

TAPPI A VITE E VINI DI QUALITÀ

Luca Carosso

L'enologia è capace di riprodurre molteplici sensazioni che, delicate o forti, possiamo ritrovare in un bicchiere di vino.

Imbottigliare un vino significa preservare queste sensazioni nel tempo, per tutta la vita del vino che, come tutti ben sanno, è indefinita. La chiusura gioca un ruolo fondamentale per la conservazione del vino e può rivelarci dolci o amare sorprese.

Molteplici sono i materiali utilizzati per chiudere le bottiglie di vetro: il legno impiegato molti anni fa, il sughero tutt'ora molto usato specie per i vini di particolare pregio, i tappi sintetici ed altri ancora. Scopo dell'articolo è far conoscere le chiusure a vite di nuova concezione appositamente studiate per il vino.

Utilizzato fin dagli anni '70 nella sua forma originaria, il tappo a vite veniva impiegato per confezionare vini da tavola di pronta beva. Quello nuovo è concettualmente molto simile al precursore ma si differenzia sostanzialmente per un migliore aspetto estetico (la dimensione standard è pari a 30 mm diametro e 60 mm di lunghezza) e per una qualità superiore dell' "effetto chiusura", grazie ad una guarnizione di tenuta di nuovissima concezione.

Cos'è il tappo a vite per vino

La capsula per vino è una chiusura particolare, costituita da un involucro di alluminio interamente decorabile e personalizzabile che contiene al suo interno una guarnizione di tenuta multistrato dotata di un film di materiale isolante.

La capsula in alluminio costituisce il supporto fisico mentre l'ermeticità è for-

nita dalla pellicola impermeabile contenuta all'interno, l'elemento più importante del tappo a vite per vino. Essa è composta da materiale poli-accoppiato multistrato di polietilene espanso + strato isolante (Saranex, alluminio, stagno) + film

trasparente idoneo al contatto con gli alimenti. La vera impermeabilità è data quindi dallo strato isolante mentre a contatto con il vino rimane solo un film di materiale inerte che garantisce una neutralità totale nei confronti del liquido contenuto. Il tappo a vite funge dunque da chiusura e da sovracapsula di garanzia.

Il supporto o capsula è disponibile sul mercato in diversi diametri e lunghezze. Le misure (espresse in mm) più diffuse sono: 30/60, 30/44, 30/50, 31,5/60, 31,5/44, 28/44. Quest'ultimo formato, in particolare, è già utilizzato da molti anni in Svizzera, nazione che vanta un'eccellente esperienza nell'utilizzo di questa tipologia di chiusura.

Breve cronistoria del tappo a vite per vino

- 1856 - Invenzione del tappo a vite con disco di sughero come guarnizione
- 1889 - Tappo a vite brevettato in Gran Bretagna
- 1926 - Tappo a vite introdotto su bottiglie di whisky
- 1930 - Prime prove di imbottigliamento su vino dell'Università della California
- 1950 - Nascita delle prime aziende Europee produttrici di tappi a vite
- 1961 - Prime prove comparative su diversi vini con differenti guarnizioni
- 1963 - 1970 - Continua la ricerca sulle guarnizioni. Primi test comparativi sughero-tappo vite
- 1971 - Prime prove in Svizzera su vini di alta qualità (Château Haut-Brion) conservati per lunghi periodi
- 1976 - Prime commercializzazioni di bottiglie con tappo vite in Australia, cantine Yalumba
- 1979 - Château Haut-Brion abbandona le prove a causa di difetti sulle guarnizioni
- 1980 - Produttori svizzeri utilizzano in massa il tappo a vite sullo "Chasselas". Vengono utilizzate milioni di capsule fino a raggiungere i 10 milioni negli anni '90
- 1990 - Introduzione della guarnizione in Saranex
- 1995 - Il mercato svizzero raggiunge i 60 milioni di tappi utilizzati
- 2000 - Primo "riesling" australiano di qualità imbottigliato con tappo a vite seguito da prestigiosi vini californiani
- 2001 - Creazione del New Zealand Screw Cap Wine Seal Initiative. Molti vini chiusi con "screw cap" vengono analizzati dalla Australian Wine Research Institute
- 2002 - Diffusione del tappo a vite in Australia e Nuova Zelanda su vini rossi e bianchi. Alcuni grandi gruppi di distribuzione inglesi richiedono espressamente il tappo a vite su alcuni vini
- 2003 - Nel corso di questo anno, ad una degustazione internazionale di alto livello che prevede lo scontro di 49 vini imbottigliati con diverse chiusure, il tappo a vite si è dimostrato palesemente superiore. Estensione del tappo a vite in Cile e Canada
- 2004 - Produttori francesi, italiani e tedeschi utilizzano il tappo a vite per diversi vini. In Nuova Zelanda l'80% dei vini impiegano tappo a vite, in Svizzera il 60%, in Australia il 25%
- 2005 - Il grande gruppo Southcorp in Australia rende noti i risultati di una ricerca effettuata su vini rossi e bianchi: "I vini possono invecchiare correttamente con i tappi a vite di ultima generazione". Vengono condotte le prime prove in Italia da parte di aziende prestigiose quali Coppo, Marchesi di Gresy, Settesoli, alcune delle quali già utilizzano la "Wine cap" per vini destinati all'export



Tappi a vite per vino

Vantaggi del tappo a vite

Il vantaggio più evidente della chiusura a vite è la ottimale conservazione dei vini, sia rossi sia bianchi. Questi ultimi godono particolarmente di una migliore conservazione dei profumi nel tempo e della definitiva eliminazione delle cosiddette ossidazioni sporadiche dovute alle irregolarità di tenuta dei tappi tradizionali.

