

LA SCELTA DEI TAPPI PER IL VINO

Oltre il sughero. Le chiusure «complementari»

di Clementina Palese

Rivoluzione culturale

Qualcuno l'ha definita, felicemente, «libertà di tappo». Il riferimento è alla situazione che si è determinata con la pubblicazione sulla *Gazzetta Ufficiale* (n. 224 del 24-9-2013) del decreto 16-9-2013 che consente anche per i vini di particolare pregio (cioè docg, come per esempio Amarone, Barolo e Brunello di Montalcino) l'uso di tappi di materiali diversi dal sughero.

Una liberalizzazione che consente ai produttori di scegliere il tappo giusto per ogni vino, anche in base ai mercati e all'orientamento dei consumatori, ma che impone di conoscere a fondo gli effetti determinati sul vino delle chiusure disponibili. Cambia la prospettiva: se la cosa più importante è il contenuto della bottiglia, i produttori possono scegliere come farlo evolvere. Il percorso verso la «libertà di tappo», intrapreso da diversi attori della filiera vitivinicola, è stato lungo e laborioso. Il Consorzio di tutela del Soave è stato in prima fila fin dal 2003 nell'impegno per superare il decreto del 1993, che restringeva le chiusure al sughero e ai tappi sintetici.

«Ci sono voluti 10 anni – sottolinea **Aldo Lorenzoni, direttore del Consorzio** – per vedere affermata l'opportunità per ogni produttore di scegliere il tappo giusto per ogni suo vino anche per i docg, Soave Superiore e Classico Superiore. Il Consorzio ha agito su sollecitazione del mondo della produzione che coglieva le spinte del mercato in questo senso: per un vino come il Soave può essere un'opportunità avere un'immagine più moderna, anche in mercati dove è già ampiamente conosciuto».

Per inciso, oltre l'80% della produzione del bianco veronese viene esportata: il mercato ha fatto superare ai produttori la diffidenza verso le chiusure come il tappo a vite che la normativa precedente riteneva tendesse a «svilire l'immagine del vino doc e docg».

La liberalizzazione delle chiusure è arrivata a seguito di un forte cambiamento culturale dei consumatori, perlopiù su mercati anglofoni. In particolare, il tappo a vite una volta era associato a vini economici, ma oggi la cosa è superata e anzi molti sono i fattori che fanno preferire lo *screw cap* (tappo a vite), come la garanzia che il vino non sappia di tappo e la sua qualità sia costante.

«Tutto è iniziato nel 2000 grazie a tredici produttori di Riesling australiani – racconta a proposito **David Gleave, direttore di Liberty Wines**, tra i principali importatori di vino nel Regno Unito – pionieri che hanno cominciato a usare il tappo a vite. Se il tappo di sughero rimane la chiusura più apprezzata **in Gran Bretagna, il favore per lo screw cap è in costante crescita: a preferirlo è l'85% dei consumatori secondo un'indagine svolta nel 2011, mentre nel 2003 era il 41%**».

Il mercato inglese è emblematico dell'orientamento positivo verso lo *screw cap*, ma anche in Germania, mercato molto importante per i vini italiani, il tappo a vite è parte della quotidianità del consumatore tedesco, che l'associa ormai anche ai vini più costosi.

Secondo una recente **indagine di Ipsos per EAFA (European Aluminium Foil Association) condotta su 6.000 consumatori nei cinque principali mercati europei (Francia, Germania, Italia, Spagna e Regno Unito) e negli Stati Uniti** per valutare le preferenze dei consumatori circa i tappi per vini e alcolici, quelli in alluminio risultano i preferiti. Molteplici sono le ragioni, tra



cui spicca la praticità per richiudere la bottiglia non finita di vino, per consumarla in un secondo tempo. **Circa l'intenzione di acquisto in base al tipo di chiusura, oltre il 30% preferisce comprare vino con tappo di alluminio, mentre per il 25% degli intervistati il materiale del tappo è ininfluente.**

Un vantaggio importante, tuttavia poco conosciuto e quindi ancora sottovalutato, che potrebbe far salire ulteriormente la preferenza e l'uso dei tappi a vite sta nella loro completa riciclabilità. In Europa attualmente viene riciclato già oltre il 40% dei tappi in alluminio utilizzati. Insomma, anche il tipo di chiusura del vino è in grado di muovere la domanda.

A ogni vino il suo tappo, più tappi per lo stesso vino

A fronte di questa situazione fluida, l'offerta delle chiusure per il vino negli ultimi anni è andata arricchendosi. Anche i produttori di tappi in sughero sono stati stimolati nella ricerca per superare il problema del TCA (tricloroanisolo, il metabolita di molte muffe che conferisce il fastidioso sapore di tappo al vino), tant'è che sul mercato sono uscite nuove proposte in questo senso.

Il sistema di chiusura ha una grande influenza sull'evoluzione del vino. Si potrebbe dire a ogni vino il suo tappo e sarebbe ancora poco. Perché per lo stesso vino si possono pensare più chiusure in base al momento di vendita e di consumo.

