

## CHIUSURE DEL VINO: STATO DELL'ARTE

Lorenzo Tablino

“Stappo o svito?”. Bel dilemma in tema di chiusure. Soprattutto se riferito al futuro. La scommessa è per il grande “sorpasso” e non mi riferisco al noto film di Dino Risi. Molti ritengono che nel 2012, a livello mondiale, il tappo alternativo sorpasserà quello in sughero negli utilizzi degli imbottigliatori. Staremo a vedere. Il settore chiusure a livello mondiale sta esplodendo in tutti i sensi. C'è un interesse incredibile, continue richieste di brevetti, ed una citazione che fa emergere problemi e valenze: “ Per un vino è più importante la chiusura che non la vigna” (R. Gipson). Forse è meglio affidarsi ad un'altra frase famosa, un perfetto esempio di sintesi ed eloquenza: “14 vini uguali tappati con 14 chiusure diverse danno 14 risultati diversi” (Godden). Di fatto, in questi ultimi dieci anni, in tutto il mondo si assiste ad una mole impressionante di studi, ricerche, sperimentazioni i cui risultati vengono subito divulgati, comunicati in tutti i modi ...come se fossero la soluzione ad ogni problema. Ma non deve sfuggire un dato: le varie chiusure alternative, sono spesso e volentieri al centro di una validissima strategia di comunicazione - promozione intelligente e correlata a notevoli risorse.

### Il sughero naturale?

Sta alla finestra pare. Assosughero non risulta abbia messo in campo risorse o almeno idee in merito: l'impressione è quella di un certo stallo. Per fortuna cambia del tutto la situazione sul piano produttivo, e il sughero naturale (fig. 1) risponde in vari modi e si attrezza sempre meglio per vincere l'agguerrita concorrenza delle chiusure alternative. In merito ai processi sui lavaggi dei tappi naturali si sono sviluppati importanti studi in questi ultimi anni e, con nuovi sistemi di bonifica, si cerca di debellare il problema tricloroanisolo (TCA), la ben nota causa di cessione di sapore di sughero al vino. Si vuole insomma “tagliare la testa al toro”, cercando



Fig. 1 - Tradizionali tappi in sughero naturale

di eliminare il TCA dalla corteccia già lavorata industrialmente, prima dell'avvio del tappo in cantina. Qualcuno ha il suo momento di celebrità, poi sparisce, nel frattempo ne escono altri. Ottimi risultati si ottengono con il cosiddetto “Progetto Diamante” (Fig. 2). Utilizza biossido di carbonio ad alta pressione, oltre 70 atm a 31 gradi, ovvero in stadio supercritico, al fine di solubilizzare i composti organici contaminanti presenti nel sughero. E' un brevetto Oenéo Bouchage / CEA ed è stato oggetto di numerose valutazioni e verifiche da parte di laboratori indipendenti. Significativi i risultati del test effettuato dall' Australian Wine Research Institute che hanno denotato un tasso di TCA al di sotto dei limiti di quantificazione del metodo analitico, nel 100% dei vini degustati. Oggi il trattamento Diamante è esteso a tutta la materia utilizzata dal gruppo Oenéo Bouchage.

Recentemente (2005) è entrato nel mercato italiano, grazie alla società



Fig. 2 - Impianti per la realizzazione del processo Diamante

Enolife srl di Asti (che detiene il brevetto internazionale), un metodo innovativo (in realtà è un brevetto francese detto Cleancork - 1999) che prevede l'integrazione di un silicone elastomero su entrambe le estremità del tappo (fig. 3), onde impedire trasmigrazioni dal sughero di sostanze dannose al vino, in particolare TCA.

Tale composto forma un reticolo particolare di piccole dimensioni che crea osmosi e quindi lascia passare l'ossigeno, ma non le molecole di più elevato ingombro sterico tra cui il TCA. Detto tappo è utilizzato sin dal 2000 in cantine francesi e dal 2005 sta affrontando il mercato italiano.



Fig. 3 - Chiusure in sughero integrate di un silicone elastomero che impedisce il passaggio di TCA dal tappo al vino

### Le chiusure alternative

**Tappo sintetico.** I numeri parlano chiaro: oltre un miliardo di bottiglie in Italia, mentre a livello mondiale si raggiunge il 18% del totale, veleggiando verso i 4 miliardi di pezzi annui. Certamente oggi l'industria del settore può offrire un prodotto decisamente migliore anche rispetto a pochi anni fa.

Sono migliorati i materiali e inoltre vengono garantiti, a differenza del sughero naturale, costanza delle misure, uniformità nel peso e rispetto delle specifiche contrattuali. Stando alle attuali conoscenze si consiglia di utilizzare i tappi sintetici (fig. 4) per i vini da consumarsi nel breve-medio periodo: indicativamente 12 mesi dall'imbottigliamento. Trascorsa tale durata il ritorno elastico può diminuire con conseguente maggior



Fig. 4 - Tappi sintetici, particolarmente adatti per vini di pronta beva

passaggio di ossigeno nel vino (s'intende tra plastica e vetro) e conseguente diminuzione dell'anidride solforosa libera.

