

CORMONS. INCONTRO DOMANI

Tappi di sughero o di vetro?

Una ricerca all'università

CORMONS Quali sono le caratteristiche dei sistemi di chiusura delle bottiglie di vino? È meglio usare un tappo di sughero, vetro, sintetico o a vite? Come può il produttore scegliere il più adatto alle proprie necessità? Nel dibattito che appassiona da anni il mondo enologico un nuovo contributo viene dallo studio realizzato dai ricercatori del dipartimento di Scienze degli alimenti dell'università di Udine, in collaborazione con importanti azien-

de vitivinicole regionali. I risultati di tre anni di sperimentazioni e confronti tra le caratteristiche dei diversi sistemi di chiusura delle bottiglie saranno presentati nel corso di un convegno domani, alle 16 in via San Giovanni 79 a Cormons, nella sala conferenze del Centro per la ricerca e la didattica in

viticoltura ed enologia dell'università di Udine. L'incontro verterà sulle ricerche effettuate da Franco Battistutta e Laura Brotto, coordinati dal responsabile scientifico Roberto Zironi, nell'ambito del "Progetto per la valutazione dello stato evolutivo dei vini in funzione di diversi tipi di chiusure tradizionali ed

innovative". Al termine si terrà un confronto e una degustazione di vini provenienti da bottiglie con chiusure diverse.

«Gli effetti del tappo scelto per chiudere una bottiglia - spiega Battistutta - sono solo in parte prevedibili e non completamente gestibili. Il mondo enologico, invece, vorrebbe che tutte le variabili fossero sempre perfettamente controllate, in modo da non avere mai comportamenti anomali o non voluti da parte del dispositivo di chiusura». Le variabili che influenzano la qualità di un tappo, insieme alla continua innovazione che caratterizza il settore «stanno dando luogo - evidenzia Battistutta - ad un'offerta sempre più vasta di sistemi di chiusura, anche se nessun tappo si può considerare totalmente neutro rispetto al contenuto della bottiglia».