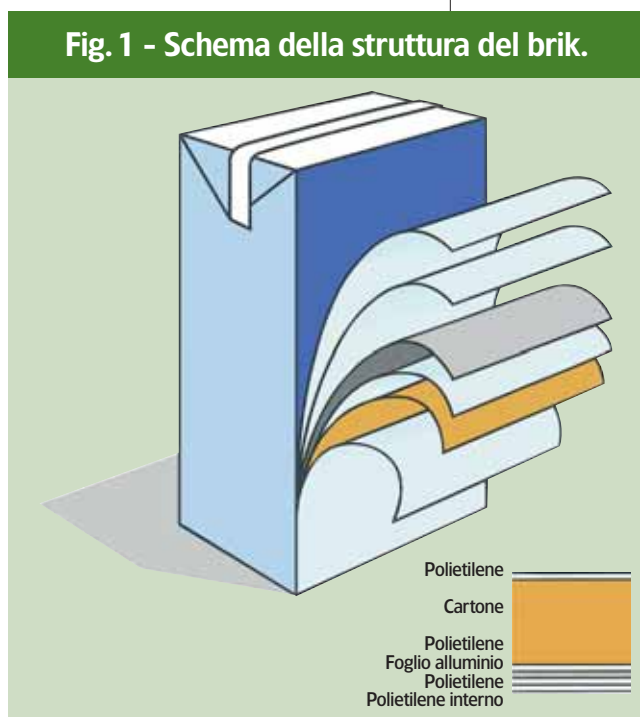
- contenitori in poliaccoppiato multistrato (*brik*)
- contenitori costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato (*bag in box*)
- contenitori in polietilentereftalato (*Pet*)

## IL BRIK

Il brik (figura 1) è un involucro semirigido a forma di parallelepipedo, costituito da un poliaccoppiato di strati quali, a partire dall'esterno, polietilene (come impermeabilizzante), cartone che irrigidisce la struttura, polietilene, foglio di alluminio (6,3 µm di spessore) come barriera ai gas e alla luce, polietilene "legante" e un film di polietilene a bassa densità (Ldpe) protettivo ed inerte a contatto con il vino. Il polietilene è chimicamente inerte, atossico e a basso impatto ambientale.

Le confezioni più diffuse hanno capacità di 0,25 - 1 - 1,5 litri, ma non

Fig. 1 - Schema della struttura del brik.



possono essere utilizzate per vini frizzanti in quanto il materiale non rigido non sopporta sovrappressioni. I motivi del successo del brik vanno ricercati in una serie di vantaggi:

- a) peso ed ingombro della confezione ridotti al minimo (il brik consente un risparmio del 40 % nel trasporto e del 37 % nel magazzinaggio);
- b) linee di imbottigliamento con ingombri ridotti e rumorosità minima;
- c) riempimento con minimi rischi di ossidazione, in quanto il vino viene introdotto in continuo nel contenitore appena formato e saldato in verticale. La saldatura orizzontale ed il taglio del poliaccoppiato vengono effettuati sul tubo pieno per cui non rimane spazio di testa;
- d) limitati problemi di smaltimento dei vuoti;
- e) economicità di produzione.

Per il vino in brik, la scadenza è indicata a 9 mesi dal confezionamento, prorogabili a 12. Il contenitore si

è dimostrato tecnicamente valido per la conservazione del vino, senza alterarne la composizione.

#### IL BAG IN BOX

Il bag in box (vedi foto a lato) è apparso per la prima volta nel 1950 negli Stati Uniti. È costituito da un sacchetto di materiale poliaccoppiato (bag), flessibile, non resistente alla pressione, con ridotta permeabilità a gas e vapori, dotato di un rubinetto in materiale plastico per la fuoriuscita del vino. Il sacchetto è contenuto in una scatola a forma di parallelepipedo (box), costituita da cartone ondulato di spessore e robustezza variabile, che assicura la resistenza meccanica durante le fasi di impilamento, movimentazione e trasporto. Il bag è costituito in modo da preservare le qualità organolettiche del prodotto, formando una barriera alla penetrazione di gas e vapori. Inoltre, uno dei maggiori vantaggi del bag in box è quello di essere flessibile, permettendo riempimento e svuotamento senza ingresso di aria dall'esterno. Con prelievi scalari al consumo, il sacchetto si deforma adattandosi al minor volume del liquido.

La legge impone il divieto di utilizzo del contenitore per quantità inferiori ai 3 litri di vino. Per il vino in bag in box la scadenza è indicata a 6 mesi dal confezionamento.

#### CONTENITORI IN PET

Per il vino in contenitori Pet (polietilentereftalato) è indicata una scadenza a 6 mesi dal confezionamento, prorogabile a 9. Esso si propone come materiale alternativo al vetro in quanto perfettamente trasparen-



Vino contenuto in un Bag in Box. (Foto Autrici)

te, leggero e resistente agli urti. Questi contenitori vengono prodotti in diversi formati, dal monodose fino a 3-5 litri.

Il Pet è una materia plastica nata per contenere acque minerali e recentemente utilizzata anche per il vino. Le prime esperienze non hanno dimostrato una buona attitudine alla conservazione del vino, in quanto si evidenzia una più veloce ossidazione rispetto sia al vetro, che al bag, con variazione cromatica più accentuata e riduzione dell'anidride solforosa. I problemi sono legati alla permeabilità ai gas, ma non è da escludere che una diversa tecnologia di preparazione di questo materiale possa contribuire a ridurre i fenomeni indesiderati.

#### IL MERCATO IN ITALIA

L'introduzione dell'uso di contenito-

ri alternativi per il vino ha indubbiamente svolto un valido ruolo di supporto alla distribuzione del prodotto italiano in ambito nazionale ed internazionale, consentendo in parte la riduzione dei consumi. In questo contesto, le aziende vinicole emiliano-romagnole hanno svolto un ruolo prioritario.

Negli ultimi vent'anni, il vino confezionato in contenitori alternativi ha ormai consolidato un proprio mercato. Secondo i più recenti dati forniti da Iri (*Information Resources Inc.*) per l'anno 2004 (figura 3), nel totale delle vendite di vino confezionato nella gdo (mercato pari a circa 500 milioni di litri, il 10% della produzione nazionale), il vetro occupa il 64%, mentre il brik ha registrato un aumento fino al 32% e continua ad essere un segmento di interesse per diverse aziende che investono per migliorare il prodotto, sia come qualità del vino, sia dal punto di vista estetico e della facilità d'uso.

Il bag in box e il Pet ricoprono una fetta di mercato contenuta, ma in crescita, con interessanti prospettive di sviluppo.

I nuovi contenitori non devono essere considerati antagonisti al vetro - la cui validità e sicurezza di impiego nel settore enologico sono indiscussi - ma recipienti che si affiancano ad esso per far fronte alle nuove esigenze della distribuzione e del consumo. ■

Fig. 2 - Vendita di vino nella GDO suddivisa per tipologia di contenitore (anno 2004).

