

Contenitori per il vino, uno studio promuove vetro e bag in box

Uno studio recentemente apparso sulla rivista internazionale "Food Control" va dritto al cuore del problema: qual è il miglior metodo per conservare il vino? Come si mantengono nel modo ideale le sue caratteristiche sensoriali ma anche nutrizionali? Alcuni ricercatori di Bordeaux hanno messo sotto esame vini sia rossi che bianchi confezionati in modi diversi, dalle tradizionali bottiglie di vetro alla tecnologia Bag in Box usata per i vini fermi, fino alle bottiglie in polietilene tereftalato (Pet).

Lo studio - dal titolo "The influence of packaging on wine conservation" - offre spunti interessanti per tutti coloro che imbottigliano il vino sia a scopo produttivo che per consumo personale. Il periodo di valutazione dei comportamenti chimici dei vini è stato di 18 mesi su 3 diversi volumi (18,5 centilitri, 75 centilitri e 3 litri); sono stati poi considerati i parametri enologici tradizionali, come la presenza di ossigeno, anidride carbonica e composti di ossidazione.

Le differenze rilevate tra i diversi confezionamenti sono state significative: mentre il vino bianco dopo 6 mesi nel Pet risulta fortemente intaccato, nel Bag in Box e nelle bottiglie di vetro i risultati sono simili e con un livello di degradazione molto più limitato. Vini bianchi addizionati con antiossidanti hanno dato risultati simili a quelli dei vini conservati semplicemente nel vetro o nel Bag in Box, che si confermano le migliori tecnologie.

Per il vino rosso, invece, non sono state rilevate differenze significative. Si conferma quindi l'utilità di usare contenitori in Pet (ad esempio in confezioni da 3 o 5 litri nel vino rosso, come accade nei punti vendita e nelle Botteghe di Campagna Amica): il vino rosso non sembra affatto peggiorare al passare del tempo all'interno di tale confezione. Un buon venditore, comunque, deve sempre avere cura di informare l'acquirente che il vino acquistato nel Pet va consumato in tempi brevi (una o due settimane) o travasato in bottiglie di vetro. In tutti i casi, va tenuto lontano dalle fonti di luce e di calore.