

NEWS

Quando il vino ha un problema con il tappo senza sapere di tappo

By [Paolo Valente](#)Posted on 1 dicembre 2018 - Questo articolo è stato letto **3.5K** volte.

Il tappo e i problemi ad esso legati sono stati e sono tutt'ora una delle principali preoccupazioni per chi produce vino. Un difetto generato dalla chiusura rovina il vino e la sua essenza.

Oltre al famoso “odore di tappo” ci sono effetti che per il vignaiolo sono ben più importanti e subdoli.

Infatti se un vino sa di tappo, il consumatore immediatamente identifica quale colpevole la chiusura stessa senza mettere in dubbio la qualità iniziale del vino. Ma se un tappo chiude troppo una bottiglia impedendo anche il minimo scambio con l'esterno, il vino soffrirà di riduzione; al contrario se il tappo è troppo permeabile il vino risulterà ossidato o maggiormente evoluto rispetto alle sue potenzialità. Questi due ultimi difetti non vengono percepiti dal consumatore come legati alla chiusura ma vengono addebitati al vignaiolo stesso. Se un cliente riacquisterà un vino che sapeva di tappo difficilmente riproverà un vino che gli è sembrato ridotto o eccessivamente evoluto attribuendo al produttore e alla sua filosofia produttiva quello che si può chiamare difetto di tappo ma che tale non appare.



In occasione dell'8° Mercato dei Vini di Piacenza, organizzato dalla FIVI, Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti, si è svolto un interessante convegno che ha messo a confronto un medesimo vino chiuso con sei tipologie differenti di tappo.

Il vino in questione era un Derthona 2014 (vitigno Timorasso in purezza) microfiltrato a 0,65 micron, imbottigliato, con l'utilizzo di azoto, e tappato il 2 dicembre 2015; 13,5% volume alcol e solforosa pari a 48 mg/lt.

Con Walter Massa, produttore del vino, ne hanno discusso Ampelio Bucci e Mario Pojer.

Le chiusure utilizzate sono state:

Tappo in sughero naturale

Tappo corona

Tappo a vite Guala Closures Group

Tappo multicomponente Ardea Seal

Tappo sintetico Nomacorc 300

Tappo tecnologico in sughero Diam 10



tappi

Interessante il confronto sui prezzi di acquisto delle differenti chiusure: il tappo **corona** è di gran lunga il più economico con un costo unitario di circa 0,05€ mentre il tappo in **sughero** naturale risulta essere il più caro con un costo di 0,55€.

Tutte le altre chiusure si attestano intorno a 0,21/0,25 € laddove anche l'incidenza del tipo di bottiglia (differente in caso di chiusura a corona o a vite) non è significativa dal punto di vista economico.

I tappi con la migliore tenuta sono risultati dalle analisi effettuate essere il tappo **a vite** e il **Diam** che hanno mantenuto, dopo circa tre anni dall'imbottigliamento, i più alti livelli di solforosa libera. Occorre notare che il tappo in sughero naturale non fornisce risultati univoci proprio per le caratteristiche intrinseche del materiale differente in ogni pezzo.

La degustazione dei sei campioni ha mostrato, in modo evidente, che il medesimo vino evolve in modo differente a seconda del tappo utilizzato, penalizzando, a volte, il contenuto. Il tutto indipendentemente dal costo di acquisto della chiusura stessa. Alcuni vini avevano mantenuto le caratteristiche doti di freschezza e mineralità mentre altri, e in particolare quello chiuso con sughero naturale, avevano perso la loro piacevolezza fino a risultare stanchi e maturi.

Un semplice sondaggio tra i partecipanti ha decretato come la chiusura che ha meglio preservato il vino sia stata il tappo a vite seguita dal Diam e dall'Ardea Seal. Il tappo **Nomacorke** quello in sughero naturale, in una molteplicità di campioni, si sono posti alla fine della classifica per la piacevolezza del vino.



Occorre osservare come questi risultati non siano altro che l'esito di una singola degustazione effettuata da un panel di partecipanti non selezionati e senza un'apposita preparazione e pertanto non si possa ritenere scientificamente attendibile né tanto meno estendibile ad altre tipologie di prodotti.

RELATED ITEMS: [SUGHERO NATURALE](#), [TAPPO](#), [SUGHERO](#), [DIAM](#), [NOMACORC](#), [ARDEA SEAL](#), [GUALA CLOSURES](#), [VINODABERE](#), [FEATURED](#)

<http://www.vinodabere.it/quando-il-vino-ha-un-problema-con-il-tappo-senza-sapere-di-tappo/>