

Bagnum, het plastic wijnzakje

Bron: The Sydney Morning Herald/K. Spain ([link](#))

Een nieuwe golf van innovatieve verpakkingen maakt wijn toegankelijker, draagbaarder, goedkoper en uiteindelijk duurzamer. Bovenaan de lijst staat de bagnum, een zak wijn van 1,5 liter die een hit blijkt te zijn in de flessenwinkel.

Het grote zakje, meestal gemaakt van gelamineerd polymeermateriaal bekleed met aluminium om de wijn vers te houden, is licht maar sterk genoeg om rechtop te blijven staan. Gaten aan de bovenkant fungeren als handvat, en het equivalent van twee flessen wijn (een magnum) wordt via een kraan aan de onderkant afgegeven. In wezen is het vatwijn zonder doos.



“De eerste keer dat ik erover hoorde, dacht ik: dit is briljant. Ik kan niet geloven dat iemand het woord bagnum heeft bedacht”, zegt Andrew Shedden, hoofd van de afdeling goede wijn bij Endeavour Group, eigenaar van het merk Dan Murphy’s. “Dat is letterlijk wat het is: een magnum in een tas.” De zakken zijn twaalf maanden houdbaar en na opening vier weken houdbaar. Hoewel ze niet gemakkelijk recyclebaar zijn, hebben ze, vergeleken met glas voor eenmalig gebruik, een lagere ecologische voetafdruk.

Het bagnumformaat kwam in 2022 terecht bij retailer Dan Murphy’s en is sindsdien in populariteit toegenomen. “Dit jaar tot nu toe zijn we 150 procent hoger in de omzet van bagnums dan een jaar eerder”, zegt Shedden.

Aanvankelijk voorspelde hij dat het formaat het meest aantrekkelijk zou zijn voor kopers van traditionele vatwijn. In plaats daarvan zijn de belangrijkste afnemers wijndrinkers uit flessen. “Als we naar hun profiel kijken, geeft de klant die bagnums als concept koopt iets meer uit aan wijn. Ze zijn al vastgeroest in dit format.”

Deelbaarheid is onderdeel van de aantrekkingskracht. "Als je met een groep vrienden op pad bent, weet je dat het 1,5-literformaat een veel geschiktere deelhoeveelheid is. Het gaat verder en speelt dezelfde rol als magnums op een feestje of een kleine tot middelgrote bijeenkomst."

Draagbaarheid maakt bagnums ook een populaire keuze voor picknicks, kamperen en buitenfeesten. Zuinigheid speelt ook een rol. "We hebben ze getest en ze blijven tot 30 dagen vers nadat je ze hebt geopend", zegt Shedden. "Het betekent dat als je vanavond geen fles van 750 ml wilt openen als je alleen bent en maar één glas wilt, dat met dit formaat kan."

Dan Murphy's schappen hebben wijnen van 11 producenten, waaronder Squealing Pig, Wolf Blass, Churchill Estate, Cupio en Vino Verse. Witte wijnen zijn het populairst, met pinot gris, sauvignon blanc en chardonnay voorop. Vooral rode wijnen, pinot noir en shiraz zijn goed voor iets minder dan een derde van de omzet. En rosé komt op de voorgrond, mogelijk omdat kleur zo'n belangrijke rol speelt in de aantrekkingskracht ervan op de schappen.



Wijn-in-een-zakje bezorgservice A Glass of levert aan de nichemarkt en schakelt gerenommeerde sommeliers, waaronder voormalig Quay-hoofd somm Shanteh Wale, in om collecties van vijf Australische wijnen samen te stellen, verpakt in zakjes van 200 ml.

"A Glass of" heeft zich gericht op een aantal zeer indrukwekkende, behoorlijk high-end Australische producers en ik denk dat een kleiner format daar zeker in speelt", zegt Shedden. "Deze spelen met mate en die 'slechts één' gelegenheid prachtig. Als het in de winkel ligt voor € 8,99 per zakje van 200 ml, heb je het over een behoorlijk groot glas wijn voor negen dollar."



Greenskin verkoopt premium wijn uit West-Australië in volledig recyclebare zakjes van 750 ml. (foto Greenskin)



Winesmiths x Pelli hebben samengewerkt aan een geïsoleerde tas voor premium zakjes van 2 liter.

Wine-on-tap-producent Winesmiths heeft samengewerkt met het Australische lifestyle-tassenmerk Pelli om een geïsoleerde tas te creëren waarin hun premium vaten van twee liter kunnen worden vervoerd. Laat de wijn afkoelen, doe hem in de zak en trek de kraan door de opening. Voeg een ijsblok toe om de wijn urenlang koel te houden. De tas is gemaakt van gerecycled materiaal

(Meer innovatie zien rond 'wijn in zak': bekijk het origineel artikel in de link bovenaan)