



Il perché del tappo a vite, la chiusura senza compromessi per preservare l'integrità dei vini

Il tappo a vite (anche detto Stelvin) è una chiusura tecnica organoletticamente neutra a protezione dell'integrità del vino.

È universalmente riconosciuta quale chiusura di eccellenza dei vini giovani e aromatici ma ne consente al contempo, una perfetta conservazione e terziarizzazione.

Un fondello speciale in lega di stagno, imprigiona una bolla di azoto, gas inerte per eccellenza che, come un gas nobile, non reagisce chimicamente con nessun elemento. In questo modo, il vino ed i suoi profumi risultano perfettamente protetti dagli agenti esterni (tappo compreso). All'apertura, il vino, a contatto con l'ossigeno, libera tutta la sua fragranza.

Il tappo a vite ha raggiunto oggi livelli di assoluta eccellenza tecnica: le esperienze sui nostri vini da 10 anni a questa parte, ce ne garantiscono il successo. E non solo: prestigiose cantine del vecchio mondo quali Château Margaux in Francia ed in Italia tra gli altri Angelo Gaja, non solo stanno sperimentando la chiusura Stelvin, ma la utilizzano in via definitiva su alcune tipologie della loro produzione. Altri produttori italiani di primo piano quali Jermann, Livio Felluga, Franz Haas, Tiefenbrunner, Laimburg, Albino Rocca, Maculan, Batasiolo e Planeta sposano la causa dello Stelvin.

Questa tecnologia ha preso piede a tal punto che alcune disciplinari D.O.C. Nazionali che prevedevano l'esclusivo uso del sughero quale chiusura obbligatoria tradizionale, si sono aperte, con le rispettive modifiche, all'uso di del tappo a vite (Soave e Bardolino Classico).

Anche il mondo del vino emergente è grande fruitore di questa chiusura, molti sono infatti i mercati internazionali che la richiedono in via esclusiva, per evitare possibili problemi creati dalla chiusura tradizionale. L'importante testata internazionale Wine Spectator ne prova la crescente popolarità: le 18.000 degustazioni della rivista svolte nel 2012, vedono tra le bottiglie presentate, il 13% di Stelvin, con una crescita decisiva rispetto al 5% del 2005.

La chiusura a vite è coerente con la nostra innovazione tecnologica che vuole rivolgersi al mercato della concorrenza mirando a soddisfare le nuove necessità, al passo coi tempi, di produttori e consumatori, rispettando da una parte il prodotto così come voluto dal produttore e dall'altra tutelando l'acquisto del consumatore.

Si tratta di una scelta che rispetta in toto il concetto di integrità del vino, in perfetta linea con la nostra filosofia propositiva aziendale.

Quali i vantaggi della chiusura a vite?

✓ **Eliminazione dei difetti da sughero**

Il sentore di tappo è una delle alterazioni del vino. Il termine descrive un gruppo di odori e gusti indesiderati, legati alla contaminazione da contatto del vino con un tappo di sughero difettoso.

Il gusto di tappo può manifestarsi in maniera talmente evidente da rendere imbevibile un vino, che presenterà un odore di sughero deteriorato (rancido /ammuffito), o in maniera più lieve, un difetto al naso non esplicitamente riconducibile al tappo.

Gli studi sull'origine di questa contaminazione hanno dimostrato la presenza di una sostanza il 2,4,6-tricloroanisolo (TCA), responsabile principale del "sentore di tappo" nel vino. Vera causa della presenza di TCA è un fungo, parassita della quercia, l'*Armillaria mellea*, che può svilupparsi nel tappo formandola, quale prodotto del suo metabolismo secondario. Il TCA risulta percettibile anche a livelli bassissimi di concentrazione, il che costituisce un grave problema nei tappi naturali.

Altre contaminazioni, ancora più subdole, derivano dall'uso dei tappi naturali: si tratta di quelle legate ai prodotti di lavaggio/disinfezione dei sugheri con acque ossigenate e prodotti analoghi. Queste creano repentine ossidazioni, che a pochi mesi dall'imbottigliamento, rendono il vino difettoso e in tal caso, il difetto non essendo facilmente riconducibile al tappo, è imputato alla qualità del vino e diventa quindi pregiudizio, nei confronti del produttore.

