

## I TAPPI



Aprire una bottiglia di un buon vino e rischiare il classico “sentore di tappo” oppure utilizzare un tappo in silicone ma che non è bello da guardare? A cosa dobbiamo dare priorità, all’estetica o alla praticità?

Da sempre, nell’immaginario collettivo, è il tappo di sughero che fa da padrone nel mondo del vino e che costituisce un elemento fondamentale, per l’apprezzamento del prodotto. L’apertura di una bottiglia di vino è quasi un cerimoniale, i grandi ristoranti hanno del personale che si occupa esclusivamente della presentazione di un vino e dell’apertura della bottiglia. Il sughero, quindi, rientra nelle aspettative del cliente e risulta già un metro di giudizio nella valutazione di quel vino. Ma il sughero non è soltanto estetica: il tappo di sughero crea le condizioni per un lento invecchiamento del vino permettendo un piccolo scambio di ossigeno con l’esterno, ammorbidisce i tannini e consente lo sviluppo di aromi estremamente raffinati.

Il “sentore di tappo” è dovuto alla presenza di composti organici nel sughero (uno dei quali è il 2,4,6 tricloroanisolo o TCA) che conferiscono al vino sentori di muffa o straccio bagnato, a danno, quindi, dei sentori fruttati o della persistenza aromatica.

Per ovviare a tale inconveniente, la tendenza oggi è quella di utilizzare tappi tecnici di sughero o tappi siliconici.

I primi offrono l’omogeneità tipica dei prodotti industriali, pur mantenendo inalterate le proprietà del sughero, mi riferisco all’efficacia ed all’estraibilità. Ne esistono diversi a seconda del tipo di vino a cui verrà applicato: per i vini fruttati, ad esempio, viene utilizzato il Tappo Twin Top con un disco in sughero a entrambe le estremità e un corpo in agglomerato; oppure il Tappo Spark che, come dice la parola stessa, è adatto a Spumanti e Champagne, ed altri ancora.

I tappi in silicone stanno prendendo piede sul mercato sempre più perché assicurano elevate performance qualitative, a livello fisico, chimico ed enologico a prezzi estremamente competitivi. A mio parere, comunque, la sostituzione del tappo di sughero con quello di silicone con l’obiettivo di eliminare il “difetto di tappo” è soltanto una scusa. La realtà è che le riserve di sughero stanno terminando e gestire le querce da sughero è un’impresa più che ardua. Infatti, la quercia da sughero ha una vita media di 170 – 200 anni e la qualità del sughero deriva proprio dall’accurata gestione del querceto. Ciò comporta, ovviamente dei costi più elevati che le aziende non sono più disposte a

soportare. E' anche vero che oggi ci sono tanti tappi in silicone che sono migliori di molti tappi in sughero oggi sul mercato, ma non mi vengano a dire che lo fanno per il cliente, per evitare il sentore di tappo!

Ora, per i vini di pronta beva sono estremamente d'accordo sull'utilizzo del silicone in quanto rispecchia esattamente le mie aspettative. Ma, per gli amanti come me del buon nettare di Bacco, dei grandi vini, per favore, non toglietemi il piacere di aprire la bottiglia e di sentire se...sa di tappo. Prima di porvi di fronte ad una rassegna più completa delle caratteristiche delle varie tipologie di tappi, in primis quello di sughero e quello sintetico, facciamo una breve panoramica di bonus e malus di queste due varianti.

## **TAPPI IN SUGHERO O SINTETICI? Il Diavolo e l'acqua santa.**

Sono in molti a ritenere che il tappo in sughero per le bottiglie di vino, sia di per sé sinonimo di qualità indiscussa del prodotto. Le opinioni sull'argomento, però, ora non sono più così concordi. Infatti ultimamente non è più raro trovare confezioni di vino anche pregiato che riportano tappi realizzati con nuovi materiali sintetici.

### **Funzione del tappo**

Perché tanta importanza ad un elemento così periferico? Il compito che ha ciascun tappo, al di là del materiale con cui è stato realizzato e della sua forma, è quello di impedire che l'ossigeno contenuto nell'aria possa venire a contatto con il vino, provocandone l'ossidazione. Questo fenomeno ha, si sa, effetti devastanti su i tutti i tipi di vino, alterandone il gusto e l'odore.

