I.P.

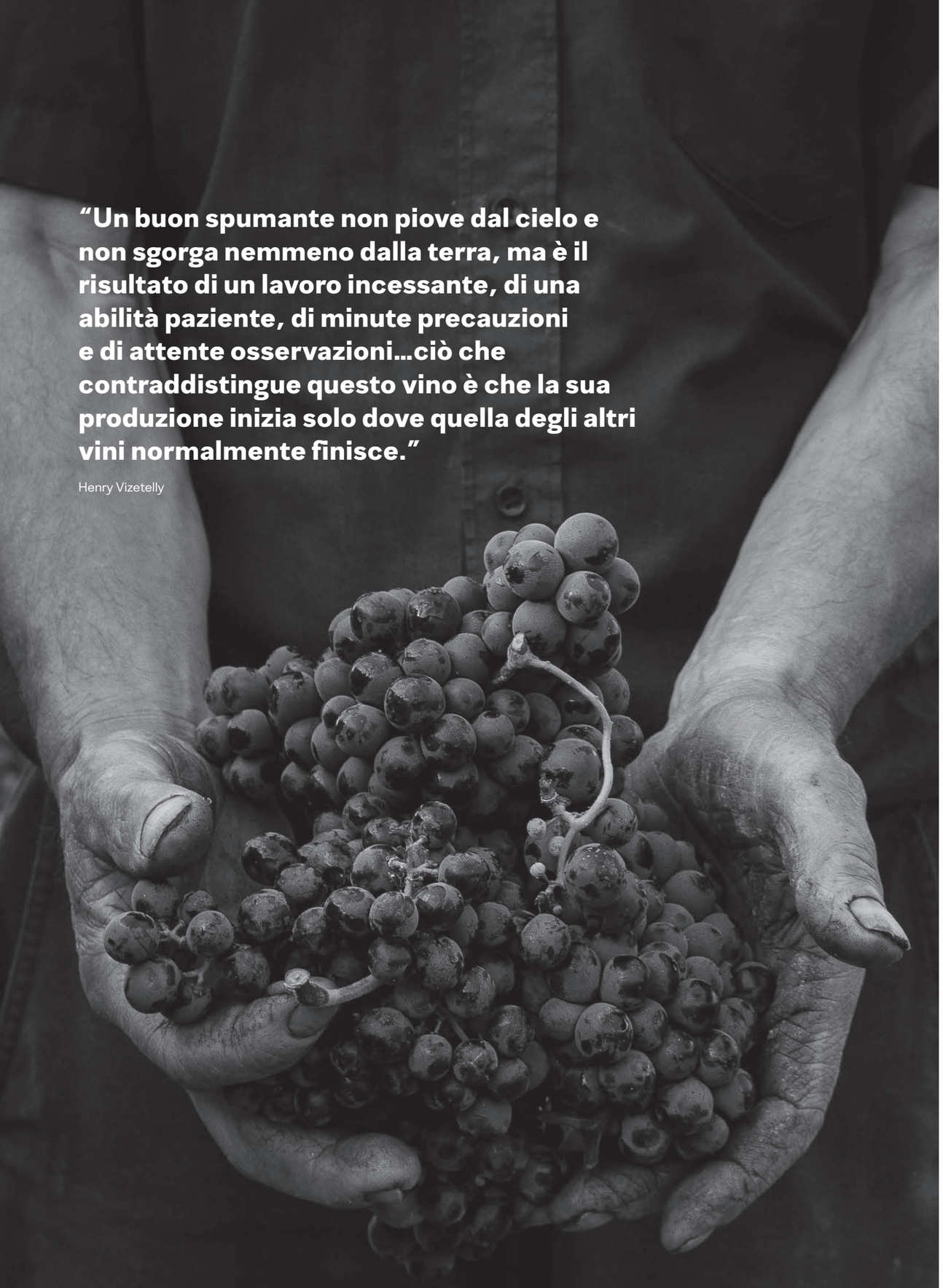
(A)CINI

_03
2023

News & informazioni dal mondo del sughero
Speciale vini spumanti

I SEGRETI DEI TAPPI DA SPUMANTE

AMORIM CORK ITALIA



“Un buon spumante non piove dal cielo e non sgorga nemmeno dalla terra, ma è il risultato di un lavoro incessante, di una abilità paziente, di minute precauzioni e di attente osservazioni…ciò che contraddistingue questo vino è che la sua produzione inizia solo dove quella degli altri vini normalmente finisce.”

