



Tappo a vite, il futuro del vino?

Pensando ad una bottiglia di vino ed andandola ad aprire la prima cosa che cercheremo in qualche cassetto di casa nostra sarà il cavatappi. A chi non è mai capitato che non gli sia rimasto a metà oppure, ancora peggio, non poter aprire una bottiglia di vino magari ad un pic nic, perché il cavatappi è rimasto sul tavolo ad aspettare di essere messo in qualche borsa...

Alcune volte, invece, aprendo una bottiglia ed annusando il tappo ci sembra di sentire un odore di cane bagnato, di umido, carta bagnata o ammuffita cosiddetto “sentore di tappo”. Questo non piacevole odore è dovuto al 2,4,6 -

**“Il futuro dipende
da ciò che
facciamo nel
presente**

- Mahatma Gandhi



tricloranisolo o TCA, perché purtroppo alcuni tappi di sughero vengono contaminati dalle radici del fungo “*Armillaria Mellea*”.

Per evitare questo problema si stanno facendo strada nel mondo del vino i tappi a vite (chiamati anche Stevlin®) che danno la possibilità di tappare una bottiglia di vino in maniera organoletticamente neutra, evitando così odori che potrebbero alterare la qualità del vino.

In Australia e negli Stati Uniti questo tipo di tappatura è già in uso, difatti per le nostre bottiglie della linea Villa Dugo usiamo il tappo a vite.

Avendo avuto un riscontro positivo abbiamo deciso di fare un investimento. Il 30 novembre sulla nostra linea di imbottigliamento è stato aggiunto un blocco GAI 4297 per poter chiudere le bottiglie con il tappo a vite. I vini della linea Villa Dugo annata 2016 saranno i primi ad inaugurare il macchinario.

La domanda che sorge spontanea è: “Il tappo in sughero che fine farà?” Non dobbiamo preoccuparci, il tappo in sughero ha solo bisogno di evolversi come lo sta già facendo. Per i vini della linea Fiegl utilizziamo tappi in sughero Diam® ma per scoprirne di più dovrete attendere il prossimo post.... nel frattempo godetevi le feste e non dimenticate il cavatappi (non si sa mai...).

Approfondimenti:

- macchine imbottigiatrici GAI <http://www.gai-it.com/video/video.html>
- come funziona il tappatore a vite <https://www.youtube.com/watch?v=zxyWNNwEHmU>