### **Vantaggi e svantaggi del tappo in sughero**

In questa prospettiva, il sughero si presenta come uno dei materiali più adatti a svolgere una funzione protettiva, a patto che sia di ottima qualità.

E' leggerissimo e la sua naturale tendenza a seccarsi e a restringersi si può facilmente combattere mantenendolo bagnato e "nutrito" costantemente dal vino stesso, con cui entra in contatto: in questo modo riesce a mantenersi elastico e, una volta all'interno del collo della bottiglia, ad aderire perfettamente alle pareti e a svolgere alla perfezione la sua funzione.

Proprio questo è il motivo per cui le bottiglie chiuse da un tappo di sughero dovrebbero sempre essere conservate orizzontalmente, in posizione leggermente sbilanciata in avanti. Nelle cantine, infatti, gli appositi contenitori per le bottiglie di vino sono stati concepiti con la giusta inclinazione, proprio a questo scopo.

Oltre all'essiccazione, poi, altri nemici del sughero sono alcuni funghi e muffe che possono attaccarsi alla pianta oppure svilupparsi mentre il materiale è in lavorazione per diventare tappo. Quando avviene questo spiacevole inconveniente, il vino assume un aroma spiacevole e amaro, e si usa dire che "odora di tappo". A questo è stato posto rimedio oggi con il lavaggio dei tappi in acqua calda o con il trattamento a microonde. Anche se ad ogni difetto c'è rimedio, la difficoltà rimane: infatti, al momento dell'acquisto, non c'è modo di accertare l'effettivo stato di salute del tappo in sughero. E' sempre meglio rivolgersi ad enoteche di fiducia o di chiara fama per gli acquisti particolarmente pregiati: una volta nel negozio, saranno preferibili le bottiglie con tappi in sughero che non si trovano in piedi sullo scaffale, bensì distese su appositi appoggi.

Sempre per evitare spiacevoli figuracce al momento dell'apertura, dopo averla stappata sarebbe meglio annusare subito il tappo appena estratto: se ha un cattivo odore, infatti, è il segnale che il sughero ha assorbito qualche muffa che avrà probabilmente reso imbevibile il vino.

### **Vantaggi e riserve sul tappo sintetico**

Chi volesse, dunque, evitare gli svantaggi dovuti all'utilizzo del tappo in sughero, può ricorrere

all'acquisto di bottiglie con tappi in materiale sintetico: questi sono completamente atossici e possono trovarsi anche in vari colori. Come il sughero, sono resistenti, possono essere estratti con qualunque cavatappi senza particolari sforzi e, soprattutto, aderiscono perfettamente al collo della bottiglia. Proprio per questo motivo non è necessario tenerla "coricata" nel periodo della conservazione. Inoltre, anche una volta "forati" dal cavatappi possono essere riutilizzati per chiudere di nuovo la bottiglia, perché dal foro non passa aria né fuoriesce il vino. Il vantaggio sembra essere schiacciante, ma ancora questo nuovo metodo di chiusura non è stato accettato concordemente da tutti gli enologi ed amanti del vino.

Qual è il motivo?

Il punto è che la "rivoluzione" dei tappi sintetici ha solo qualche anno di vita, e anche se il rischio di ossidazione sembra praticamente nullo, è passato ancora troppo poco tempo perché gli esperti possano valutare con la dovuta obiettività gli effetti che questi materiali potranno avere sul sapore e l'aroma del vino dopo un lungo periodo di conservazione.

