# VINOS BAG in BOX

viernes 1 de octubre de 2021

ESCRITO POR MIS ENCUENTROSCON EL VINO. IRENE SAYAS

Mis Encuentros con el Vino.@Irene Sayas

**VINOS BAG in BOX**



El sistema bag in box no es precisamente nuevo, sino que se remonta a hace más de 50 años atrás en los Estados Unidos. Sin embargo, en España lleva poco más de 10 años, y es ahora cuando más se está optando por este envase.

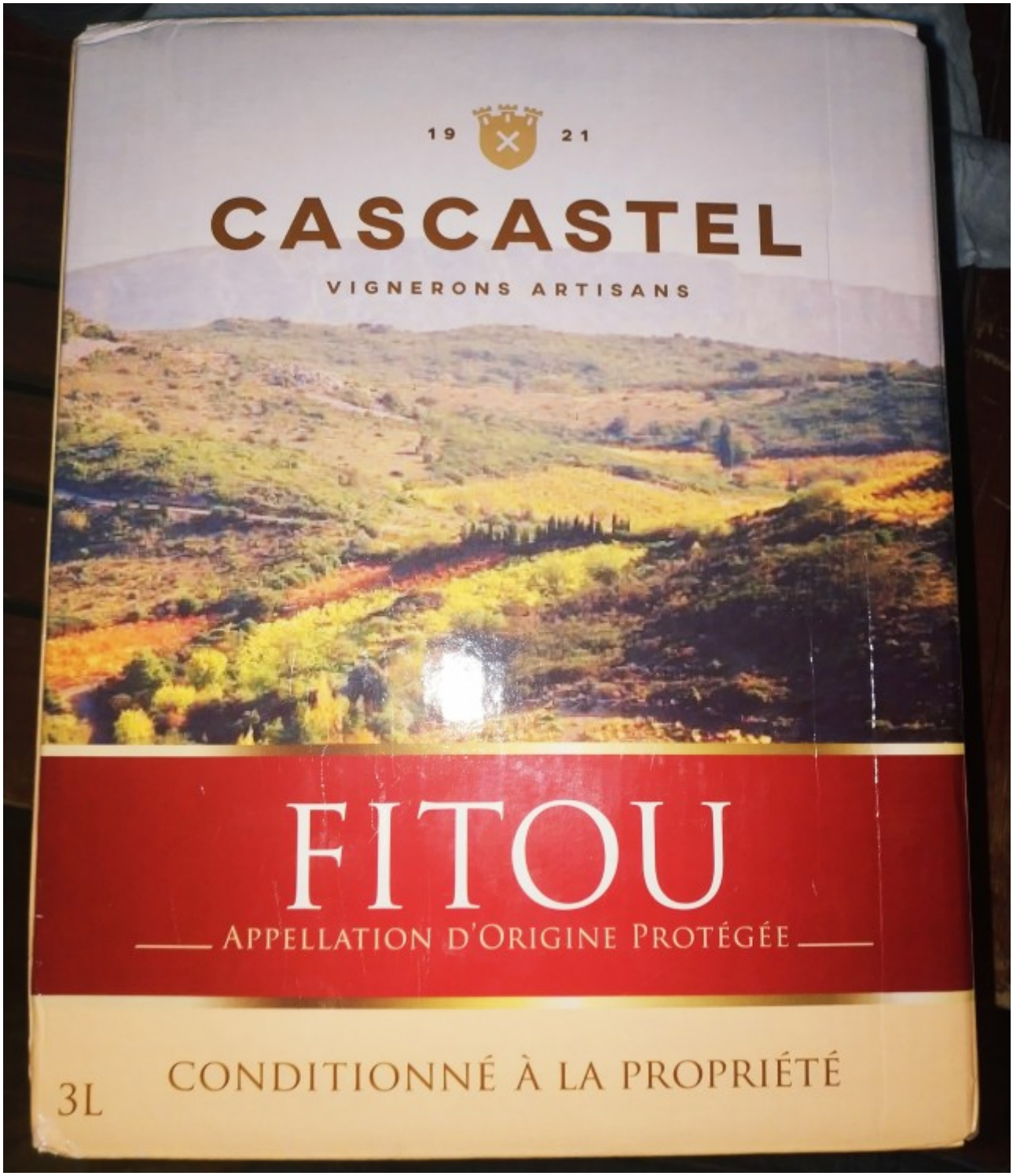
Básicamente está formado por una caja y una bolsa metalizada. La bolsa está formada por varias láminas que protegen el producto de la oxidación y luz; y una válvula de grifo o tapa que facilita la dosificación del mismo. La bebida va envasada al vacío durante todo el tiempo y continua aún después de empezarse. Dicha bolsa está protegida de la luz y posibles daños por una caja, que además facilita su transporte y sirve como medio de comunicación para promocionar el producto que contiene.

Otro de lo beneficios, es que es un envoltorio muy fácil de transportar y también de almacenar. Por lo que es perfecto para manejar grande cantidades, permitiendo ahorrar espacio y, como consecuencia, dinero.

Además, existen distinto formatos con distintas calidad según su precio.