Henry Vizetelly

TAPPO IN SUGHERO, IL CUSTODE DEL TEMPO

Stefano Zaninotto
Responsabile Tecnico
Amorim Cork Italia

Basta inoltrarsi tra gli scaffali dedicati al vino nella GDO, ma anche nelle più importanti e rinomate enoteche nazionali, per scoprire o avere conferma di come il vino spumante sia divenuto un compagno quasi quotidiano del bere nazionale. Nel corso degli ultimi decenni e grazie alla destagionalizzazione dello spumante, questo prodotto è divenuto di larghissimo consumo, e il fenomeno “prosecco” nelle sue varie declinazioni ha aperto la produzione di questi vini praticamente a tutte le regioni d’Italia, con i più svariati vitigni presenti nel territorio nazionale.

A seguito di questa grande espansione, molto spesso ci viene chiesto per quale motivo la chiusura dei tappi per vini spumanti sia legata in modo indissolubile al tappo di sughero nelle sue varie accezioni. Sicuramente, oltre che per tradizione, funzionalità, sicurezza, è fondamentale ricordare quanto l’imballaggio possa divenire fattore identificativo per un prodotto o per un alimento in genere.
Vi è un quadro della fine del ‘700 (il pranzo di ostriche di Jean-Francois de Troy) che oltre a dare uno spaccato della nobilità dell’epoca, pone in evidenza un piccolo ma per noi significativo oggetto che vola sopra le teste degli astanti e che molti di loro seguono con lo sguardo… si tratta del tappo che “esplode” e si invola da una bottiglia di spumante.

Cosa ancora più importante, quel tappo presenta esattamente la medesima forma che noi possiamo vedere tutt’oggi se in modo goliardico decidiamo di stappare una bottiglia di spumante.

Insomma stiamo parlando del tappo, di un oggetto rimasto uguale nella forma da oltre 300 anni. Ecco dunque uno degli aspetti che, rendono il tappo per vini spumanti cosi importante. La bottiglia chiusa risulta essere identitaria, in pratica l’oggetto (la bottiglia) diviene il soggetto stesso dell’acquisto. Sappiamo esattamente che cosa aspettarci nel momento in cui vediamo quello stesso oggetto. Fortunatamente, nel corso del tempo lo stesso tappo ha subito una importante serie di migliorie per rimanere al passo del vino spumante che nel tempo si è evoluto.

Credo che tutt’ora sia uno degli oggetti per imballaggio meglio riusciti in assoluto, di cui si conoscono pregi e difetti e di cui è possibile anticiparne il buon funzionamento proprio in funzione della sua ingegnerizzazione molto spinta, e che il Gruppo Amorim ha saputo guidare nel corso di questi ultimi decenni.

Anche se la rivoluzione generata dall’utilizzo della microgranina, in unione con i fluidi supercritici, ha permesso di sviluppare un prodotto di ottima qualità, che copre in termini economici le varie fasce di mercato, solamente il tappo da spumante con dischi di sughero è in grado di permettere lo sviluppo armonioso dei vini spumanti con lunga possibilità di vita.

Tale e tanta è la fiducia che i produttori nel mondo hanno nel tappo di sughero che, ora, alcunini tra i migliori e più rinomati nomi della spumantistica internazionale utilizzano il tappo di sughero con dischi, per la fondamentale fase del tiraggio, nelle loro migliori e più esclusive riserve, in sostituzione della normale e più economica capsula a corona.

Possiamo, insomma, essere certi che questo sodalizio rimane vitale e moderno, proprio in virtù delle interazioni che finalmente si iniziamo a conoscere e a comprendere tra sughero, gas carbonico e vino.

Potremmo concludere con una affermazione di Henry Vizetelly che nella Londra di fine ‘800 sentenziava:
“Un buon spumante non piove dal cielo e non sgorga nemmeno dalla terra, ma è il risultato di un lavoro incessante, di una abilità paziente, di minute precauzioni e di attente osservazioni…
ciò che contraddistingue questo vino è che la sua produzione inizia solo dove quella degli altri vini normalmente finisce.”