## IL TAPPO DI SUGHERO

Recenti studi fanno supporre la conoscenza dei tappi di sughero già all'epoca Romana, ma fino alla fine del '500 il loro utilizzo era riservato esclusivamente alla tappatura dei cocci usati per la conservazione del vino. Solo verso la fine del 1600, in Francia, i tappi di sughero furono utilizzati per la chiusura delle prime bottiglie di vetro destinate allo Champagne. Il tappo è un componente molto importante per il vino in bottiglia, e dovrebbe essere di qualità proporzionale a quella del prodotto. Spesso purtroppo non è così, e circa il 5% delle bottiglie riporta difetti che sono riconducibili ad imperfezioni del tappo di sughero, come ad esempio il famoso "odore di tappo" che altro non è che un fungo o una muffa (*Armillaria Mellea*, *Tricloroanisole*), che si sviluppano alla base della pianta durante la crescita e imprimono al sughero quel particolare odore pungente. I tappi di sughero vengono prodotti con la corteccia di una particolare quercia, la *Quercus Suber L.*, che trova il suo habitat ideale nel bacino del Mediterraneo, ed in particolare in Sardegna, nel sud della Francia e della Spagna, nel nord della Tunisia, del Marocco e dell'Algeria, e nel centro-sud del Portogallo, che pur non essendo una nazione mediterranea ha condizioni ambientali favorevoli. Una quercia da sughero ha bisogno di circa 30 anni per fornire il sughero "maschio" che però non è ancora adatto alla produzione di tappi, intorno ai 40 anni si forma invece il sughero "femmina" che una volta staccato dalla pianta si riproduce a intervalli di 8-10 anni. Questa tipologia, tranne il "piede" che si trova alla base del tronco e viene scartato, si può utilizzare per produrre i tappi.

La Confederation Européenne du Liege ha elaborato un "**Codice Internazionale delle Procedure per la produzione dei Tappi di sughero**", il quale prevede in sintesi i seguenti step di produzione:

- sosta delle plance 6-12 mesi
- selezione plance e prima bollitura per aumentare spessore, morbidezza, elasticità
- asciugatura e appiattimento 15-30gg
- selezione plance e seconda bollitura per aumentare consistenza
- fustellatura e ottenimento tappi grezzi
- lavaggio dei tappi, eventuale bagno colorante
- colmatatura dei pori con miscela di sughero e colla
- rivestimento con caucciù e silicone
- stoccaggio e confezionamento

Oggi possiamo trovare in commercio diverse tipologie di tappi di sughero:

- **Tappo di sughero naturale monopezzo**
- **Tappo tecnico**, che si distingue in

- **Tappo di sughero granulare agglomerato**, prodotto mediante collanti poliuretanicici speciali, usato soprattutto per le bottiglie di vini spumanti
- **Tappo misto**, formato da un agglomerato più rondelle di sughero naturale
- **Tappo a settori di sughero naturale**

E' certamente vero che la produzione mondiale di tappi di sughero è pronta a soddisfare, annualmente, una richiesta di circa 20 miliardi di bottiglie, e per il futuro l'Unione Europea ha in programma un progetto di rimboschimento di sughere, poichè se i movimenti di mercato non cambiassero risulterebbero essere insufficienti, riguardante la Penisola Iberica e l'Italia, con circa 100.000 ettari di piantagioni. Tuttavia è altrettanto vero che i poco meno di 2 milioni di ettari di sugherete dell'area mediterranea e i 62.500 addetti della produzione di tappi di sughero potrebbero scomparire entro il 2015. Con loro antichi ecosistemi, l'aumento della desertificazione di aree già messe a dura prova e la sopravvivenza di alcune specie animali come linci e aquile imperiali iberiche o il cervo sardo che nei boschi di sughero hanno il loro habitat naturale. Responsabile di tali previsioni il tappo di plastica e l'aumento delle sue quote di mercato nel mondo vitivinicolo. Un cambiamento di direzione dei cantinieri industriali verso l'alter ego del sughero, potrebbe infatti spingere l'Unione Europea a non ritenere più necessario un rimboschimento di sughere, e a decretare più o meno involontariamente la fine del tappo di sughero, del suo indotto industriale e di quello ecosistemico.

I cantinieri industriali infatti, usano sempre meno il tradizionale tappo di sughero. Meglio un bel tappo prodotto da derivati del petrolio, assolutamente non biodegradabile e fortemente inquinante. E anche se al momento i 25 miliardi di "vecchi" tappi resistono con il loro 70% di mercato, tutto fa pensare che la percentuale scenderà proporzionalmente alla crescita dei consumi di vino. Ecco perchè sono scesi in campo i responsabili del WWF che stanno cercando di spiegare alle industrie vitivinicole e ai consumatori il valore del sughero e delle sugherete.