Il problema delle contaminazioni da sughero è diventato imponente a tal punto che la sommellerie internazionale si è specializzata nella formazione di esperti sul "nez di bouchon". La percentuale di riscontro di difetti da sughero sulla nostra produzione annua supera il 2%.

Con la chiusura a vite, il rischio di contaminazioni da sughero è completamente eliminato: un momento di rimossa tensione per il sommelier / consumatore legato ad un vino che "sa di tappo", apre la via ad una degustazione più agevole e piacevole .

✓ **Effettiva protezione contro l'ossidazione**

L'ossigeno è elemento fondamentale in fase di vinificazione, di imbottigliamento e terzizzazione. La gestione del ruolo dell'ossigeno è la chiave per l'ottimale riuscita di un vino e può diventare un serio problema, una volta che il vino è imbottigliato.

Negli scambi vino/esterno, mediati dalla chiusura, si crea un'alchimia complessa, soprattutto se si considera che non esisteranno mai due tappi di sughero identici. In fase di terzizzazione (affinamento) non è perciò possibile, come invece lo è in fase di vinificazione, controllare il corretto apporto di ossigeno nella singola bottiglia. Il tappo a vite offre una vera e propria garanzia contro questo problema, eliminando in toto ogni disomogeneità possibile: la sua tecnologia offre uno standard di osmosi uniforme sulla singola bottiglia.

Le ns. degustazioni aziendali, condotte da esperti, ci confermano che su lotti omogenei d'imbottigliamento tappati con sughero, si manifesta una notevole disomogeneità dei livelli ossidativi dei vini anche e non solo della stessa annata, mentre questo problema non si verifica con la chiusura Stelvin, i cui lotti d'imbottigliamento sono sempre uniformi.

Tale chiusura, inoltre, permette in fase di imbottigliamento, un uso minore di anidride solforosa (antiossidante alimentare), che si traduce in un'inferiore quantità di SO₂ in soluzione.

✓ **Vini più freschi e lineari**

In fase di degustazione, i vini con chiusura a vite, sono indiscutibilmente più freschi, vivi, netti e lineari. Questa chiusura assicura un bouquet fresco e fruttato nel tempo, è neutra, non incide sul gusto dei vini e consente un lineare apporto di ossigeno nella bottiglia. Rallenta inoltre i tempi di evoluzione del vino, garantendone una più lunga e costante espressività organolettica, così come concepita dal produttore.

✓ **Apertura, chiusura e miscita facilitate**

Le bottiglie a chiusura Stelvin, con la loro apertura e chiusura facilitate, risultano ideali per il servizio non solo del professionista (ristoranti, bar à vins, miscita) ma anche per l'uso del consumatore privato, proprio perché tale chiusura permette l'apertura della bottiglia senza cavatappi.

✓ **Possibilità di scelta di conservazione**

Il sughero richiede una conservazione orizzontale, tra l'altro, non sempre attuabile e comoda: questo perché il vino deve risultare sempre a contatto con il tappo onde evitarne il disseccamento con conseguenti processi ossidativi repentini.

Le bottiglie con chiusura a vite, presentano invece il vantaggio di poter essere conservate anche verticalmente. E' possibile scegliere la soluzione di conservazione più adatta alle proprie esigenze, proprio perché la posizione della bottiglia non incide sulla conservazione del vino: grazie alla chiusura ermetica, il vino ed i suoi profumi risultano perfettamente protetti dagli agenti esterni.

✓ **Un vino tradizionale con una chiusura moderna a prova di tempo**

Il vino e le sue tecniche di produzione si sono evolute nel corso dei secoli e come non mai negli ultimi dieci anni. Se la nostra filosofia di produttori ci ha sempre guidato e ci guida all'affermazione dell'autenticità e della tradizione, non intendiamo né possiamo oggi rinunciare all'innovazione, soprattutto quando questa garantisce qualità e genuinità al produttore ed al consumatore.

Consigli per il servizio

Per una degustazione ottimale, è consigliato aprire la bottiglia alcuni minuti prima del servizio, al fine di permettere l'ossigenazione del vino.