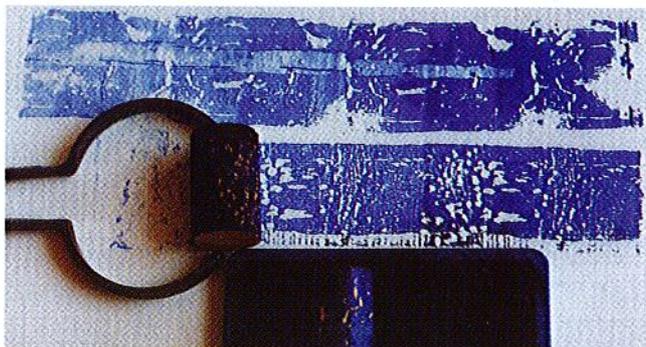


TAPPI E VINO, ODIO E AMORE

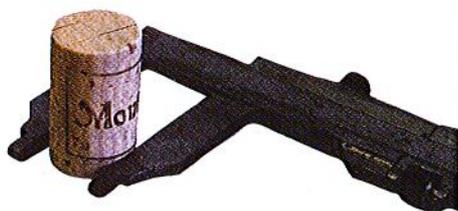
Donato Lanati

Al fine di fornire agli utilizzatori dei tappi di sughero uno strumento per valutare con un miglior senso critico questo prezioso mezzo di chiusura della bottiglia, all'Enosis abbiamo cercato di riunire in una scheda alcune semplicissime indicazioni, selezionate dalla bibliografia esistente.

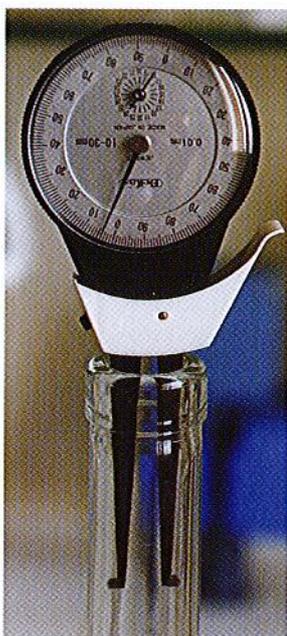
Da qualche tempo si percepisce nell'aria un sentore di rinnovamento, si avverte che qualcosa di rivoluzionario sta per investire i tappi di sughero. Speriamo che sia un profumo autentico e che si concretizzi al più presto, in modo da elevare, finalmente, il livello di affidabilità dei turaccioli, altrimenti, se così non sarà, prima o poi prenderà corpo un altro settore: quello delle alternative.



Le impronte del sughero, ottenute usando il tappo come se fosse il rullo di una stampante, anche solo confrontate con un esame visivo semplice ed immediato, ci danno la possibilità di "misurare" in modo indicativo la porosità del tappo.

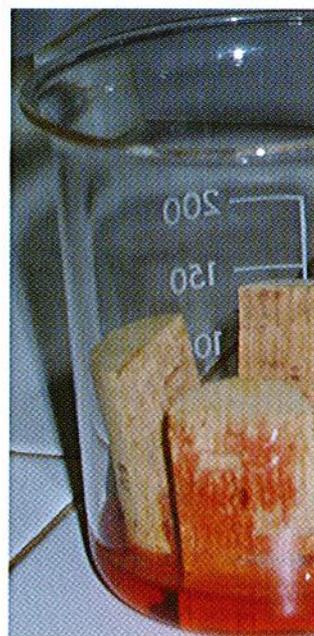


Misurare i tappi sembrava l'ultimo dei problemi. Eppure, senza questo comune calibro utile per le misure esterne e quello a lato, a molla, in grado di indicare con precisione la variazione di diametro del collo interno della bottiglia, non è possibile conoscere due parametri essenziali: il volume del tappo prima dell'impiego e quello che assumerà in seguito all'introduzione nel collo della bottiglia. Nella pagina che segue sono indicate le semplici formule che, sfruttando questi due valori ci indicano se il tappo in esame è più o meno idoneo come chiusura.



La struttura naturale del sughero è fatta proprio per non lasciar passare i liquidi, quindi può essere utile verificare le caratteristiche intrinseche di capillarità dei tappi in esame.

La prova può essere fatta versando pochi ml di vino rosso o di una soluzione colorante, (esempio arancio di metile all'1%) al fondo di un recipiente di vetro e depositandovi sopra i tappi. Dopo 24 ore si valuta l'assorbimento del liquido: i tappi di buona qualità assorbono molto poco.



Di seguito indichiamo un'efficace metodologia per il controllo dei tappi in cantina condensata in una apposita scheda.

Sono suggerimenti che, anche se scrupolosamente applicati, non potranno escludere del tutto la comparsa in qualche bottiglia del "gusto di tappo", ma garantiranno una maggiore sicurezza sul livello di qualità dei sugheri utilizzati. Accettare una partita di tappi significa assumersi la responsabilità su ogni effetto negativo che questi potranno avere sulla qualità del prodotto finito. Vale quindi la pena applicarsi in ogni modo per ridurre il rischio di utilizzare chiusure che potranno danneggiare il nostro vino.