Raccolta del sughero



Sosta delle plance



Fustellatura

### Principali imperfezioni e difetti del Tappo Sughero

<p><b>2,4,6 Tricloroanisole</b></p> <p>&amp;</p>	<p>Anche detto 246-TCA, è un fungo o muffa che si sviluppa alla base della pianta -<i>Quercus suber</i>-durante la crescita e che imparte al sughero un particolare, intenso e pungente odore definito appunto di "tappo"</p>
--	---

<i>Armillaria Mellea</i>	
<b>Brufolini</b>	Depressioni sulla superficie del tappo causate da una densa superficie interna della striscia di sughero dalla quale il tappo è ricavato
<b>Scheggiature</b>	Pezzetti mancanti, di forma irregolare, usualmente alle estremità del tappo causati durante la lavorazione di sughero troppo asciutto e/o friabile o da difettose pinze tappatrici
<b>Scanalature</b>	Intagliatura a forma di canale lungo la superficie del tappo. Causata dal taglio dei tappi troppo ravvicinato
<b>Annate di Siccità</b>	Anelli di crescita stretti e legnosi. Causati da mancanza di pioggia durante la stagione di crescita
<b>Legno Verde</b>	Ondulazioni sulla superficie del tappo. Causate da irregolari condizioni di umidità
<b>Legno Duro</b>	Aree dure e ruvide sulla superficie del tappo. Causate dal taglio del tappo troppo vicino alla superficie della corteccia
<b>Crepe</b>	Crepi o fessurazioni sulla superficie del tappo. Generalmente causati da sughero troppo secco o fragile. Può causare scheggiature durante la lavorazione

## IL TAPPO SINTETICO

L'alternativa più valida sembra essere il tappo sintetico, detto anche "tappo di silicone", fatto di un composto di materiali termoplastici chiamati elastomeri.

I primi prototipi di tappi sintetici sono nati in Francia nel 1978, ma sono comparsi sul mercato solo alla fine degli anni '80 e non con grossi risultati. Poche sono le aziende produttrici di tappi sintetici, la più famosa è la Supremecorq, nata nel '90 a Seattle in California, che distribuisce sul mercato circa 200 milioni di tappi, di cui 10 sono le aziende produttrici di tappi sintetici, la più famosa è la Supremecorq, nata nel '90 a Seattle in California, che distribuisce sul mercato circa 200 milioni di tappi, di cui 10 milioni destinati all'Italia.

I tappi sintetici sono atossici, presentano un elevato livello di sterilizzazione, non si sgretolano, non possono essere attaccati da muffe e riescono a preservare nel tempo le caratteristiche organolettiche del vino, in quanto sono impermeabili all'ossigeno, così come lo sono rispetto alla SO<sub>2</sub> (anidride solforosa) presente nella bottiglia, ciò significa che può essere messa meno anidride solforosa in quanto c'è meno dispersione nel tempo.

Certo è che, con l'utilizzo di tappi sintetici, non si potrà parlare di "affinamento in bottiglia", poiché, mancando lo scambio di aria attraverso il sughero, osmosi utile per rendere i vini rossi più morbidi, il prodotto rimarrà inalterato nel tempo, occorrerà solo imbottigliarlo al momento giusto.



Vari esempi di tappi sintetici



Stappatura tappo sintetico

## IL TAPPO A VITE

Ormai è argomento diffuso quello del tappo a vite. Ormai intendo da un paio di anni, perchè sino a non molto tempo fa la sola parola “tappo a vite” avrebbe destato orrore, disgusto, ribrezzo. Sostituire i tappi in sughero non era assolutamente pensabile, per lo meno nel Vecchio Mondo . Ma oggi si stà facendo marcia indietro anche da noi, e non mi riferisco a quei paesi con scarsa tradizione vinicola, ma a paesi come la Francia dove un grande nome come Michel Laroche uno dei più importanti e rispettati produttori di Chablis, ha annunciato che a partire dall’annata 2003 che è arrivata da poco sul mercato, tutti i suoi vini che seguiranno la strada degli Stati Uniti, avranno il tappo a vite.

La spiegazione che lui ha voluto dare sul perchè di questa scelta coraggiosa è legata ai troppi problemi ma soprattutto danni che il tappo di sughero gli ha regalato in questi anni.

Pian piano, dice Laroche, la tendenza sar  questa anche perchè bisogna riconoscere che grazie alla tecnologia ed all’innovazione molti problemi si potranno risolvere ed in fondo il tappo di sughero risale al 17° secolo...