Si precisa che sono possibili cessioni minimali di sostanze estranee al vino, le quali comunque non hanno conseguenze, ad un anno dalla messa in bottiglia, sul piano organolettico (Chattonet e coll. - Laboratoire Excell - Francia). Inoltre occorre tenere presente il fenomeno dello "scalping" (assorbimento di sostanze dal vino). Molto interessanti le ricerche in corso in merito all'utilizzo dei sintetici per vini a media-lunga conservazione (18-36 mesi dall'imbottigliamento).

Nei mesi scorsi è entrato in vigore per i tappi sintetici un disciplinare di produzione simile a quello del sughero.

**Tappo a vite.** In Nuova Zelanda copre il 90% delle chiusure. L'evoluzione del vino con tappo vite (fig. 5) è migliore anche nel lungo periodo per limitatissima permeazione di ossigeno rispetto ad altre chiusure (dato medio: 0,0005 mg/L/giorno - Godden). Ma sul tema i pareri sono opposti: quanto ossigeno serve al vino per un lungo affinamento in bottiglia? Quello contenuto nel vino o nello spazio di testa, oppure sono necessarie microossidazioni legate ad una chiusura permeabile all'ossigeno?



Fig. 5 - I tappi a vite oltre le ottime caratteristiche tecniche, si prestano a facili personalizzazioni con loghi e colori diversi

Il problema irrisolto per le chiusure a vite è un eventuale odore di ridotto. Il fenomeno è preoccupante e viene messo in relazione alla eventuale capacità del vino di formare tali composti.

Oggi, con nuove leghe metalliche a base di alluminio, è possibile garantire piccole quantità di ossigeno al vino in bottiglia. Entro pochi mesi sarà disponibile anche una chiusura a vite in plastica.

**Tappo a strappo.** Nuove chiusure si stanno affacciando in questi ultimi cinque anni nel settore.

Funzionano a strappo, per cui danno garanzia di inviolabilità del prodotto. In genere sono costruite da materiale plastico esterno e metallico interno. Sono belle esteticamente e adatte a vini di pronta beva e comunque non soggetti a rischi di "ridotto".

**Tappo di vetro.** Ultimissima novità, il vetro (fig. 6) è il materiale migliore per contatto con il vino. Si toglie con una semplice pressione o avvistamento, pertanto addio levatappi. Costa come un normale tappo in sughero di prima scelta. Una piccola guarnizione di plastica (polivinilcloruro per il vino) evita il "grippaggio" tra vetro e vetro, una fascetta in alluminio lo fissa al collo della bottiglia. Dalla fase sperimentale ormai si passa ad utilizzi industriali veri e propri, in Germania in particolare. Ovviamente i tappatori vanno modificati nella testata. Occorre utilizzare apposite bottiglie con imboccatura perfettamente cilindrica, (massima tolleranza +/- 0,3 mm) e con bocca più larga (18,2 mm).

Il nuovo tappo in vetro si chiama "Vino Lok" ed è prodotto in Germania dal gruppo Alcoa, leader mondiale nelle chiusure per beverage. E' utilizzato in molte cantine in tutto il mondo, indicativamente sui 25-30 milioni di pezzi all'anno. In Italia è usato in almeno otto regioni tra cui Friuli, Piemonte, Toscana, Alto Adige e Isole. Resta ovviamente aperto il problema "ridotto" (vedi chiusure a vite).

Fig. 6 - Il vetro è certamente fra i materiali più inerti che possano venire a contatto col vino. La guarnizione in plastica ne assicura la tenuta al collo della bottiglia



### Il futuro?

Terminato di esporre lo stato dell'arte del sughero una domanda sorge spontanea: esiste la chiusura ideale che accontenti produttori e consumatori di vino in tutto il mondo? Purtroppo non esiste oggi, e forse non esisterà mai. Neanche Pitagora ed Einstein unendo le forze potevano inventarla. Infatti, dovrebbe garantire i seguenti parametri:

- ⇒ Non cedere e non prelevare nulla al vino.
- ⇒ Lasciare passare la quantità giusta di ossigeno che a seconda delle circostanze può essere zero, quasi zero o poco, onde migliorare nel tempo il bouquet del vino.
- ⇒ Non provocare assolutamente fenomeni di colosità.
- ⇒ Essere di facile introduzione ed estrazione, anche nel lungo periodo.
- ⇒ Avere un costo accessibile, essere piacevole sul piano estetico e infine trovare consensi da parte dei consumatori.
- ⇒ Avere il giusto impatto ambientale ed essere quindi facilmente riciclabile.

Con i limiti e i problemi del sughero ho convissuto per quasi quarant'anni; ho visto, provato, valutato con interesse molte chiusure alternative. Per il momento, a mio avviso, il vecchio caro tappo in sughero resta la miglior chiusura per il vino. È, oltretutto un connubio che dura da almeno quattro secoli.

Lorenzo Tablino  
Enologo