



El hábito no hace al monje

El enólogo considera que Rioja no puede dar la espalda a nuevos formatos de ensavado

Remesal explica el desarrollo del 'bag in box', que supone ya un tercio de lo que se compra en Francia, para vinos de consumo rápido



ANTONIO REMESAL VILLAR
Ingeniero agrónomo
y enólogo

LOGROÑO. «Blanco y en botella», decimos para manifestar algo obvio e incuestionable, aunque a mí me queda la duda de la contundencia de la afirmación. Será porque yo lo de la leche en botella lo he visto poco. Donde yo he vivido hasta no hace muchos años –tiempos de Maricastaña para mis hijos–, la leche, o lo que rigurosamente se puede llamar leche, la repartía el lechero de casa en casa y de la lechera de aluminio pasaba a la cazuela. En este recipiente se hervía y, al enfriar, dejaba en la superficie casi un dedo de deliciosa nata que yo rebañaba a escondidas de Josefa, mi madre, que luego protestaba: «Es que no dejas más que el agua». Eso, hasta que llegó el tetrabrik, con el que acabó el gozo de la leche de verdad, pero no por el recipiente en sí, que el hábito no hace al monje, sino porque el contenido lo podrían llamar igual 'preparado lácteo' o 'clarificante de café'.

Con el vino, la cosa es diferente. El vino de mi niñez tenía, en ocasiones sabor a pez, de los pellejos o botas que lo contenían. A veces, a vinazo de mala calidad, vendido en botellas de litro de las que había que devolver el casco para que no te cobraran por él dos reales. No fue hasta ya mozo cuando empecé a conocer el vino de Rioja, en botella de 0,75 litros y tapón de corcho. Eso ya era otra cosa. Fehaciente demostración que no todo tiempo pasado fue mejor.

En Rioja el vino de la DOC, por normativa, se sigue vendiendo solamente en botellas. La variedad se manifiesta en los formatos y tamaños: desde el cuarto de botella hasta la Salomón, que contiene el equivalente

a 28 botellas estándar; o la Primat, a 36, pasando por la Magnum, muy común y equivalente a dos botellas.

El vidrio imprime categoría y lo relaciona con un producto de calidad, pero no hay que desdeñar otros envases, especialmente para vinos de pronto consumo: soluciones que por su menor peso y volumen para la misma capacidad resultan de más fácil manejo y también más ecológicas. Dejando aparte el tetrabrik, que se asocia directamente con vino barato, desde hace unos años podemos encontrarnos el vino en un envase llamado 'bag in box' (bolsa en caja), que permite conservarlo con todas sus propiedades hasta su completo consumo al impedir que la luz o el aire altere el producto abierto.

Ventajas

El 'bag in box' (BIB), u otros sistemas similares, tienen como ventajas la seguridad en cuanto a roturas, su comodidad en el manejo y en el servicio, al incorporar un grifo antigoteo, y también representan un ahorro en los costes de transporte y de espacio en el almacenaje. El sistema está concebido para que según vayamos vaciando el contenido, la bolsa de plástico interior se retraiga sin que penetre el aire que podría oxidar el vino



en el interior. Según indican los fabricantes, con estos sistemas se garantiza el mantenimiento de las propiedades del vino, incluso abierta la caja, durante varias semanas.

El BIB fue inventado en Australia y desde allí se ha expandido al resto del mundo. En Francia, más de un tercio del vino se compra en este envase. La misma implantación tiene en países como Alemania, Suecia, Finlandia, Noruega, Rusia, Reino Unido, Sudáfrica, por citar algunos, siendo la tendencia de uso creciente.

En cuanto a la cata, en la primera copa dudo sea posible notar la diferencia entre un vino envasado en vidrio respecto a un vino en BIB. Cuando el consumo no es inmediato, mantiene mejor las propiedades organolépticas que la botella que queda de un día para otro. En lo referente al

formato, presentación y capacidad, son muy variados: entre 1,5 y 20 litros para uso doméstico y de hasta 1.000 litros para hostelería. Existen además a la venta múltiples dispositivos para un servicio más profesional. Hay que decir en contra del BIB que, por bueno que sea el diseño, no imprime la distinción que da una botella, por lo que cuando uno piensa en una ocasión especial o un regalo, puede que su empaque no resulte aparente. No obstante, las presentaciones van mejorando día a día.

Alternativa en Rioja

Podemos concluir que el envase BIB por los beneficios logísticos, economía y por ser una solución más respetuosa con el medio ambiente o, simplemente, porque es necesario atender a la demanda, bien podría ser

Ejemplos de 'bag in box', de los múltiples que pueden verse en Internet. :: FENAVIN Y BRANDSFORFANS.SE

una alternativa en Rioja para vinos destinados a su pronto consumo. Para ello es preciso el desarrollo del artículo 32 del Reglamento que dice que el Consejo Regulador «podrá autorizar para usos especiales otros tipos de envase, que entienda no perjudican la calidad o prestigio de los vinos protegidos». Soluciones como ésta, que a la larga acabarían imponiéndose, debieran plantearse cuanto antes. Y es que no es justificable enviar al otro lado del mundo una botella de vino, al menos de las de precios más bajos, con presentaciones con cintas más caras que el manto.

Es necesario tener en cuenta además que las exportaciones de vino a granel están prohibidas en Rioja. Por contra, la presentación de nuestro vino en formatos del tipo indicado podría permitir a Rioja entrar en un segmento hasta ahora vetado al reducir los costes sin merma de calidad de producto. Del mismo modo, no hay que olvidar a los nuevos consumidores, los jóvenes, que, con su carácter menos conservador, no harán feos a propuestas novedosas que son, ante todo, prácticas.

En DIPESA encontrarás las mejores ginebras del mundo



Grandes Vinos del Mundo
Productos Selectos para la Gastronomía

www.dipesa.com

Avda. Burgos, 150 - Logroño • Tel.: 902 154 394 • correo@dipesa.com