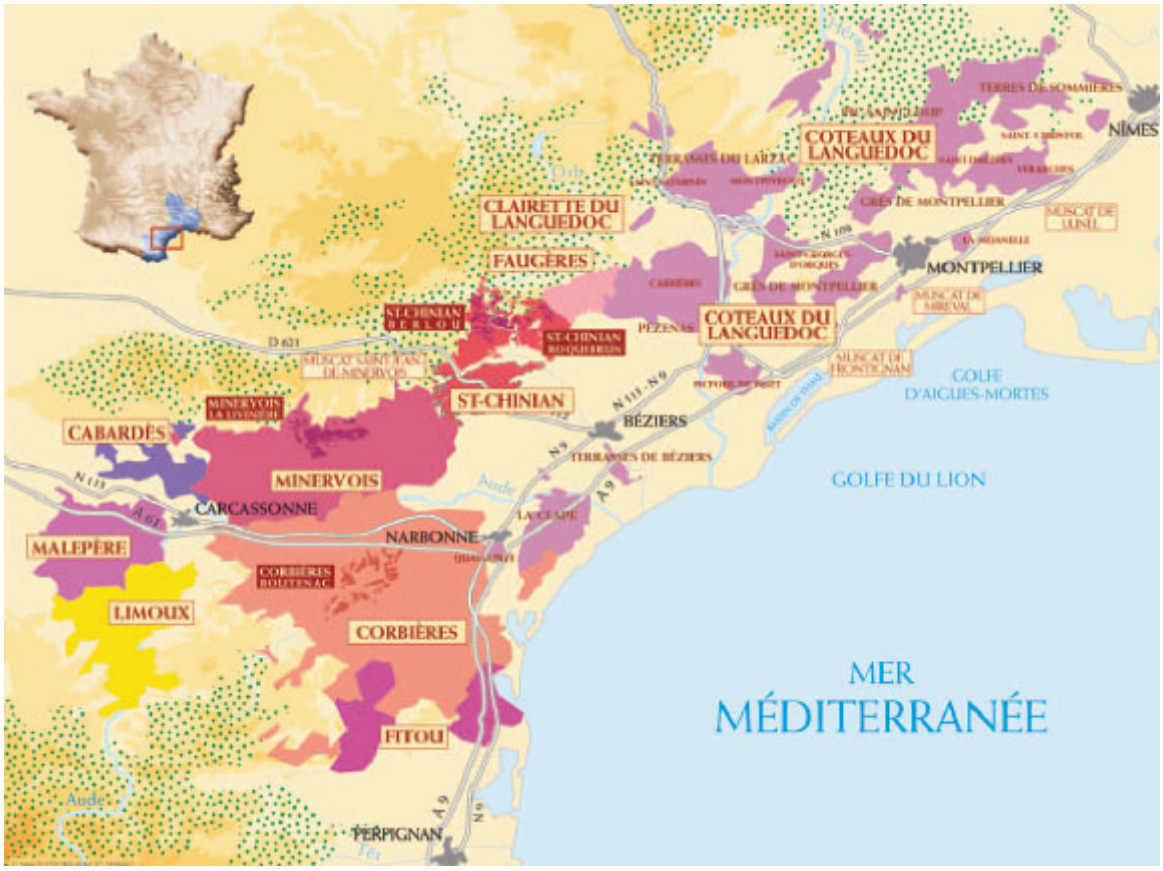
Una vez abierto, el vino se puede almacenar en envases bag-in-box durante mucho más tiempo que en botellas, sin pérdida de calidad o sabor., ya que impide la entrada de aire en el interior de la bolsa, permitiendo alargar su consumo por un mayor periodo

Si necesitas una gran cantidad de vino para una ocasión especial,  este envase de vino ecológico está disponible en cajas de 3, 5, 10 o 15 litros.




De hecho... No hace mucho, en una fiesta de cumpleaños de unos amigos Peter & Sony , probé este sistema y quedé gratamente sorprendida! Tras un viaje por Francia y visitar algunas bodegas y viñedos, habían comprado vino francés bag in box, blanco, rosado y tinto. Me lo comentaron, tras mi curiosidad, tuve la ocasión de probarlos y les dije que escribiría un artículo al respecto, ya que me pareció interesante pues en España todavía no está muy implantado o 'respetado' este sistema...

Un Sauvignon Blanc del sur de Francia, muy decente, el rosado o vino gris estaba excelente y el tinto me dejó perpleja por su calidad. Vino con denominación de origen y una respetable reputación.




Su principal ventaja es que una vez abierto, el envase mantiene el producto fresco durante un largo periodo, ya que impide la entrada de aire en el interior de la bolsa, permitiendo de esta forma que los consumidores puedan alargar su consumo por un periodo también mayor.

*También se contempla como una forma de almacenar fácil.

*De esta manera no tenemos que preocuparnos por la botella abierta, y podemos tomar únicamente una copa de vino en perfecto estado en cualquier momento.

*Su finalidad principal es conservar durante largos periodos de tiempo el vino en perfecto estado, y así prolongar la vida útil del vino.

Por último, podemos decir que su interior es totalmente desechable, lo que le convierte en un producto muy cómodo de usar.




Bag-in-Box® es actualmente una solución de envasado con múltiples ventajas medioambientales. - Se compone en un 80% de cartón ondulado completamente reciclable y solo un 20% de plástico. Ambos elementos son fáciles de separar tras el consumo del producto (sin ninguna pérdida gracias a la flexibilidad del envase)

Ahí lo dejo...