

Il vino in brik

Muffa Nobile

di : muffanobile

Pubblicato il : Wed 18 June 2008 8:00

Quest'anno si festeggiano i 25 anni dell'uscita del 'Tavernello', prima etichetta di vino italiano conservato in Tetra Pack. È straordinario considerare i numeri di questo prodotto, se si pensa che ogni anno si vendono quasi dieci milioni di pezzi, senza aggiungere le altre marche concorrenti che non sono tanto da meno. Sono vini dal basso grado alcolico, semplici e senza pretese, che hanno fatto breccia nelle nostre cucine, creando una clientela da un legame affettivo così forte che sono fioriti una serie di spot pubblicitari abbastanza divertenti.

Se ricordate, un po' di tempo fa alcuni responsabili di uno dei marchi più conosciuti, accompagnati da un noto presentatore, affermavano che il vino conservato in brik invecchiava anche meglio che in bottiglia...! Uno dei concorrenti, non ha fatto da meno: con la nuova confezione tecnologica, il vino poteva essere bevuto addirittura da giovani astronauti in missione, in viaggio per qualche altro pianeta, e ce n'era ancora un altro, dove il padrone di casa invitava l'ospite a scendere giù in cantina, mostrando le confezioni di vino in Tetra Pack distese in maniera che il tappo, in plastica, non diventi secco! Mah!

L'estate di qualche anno fa un'importante e conosciuto gruppo di supermercati italiani ha chiesto dei *sommeliers*, perché vendendo in maggioranza vini in brik, una buona quantità di vini imbottigliati rischiava di rimanere sul banco.

Per due mesi, mi sono recato solo il sabato e la domenica, in un supermercato molto grande a Civitavecchia. Lo spazio dedicato a me era abbastanza ampio, ero vicino agli scaffali con un piccolo tavolo dove era stato messo il vino da vendere e dei cestini con patatine e salatini. La cosa molto divertente era osservare la gente che per la prima volta vedeva un sommelier in mezzo ad un supermercato, vestito di nero avevo l'aspetto di un corvo con la "padellina" al collo (così era gentilmente chiamato il mio *tastevin*)

Dopo un po' la clientela ha cominciato a degustare e a comprare qualche bottiglia. Verso mezzogiorno si era creato un gruppo che si avvicinava più per mangiare le patatine che per bere, ma finalmente avevano rotto il ghiaccio, ed io finalmente potevo spiegare al cliente che ogni varietà di vino può essere abbinato a piatti diversi.

Dopo un mese - non scherzo - c'era più fila da me che al banco dei salumi e del pane. Ogni sabato e domenica la gente tornava al supermercato con la lista della spesa e con il menù della serata e - ancora non scherzo - c'erano dei contadini locali che mi portavano la loro bottiglia per farmela degustare.

Tutto questo non è certamente per discriminare i vini in Tetra Pack, o quant'altro, anzi bisogna stare molto più attenti ai vini fatti dai finti contadini e dai "professionisti del fai da te". In tanti, dopo aver provato il "vino del contadino", ne hanno comprato almeno dieci litri e dopo essere tornati a casa hanno scoperto che non era più lo stesso, e veniva consumato solo per condire l'insalata, o addirittura avere il cerchio alla testa dopo aver bevuto i loro vini bianchi. Molto pericolosi.

Sicuramente il vino in brik è la fortuna di alcuni colossi cooperativi, successo dovuto principalmente ai bassi costi e ai prodotti dotati anche di discreta piacevolezza, ma bisogna stare attenti quando

compriamo alcuni prodotti, capire come sono stati ottenuti, da dove provengono e come sono stati conservati, ne vale davvero la nostra salute.

Cin cin, e non con bicchieri di carta.