

24 luglio 2013

## SPUNTA IL VINO ALLA COLA E QUELLO DI PALMA

\*\*\*



Nuove frontiere di concorrenza si aprono per il vino nel prossimo futuro e non è detto che sia sempre competizione leale.

Proprio nella settimana in cui l'Italia può festeggiare il sequestro dei wine kit fai-da-te per produrre in casa dei fac-simile a buon mercato dei nostri più prestigiosi vini, si è andati oltre proponendo bevande a base di vino ma aromatizzate e a basso costo oppure in cui la parola vino vorrebbe essere pure associata ad una bevanda ottenuta dalla palma.

Nel primo caso è dalla Francia che arriva il Rouge Sucette (FOTO), ovvero un vino aromatizzato alla cola. La bevanda è così composta: 75% di vino rosso e il rimanente 25% di acqua, zucchero e aroma di cola. Il prezzo di vendita è di appena 2 euro e 95 centesimi. Economico, dissetante, poco alcolico. Buono per le tasche povere degli europei, alla faccia di storia e tradizioni. Come se non bastasse, questi cocktail non hanno la pretesa di lanciarsi nel tempio del vino per eccellenza: Vinexpo di Bordeaux.

Ancor più confusione nel consumatore potrebbe fare, se venisse lanciata in grande stile dall'India, l'idea di un vino di palma. Nella regione di Kochi esiste infatti una bevanda alcolica, chiamata toddy, dalle origini abbastanza antiche.

Si tratta di un liquore, ma gli indiani vorrebbero chiamarlo vino, a base di palma.

Il toddy raggiunge a malapena una gradazione dell'8% e viene prodotto anche artigianalmente. Ci sono più di cinquemila spacci di questa bevanda nello stato di Kochi da cui il governo incassa parecchio grazie alla tassa sugli alcolici, tanto da pensare di farne un modello per esportazione.

Anche in questo caso a favorirne la diffusione potrebbe proprio essere il grado alcolico basso e il prezzo contenuto.

Da: Teatro Naturale, 19/07/2013