vinetur

Toda la verdad sobre los vinos en Tetra Brik

lunes 31 de enero de 2022

ESCRITO POR ÚRSULA MARCOS



La botella de vidrio para un vino es signo de tradición y distinción. Es como elegir leer un libro de su versión original. Cuando lo hacemos de una fotocopia, tiende a perder su magia y estatus. Pues, de la misma forma, el Tetra Brik es una forma de presentación diferente que ha generado muchas controversias en la presentación de los vinos. ¿Cuál es la verdad sobre esto?

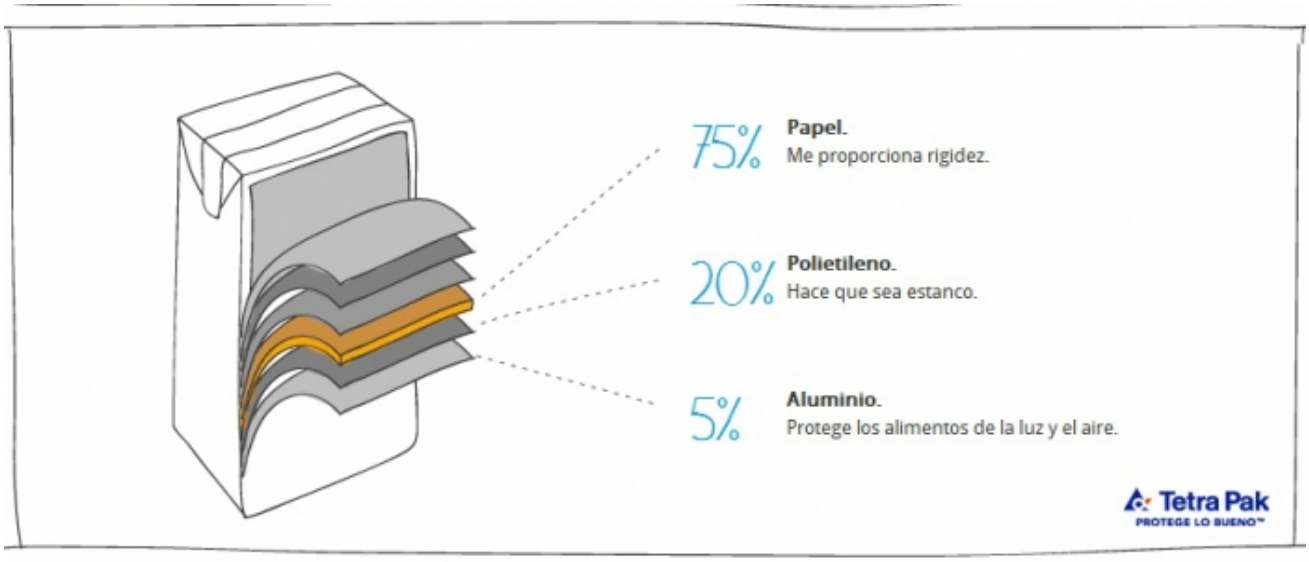
¿Qué es el Tetra Brik?

El Tetra Brik es un envase multi-laminado aséptico el cual, es usado para almacenar y transportar alimentos sin requerir una cadena de frío.

Es un producto que revolucionó el mercado de los alimentos líquidos en la década de los 60, debido a los materiales con los que se encuentra fabricado y a sus beneficios de conservar las propiedades nutricionales de los alimentos contenidos en su interior.

El Tetra Brik es un envase conformado por seis capas: una de cartón, cuatro de polietileno y una de aluminio, cumpliendo cada una de ellas funciones muy específicas.

El cartón (75%) le da forma, estabilidad y rigidez al envase; el aluminio (5%) protege al producto del medio ambiente, evitando el paso de luz y oxígeno; y el polietileno (20%) sirve como capa adhesiva e impermeabilizante, protegiendo al producto de la humedad externa.



Al ingeniero sueco Rubén Rausing se le considera el padre del Tetra Brik, ya que, en 1951, fundó en Suecia la empresa Tetra Pak AB, la cual se encargaba de la fabricación de envases de cartón con forma de tetraedro.

Para 1961, la empresa Tetra Pak inicia los trabajos en el diseño y construcción de un nuevo envase multi-laminado que permitiera mantener alimentos líquidos en buen estado. Finalmente, en 1963 se introduce en el mercado el Tetra Brik, un envase multi-

laminado aséptico que poseía forma regular.

Aunque "Tetra Brik" es un nombre comercial y marca registrada por la empresa creadora, Tetra Pack, el paso del tiempo ha hecho que la gente lo use como nombre genérico para designar a este tipo de envases.

¿Tetra Brik o botella para el vino?

La elección entre la botella y el Tetra Brik para envasar el vino, tiene más relación con el **estatus del producto** que con los beneficios que uno y otro ofrecen de cara a una óptima conservación.

Existe la creencia que el popular envase de cartón se emplea para los vinos elaborados de la manera más industrial, mientras que la botella, signo de tradición, esta destinada para los vinos más exquisitos.

Inclusive, muchas personas cuestionan la calidad del producto envasado en los Tera Brik. Mucha gente cree que no es vino, sino una bebida elaborada con extractos, o polvos, pero en realidad se trata de **vino 100% fermentado de uva**, tienen el mismo proceso de elaboración que los vinos en botella de vidrio, pudiendo diferir únicamente en cuestiones propias del tipo de vino que se desea obtener (tipos de uva, ausencia de crianza, terruños, etc.). De hecho, estos tipos de envases deben cumplir la **misma legislación** y **medidas sanitarias** que una botella de vino de alta calidad.

Por otro lado, el grado alcohólico del vino en Tetra Brik suele ser menor (entre 12,5 y 13 %) que vinos en botella, porque el consumidor de este producto en caja pide vinos menos alcohólicos además que este factor ayuda a reducir su precio.

Se trata, en resumen, de vino 100%, con todas las garantías sanitarias, elaborado de una forma más simple, dirigido a un público que busca un producto más económico o un sabor más ligero.

¿Cuáles son las ventajas de un vino en Tetra Brik?

- Costes bajos y menor uso de energía en la elaboración de cajas si se compara con la producción de botellas.
- Menores emisiones de dióxido de carbono en el transporte (las botellas pesan mucho más y tienen mayor volumen que el cartón, por lo cual requieren más viajes para ser transportadas).
- Menor oxidación significa vida más larga. El envasado es al vacío, lo que permite que el vino pueda ser guardado meses antes de abrirlo, pese ser un vino joven. En las botellas de vidrio hay aire en contacto con el vino.
- Menor riesgo de contaminación TCA, ya que no tiene corcho.
- Envase aséptico, apto para todo tipo de alimentos y bebidas.
- El vino en Tetra Brik es más económico.

¿Cuáles son las desventajas de un vino en Tetra Brik?

El envase que contiene al vino está elaborado en plástico, un material que, se sabe, no es amigable con el ambiente. Además, el plástico puede comenzar a transmitir elementos indeseables al vino con el paso del tiempo y si se conserva a temperaturas elevadas, por lo cual debe ser consumido en un corto plazo y almacenado en lugares frescos.