



Perché dovresti dare una chance al vino in Bag in Box

È un packaging sempre più apprezzato per la sua comodità. Inventato dalla NASA nel 1955, il Bag in Box consente di conservare a lungo il vino dopo l'apertura e senza perderne le specifiche proprietà



Il vino in Bag in Box non perde nessuna delle sue proprietà e si conserva più a lungo.

Il **vino in Bag in Box** oggi rappresenta una nuova nicchia di mercato. Questo packaging innovativo, infatti, ha conquistato un gran numero di viticoltori, ma anche di appassionati di vino.

Cos'è il Bag in Box e le differenze con il vino in cartone

Il **Bag in Box** è una sacca confezionata sottovuoto, sormontata da un rubinetto a pressione a tenuta stagna, il tutto avvolto in una scatola di cartone. Il vino, quindi, **non è mai a contatto nè con l'aria nè con la luce**, due fattori naturali che ne deteriorano le caratteristiche.

Con questo packaging sempre più diffuso, il prodotto si può conservare – dopo l'apertura – per mesi. Il Bag in Box può essere da 3 litri (l'equivalente di quattro bottiglie tradizionali) o da 5 litri.

È molto importante che non venga confuso con il vino in cartone, il Bag in Box appartiene a una generazione completamente diversa e la sua diffusione è una realtà indiscutibile.



Sacche sottovuoto che saranno inserite in una scatola di cartone per il Bag in Box.

Perché scegliere vino in Bag in Box: vantaggi per tutti

Se togliessimo il tappo di sughero e la bottiglia di vetro a un Sangiovese per alloggiarlo in un Bag in Box, il vino si guasterebbe? I pareri tecnici sono unanimi: il **Bag in Box non pregiudica in alcun modo la conservazione dei vini** in quanto il prodotto viene protetto da luce e ossigeno che potrebbero alterare il nettare di Bacco. Ecco perché è considerato un **imballaggio estremamente tecnico**.

Alcuni ritengono che il **Bag in Box sia meno “nobile” della bottiglia di vetro** ma, in realtà, il suo packaging è altrettanto accattivante e ha il pregio di conservare i vini ben sei settimane dopo l’apertura. Ciò è un vantaggio per i ristoratori, che possono avere sempre a disposizione il vino giusto per ogni piatto da servire, e per i wine lover che possono berne anche solo un calice durante il pasto. Senza contare il **vantaggio ecologico di questo sistema di confezionamento**; non solo è economico da produrre, ma è anche facile da riciclare.



Il momento della spillatura di vino da una Bag in Box.

Gimmewine: vendita online di 230 etichette in Bag in Box

L'imprenditore Matteo Bencini ha puntato tutto su questo packaging inventato dalla NASA nel 1955 e ha lanciato lo **shop online Gimmewine**, specializzato nella **vendita di vino in Bag in Box**, con **oltre 230 tipologie differenti**, compresi i vini dall'estero.

La sua scommessa è di rendere il vino accessibile a tutti, anche a prezzi più convenienti, oltre ad assicurare una **maggiore comodità di utilizzo**. Con il Bag in Box non è necessario sforzarsi di finire una bottiglia prima di aprirne un'altra, si possono avere a disposizione varie tipologie aperte e alternarle in base ai piatti degustati, il tutto senza che i vini perdano le specifiche proprietà organolettiche. Sicuramente è un sistema per ridurre gli sprechi e godersi ogni giorno un'etichetta diversa senza senso di colpa.

Data di creazione

04/08/2022

Autore

redazione