Infatti oltre a contaminare il vino (“sa di tappo”), il sughero permette a volte l’ossidazione del prodotto che dovrebbe proteggere, in quanto non sempre la chiusura risulta efficace e duratura nel tempo. Inoltre, diversi supermercati del Regno Unito si sono dimostrati riluttanti nell’acceptare vini con la chiusura in sughero perchè troppe sono state le lamentele dei clienti che chiedevano di essere risarciti restituendo le bottiglie “danneggiate”.

Laroche sostiene anche che il tappo a vite risolver  parecchi problemi, in particolare per i vini bianchi di cui riesce a preservarne freschezza, acidit  ed aromi mentre per i rossi ci vorr  ancora un po’ prima di farli digerire al pubblico, ma secondo lui...   solo questione di tempo.

Dopo questa breve introduzione, scendiamo pi  nel dettaglio per analizzare pregi e difetti di questa tipologia di tappo che si sta sempre pi  affermando nei mercati mondiali. Anche se, come abbiamo precedentemente visto sfruttando l’esempio di La roche, la storia del tappo a vite fa uso di un passato prossimo,   vero anche che il suo utilizzo ha radici gi  negli anni ’70 dove si presentava in una forma diversa dall’attuale e con prestazioni tecniche inferiori. La capsula per vino   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’ermeticit    fornita dalla pellicola impermeabile contenuta all’interno, l’elemento pi  importante del tappo a vite per vino. Essa   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*

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 Zealand 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 mono pezzo 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.

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!

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.

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:

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

## **IL TAPPO A CORONA**

Costa meno del tappo a vite. Come per il tappo a vite richiede una bottiglia speciale, contiene plastilina e non dispone di studi sulla sua tenuta nel tempo. Può essere contaminato da TCA presente nelle scatole di cartone e trasmetterlo al vino tramite il disco interno di plastica. Viene usato anche nella produzione dello Champagne durante la fase della seconda fermentazione.

## **IL TAPPO A STRAPPO**

Questi tappi 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”.

## **IL TAPPO DI VETRO**

Questo è il materiale migliore per contatto con il vino. 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.

## TENDENZE E DESIGN...anche il tappo vuole la sua parte.

### Ball Puorer

Questo è un nuovo tappo versatore che si caratterizza per le sue cinque funzioni:

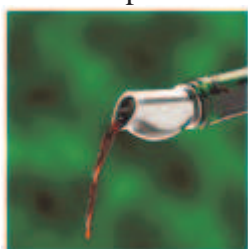
**Funzione di decantazione:** grazie alla biglia in acciaio posizionata al suo interno si ottiene una perfetta areazione del vino durante la versatura;

**Funzione salvagoccia:** non permette ad alcuna goccia di vino di cadere dalla bottiglia e sporcare la tovaglia;

**Funzione tappo versatore:** le sue forme e la biglia in acciaio permettono una versatura costante e controllata;

**Funzione tappo:** attraverso le lamelle in gomma chiude ermeticamente la bottiglie già aperte;

**Funzione di chiusura automatica:** tramite un semplice gesto rotatorio del polso e grazie alla biglia d'acciaio permette di interrompere il flusso del vino durante la versatura.



### Il tappo: strumento di comunicazione.

Con la nuova annata, abbiamo deciso di valorizzare quella parte della bottiglia che da sempre è considerata secondaria,

l'oggetto che termina la sua funzione ancor prima che il vino arrivi al bicchiere: il tappo!

Per far ciò si è deciso di fare incidere nei nostri tappi tre celebri aforismi, qualcosa che coniugasse il vino alla cultura, un'idea per fare riflettere mentre beviamo un sorso di vino.

*"A proposito di politica, ci sarebbe qualcosa da mangiare?"*

*Totò*

*"Un uomo può avere due volte vent'anni , senza averne quaranta"*

*Vitaliano Brancati*

*"L'amore, certo l'Amore. Fuoco e fiamme per un anno, cenere per trenta "*

*Giuseppe Tomasi di Lampedusa*



Rassegna di immagini di tappi di vari materiali, forme e dimensioni ispirati dalla creatività di giovani designer