Le prove effettuate in Nuova Zelanda, hanno dimostrato che il tappo a vite è di gran lunga superiore ad altre chiusure fino a 7 anni dalla data di imbottigliamento. I test (pubblicati dal New Zeland Wine Journal) dimostrano come la chiusura sia particolarmente adatta a vini destinati a lunghe permanenze in bottiglia.

Aspetto importante è la regolarità nell'evoluzione dei vini; con il tappo a vite si eliminano i risultati altalenanti dei vini imbottigliati con altre chiusure. Per chiarire questo concetto si rimanda ai recenti studi effettuati sulla permeabilità all'ossigeno del sughero naturale monopezzo e del tappo a vite: i valori sono del tutto identici.

Altro importante vantaggio è l'assenza di rischi legati al TCA. Il 2,4,6 tricloroanisolo, responsabile del cosiddetto gusto "di tappo" può essere difficilmente riscontrato nei vini chiusi con tappi a vite a condizione che non vi siano inquinamenti esterni. Interessante anche la possibilità di aprire e richiudere la bottiglia senza accessori (cavatappi) e di conservare le bottiglie orizzontalmente dopo averle aperte. La resistenza alle escursioni termiche, all'umidità, agli insetti e microrganismi, l'elevata possibilità di decorazione del tappo e l'ottimo rapporto qualità prezzo completano la lunga lista dei vantaggi della chiusura a vite.

Che bottiglia usare

Il tappo a vite richiede una bottiglia con il collo adatto a tale chiusura. Quasi tutte le vetrerie producono bottiglie "standard" (bordolessi, borgognotte e altre) con la bocca BVS 30/60 mm o BVP 30/60 mm facilmente reperibili sul mercato. Anche le bottiglie personalizzate possono essere dotate della bocca a vite; nella maggioranza dei casi è sufficiente cambiare lo stampo della sola bocca e non di tutta la bottiglia! Si lasciano alle aziende vetrarie i maggiori dettagli sulle differenti bottiglie esistenti sul mercato.



Bottiglie bordolessi con bocca BVS 30/60 tappate con tappo a vite e testata di rullatura

Comeappare

Per esprimere al massimo le proprie potenzialità, la chiusura a vite deve essere serrata correttamente. A tale scopo serve principalmente una testata a vite adatta al diametro di capsula che si vuole utilizzare. Se si dispone in azienda di una linea per tappo a vite bisognerà adattare o sostituire le testate di chiusura ed eventualmente modificare il distributore e le canaline di afflusso. Per adattare una vecchia testata a vite, occorre modificare il premibocca e le rulline di chiusura. Diversamente, se si ha la necessità di intercambiare velocemente, conviene acquistare teste aggiuntive. Nel caso in cui non si disponga di un tappatore a vite esistono sul mercato differenti tipologie di macchinari, dalle monotesta semiautomatica senza distributore di capsule, alle pluritesta completamente automatiche. La chiusura a vite per vino esprime al massimo le proprie qualità se il tappo è correttamente "rullato" sulla bottiglia. Per maggiori dettagli sui particolari tecnici si rimanda ai costruttori di macchine per la chiusura con tappo a vite. Al fine di valutare se la chiusura sia "efficace" esistono in commercio degli speciali "dinamometri a torsione", con i quali è possibile misurare la forza di apertura. I valori medi sono di 8-14 kg.

Personalizzare un tappo a vite

I tappi a vite per vino sono personalizzabili sulla testa e sul fianco con risultati grafici veramente sorprendenti. Alcune aziende dispongono di una "cartella colori standard" che aiuta a scegliere il colore più adatto alle proprie esigenze.

La testa del tappo a vite viene sempre decorata prima della fase di imbutitura dell'alluminio, cioè sul foglio piano. La parete invece può essere decorata in due modi differenti.

A. decorazione litografica: la capsula viene decorata in parete prima dell'imbutitura quando l'alluminio è ancora un foglio;

B. decorazione OFFSET (alta qualità): la capsula viene decorata dopo la fase di imbutitura del foglio di alluminio cioè quando la capsula è già formata.



Sono da rispettare alcune regole nella decorazione del tappo a vite; per questo motivo molte volte aspetti grafici apparentemente semplici possono riservare problemi tecnici non trascurabili. Per ottimi risultati è bene farsi consigliare dalle aziende produttrici le quali sono sempre alla ricerca di innovazioni grafiche e cromatiche per poter soddisfare i clienti più esigenti.