«Non esiste il tappo ideale – sottolinea **Franco Battistutta del Dipartimento di scienze degli alimenti dell'Università di Udine**, che si occupa di chiusure del vino da circa vent'anni – ma un tappo adatto a un singolo vino o al più a una tipologia di vino. Ci sono delle domande da porsi per scegliere. **Quando deve essere venduto e bevuto il vino?**

Ci sono dei vini che possono essere bevuti e danno il meglio di sé a pochi mesi dall'imbottigliamento, altri che raggiungono l'apice dopo molti anni. **E come deve essere «buono» il vino?**

Ci sono filosofie e punti di vista diversi circa gli effetti ricercati con l'evoluzione in bottiglia. Alcuni produttori cercano di «conservare» il vino il più possibile come al momento dell'uscita

dalla cantina, altri che amano un'evoluzione spinta per sentirne l'età. Queste due visioni implicano scelte diverse per la chiusura».

A fare la differenza nell'affinamento e nell'evoluzione è la diversa permeabilità dei tappi all'ossigeno. Per evoluzione si intendono i fenomeni di ossidazione provocati dall'ossigeno che dall'esterno entra nella bottiglia e provoca il cosiddetto «invecchiamento» del vino.

Cosa dice la ricerca?

«Se nel caso di vini da invecchiamento, come il Barolo ad esempio, è il sughero a dare i migliori risultati – ricorda Battistutta – sugli altri vini bisogna verificare caso per caso. In realtà non ci sono conoscenze molto approfondite su quanto ossigeno è necessario al vino per dare i risultati ricercati. **Il produttore deve gestire l'aspetto temporale per centrare il momento della vendita basandosi sulle cinetiche di penetrazione dell'ossigeno dalla chiusura.** Le nostre ricerche (dell'**Università di Udine**, in collaborazione con la Regione Friuli Venezia Giulia e alcuni produttori, ndr) sono state orientate a fare questo genere di rilevazioni fin da quando sono uscite le prime chiusure «alternative» sul mercato».

I confronti sperimentali tra chiusure diverse per lo stesso vino hanno evidenziato che il tappo migliore risulta diverso a seconda del momento di apertura-consumo del vino.

Le prove hanno confermato che le **chiusure sintetiche** danno buoni risultati su tempi brevi, ma oltre i 12 mesi cominciano dei fenomeni di ossidazione del vino. Infatti, i tappi sintetici (seppure è difficile generalizzare viste le caratteristiche molto differenti dei tappi che rientrano in questa tipologia), inizialmente lasciano passare poco ossigeno, ma successivamente danno un'evoluzione molto più marcata del sughero e quindi sono adatti a vini che stanno poco tempo sul mercato.

Il **tappo a vite** nelle sue diverse forme (ci sono stati diversi miglioramenti dalle prime proposte) è quello che lascia passare la minor quantità di ossigeno e quindi preserva il vino dall'ossi-



dazione. Il tappo a vite con membrana a volte può, proprio per questo, creare problemi di riduzione, anche se il fenomeno non è comune a tutti i vini così tappati e dipende dal tipo di vino e della «mano» dell'enologo. Il tappo a vite va a «bloccare» l'evoluzione del prodotto e ne risultano vini più «freschi», che mantengono cioè i sentori presenti inizialmente, rispetto a quanto accadrebbe se fossero tappati con il sughero.

Il **sughero** imprime un'accelerazione iniziale all'ossidazione – dovuta all'ossigeno contenuto nel tappo che per il

50% entra nelle bottiglia al momento dell'introduzione – che poi rallenta con il tempo e garantisce i risultati migliori nell'invecchiamento.

Tener conto del ruolo attivo della chiusura

«È necessario entrare nell'ordine di idee che la chiusura non è il momento finale della produzione e occuparsi anche dell'evoluzione del vino nella sua “vita commerciale” – raccomanda Battistutta. Si deve tener conto del ruolo attivo della chiusura; della storia del vino, che può essere “affamato” di ossigeno oppure no a seconda della

sua struttura; va considerata la durata dell'affinamento; il tecnico deve “preparare” il vino in modo diverso a seconda della chiusura con cui intende tapparlo. Insomma le “nuove” chiusure non sono alternative al sughero, ma complementari».

Si può tappare lo stesso vino con chiusure differenti per ottenere diversi obiettivi in funzione dell'amplificazione della qualità del prodotto.

«Quello dei costi – conclude Battistutta – è un discorso diverso, ma per vini di alta gamma la scelta del tappo non può essere valutata in termini di risparmio, anche perché incide relativamente sul costo della bottiglia».

Clementina Palese

I nuovi tappi, inizialmente individuati come «alternativi» al sughero, sono in realtà chiusure complementari che offrono la possibilità di modulare l'evoluzione in bottiglia del vino in funzione della sua vita commerciale e del profilo sensoriale ricercato



Le diverse chiusure rappresentano uno strumento nelle mani del tecnico per scegliere il tipo di evoluzione del vino

