

ECOSPESA

I locali milanesi che vendono vino sfuso E la nuova tendenza del «bag in box»

**53%**

La quota di italiani che nel 2017 ha bevuto vino (-2% sul 2007). Salgono i bevitori sporadici: 28,1% contro il 23,7% del 2007; in calo gli habitués (1-2 bicchieri) al giorno: 17% contro 23%

Da quando facciamo la raccolta differenziata, ci siamo resi conto della quantità di scatole, sacchetti, flaconi e bottiglie che usiamo — e dobbiamo smaltire — ogni giorno. Acquistare prodotti sfusi permette di ridurre la massa degli imballaggi da smaltire ma, per motivi sia pratici che igienici, questa modalità di vendita fatica a decollare. Il vino sfuso, invece, funziona bene: è interessante sia sul fronte economico — il costo del confezionamento incide sul prezzo finale — che su quello della sostenibilità ambientale. Diverse enoteche offrono vino sfuso, come Le sette viti (Navigli) o Perbacco (piazzale Loreto): qui è possibile scegliere il vino e farlo confezionare al momento, utilizzando bottiglie portate da casa, oppure fornite dal rivenditore. Un sistema più nuovo, che si sta affermando, è il Bag in

box: un contenitore flessibile di plastica (riciclabile), all'interno di una scatola di cartone, fornito di un rubinetto a tenuta, da cui è possibile spillare solo ciò che serve. Queste «sacche», di solito da cinque litri, sono riempite in modo da impedire l'ingresso di aria; in questo modo il vino, una volta aperta la confezione, si conserva in modo ottimale anche per un mese, almeno fino ai tre quarti del consumo, dopodiché è opportuno accelerare. A Milano si trovano alcuni punti vendita specializzati, come la Bottega del vinaio (in via Washington e in via Piero della Francesca): qui sono disponibili numerosi vini, anche Doc e Ipg, e il costo, per una bag da cinque litri, va da 15 a 22 euro; si possono acquistare anche online.

Valeria Balboni

© RIPRODUZIONE RISERVATA