L'IMPATTO DEL TAPPO DI SUGHERO SULL'EVOLUZIONE AROMATICA DEI VINI SPUMANTI

Leggi l'articolo completo

Studio realizzato da
Amorim Cork, R&D Department

Oltre a mantenere il vino all'interno della bottiglia, i tappi di sughero per spumanti svolgono un ruolo fondamentale nel preservare l'aroma e il sapore dei vini, trattenendo il gas (CO_2) all'interno della bottiglia.

Le opzioni più comuni di tappi in sughero per vini spumanti presenti sul mercato sono: **tappi costituiti da uno o due dischi di sughero naturale con corpo in agglomerato** (diametro 3-7 mm) **e tappi in microagglomerato** (diametro 0,5-2 mm) **senza dischi di sughero naturale.**

Le differenze nella composizione fisica e chimica di questi tappi sono notevoli: mentre i **tappi in microagglomerato utilizzano più colla nella loro composizione**, i **tappi con rondella in sughero naturale hanno un contenuto di colla inferiore e una percentuale di sughero maggiore**. Inoltre, cosa molto importante, nei **tappi con dischi di sughero naturale**, la **frazione del tappo a contatto con il vino è composta da sughero naturale**, consentendo un contatto diretto e un'interazione del vino con questo materiale.

Conservazione degli aromi del vino mediante i tappi di sughero per spedizione.
Uno dei ruoli principali del tappo per spumante è, ovviamente, quello di **preservare la qualità aromatica dei vini.**

Tappi in sughero per tiraggio
Studi condotti in collaborazione con produttori di spumante "metodo classico" hanno dimostrato che **il tiraggio con tappi di sughero presenta profili sensoriali migliori** e **caratteristiche di ossidazione inferiori rispetto allo stesso vino con capsule a corona**. Inoltre, l'analisi della frazione volatile degli stessi vini ha rivelato differenze nell'evoluzione chimica dello stesso vino chiuso con tappi da tiraggio e capsule a corona.

Uno studio sviluppato con un produttore di Cava in Spagna ha mostrato, in questo caso, che nei primi anni di tiraggio le differenze sensoriali sono relativamente piccole; tuttavia, man mano che il tiraggio si evolve, le differenze diventano maggiori e sempre più assaggiatori preferiscono il vino che ha eseguito il tiraggio con il tappo di sughero rispetto allo stesso vino con la capsula a corona. Nella stessa prova l'analisi chimica fine ha rivelato che il contenuto di esteri e terpeni dei vini era più elevato nel tempo, rispetto alle capsule a corona.Un altro studio ha dimostrato che anche in periodi di tiraggio più brevi si può osservare una migliore conservazione dell'aroma dei tappi rispetto alle capsule.
La scelta del tipo di tappo spumante ha chiaramente implicazioni sulla qualità del vino. Pertanto, il tappo da spumante stesso dovrebbe essere considerato come uno strumento enologico che può modificare l'evoluzione della qualità in bottiglia.

L'utilizzo di tappi per spumante con dischi di sughero naturale sembra essere un'opzione migliore rispetto ai tappi in microagglomerato.
Inoltre, il crescente utilizzo dei tappi a tiraggio da parte dei produttori di spumante di tutto il mondo dimostra che sempre più enologi stanno notando questo effetto e riconoscono l'utilità del sughero naturale come strumento di conservazione dell'aroma e del gusto dei loro vini.

L'IMPORTANZA DEL CORRETTO UTILIZZO DEI TAPPI DA SPUMANTE

Come avere un approccio completo ai problemi delle chiusure sia dal punto di vista analitico che dal punto di vista operazionale.

Progetto realizzato dallo
Staff Tecnico Amorim Cork Italia

Per raggiungere e mantenere i livelli di eccellenza dei vini spumanti e frizzanti serve un prodotto di qualità, ma anche una conservazione in bottiglia garantita mediante corrette operazioni di imbottigliamento e tappatura.

Anche un solo vizio in una qualunque di queste componenti può compromettere seriamente il comportamento dello spumante in bottiglia, vanificando il sapiente lavoro dell'enologo.

Per questo motivo Amorim Cork ha realizzato uno strumento esclusivo: il manuale al corretto utilizzo dei tappi da spumante e frizzanti.

Un'opera di eccezionale spessore nel settore sughero, che racchiude anni di prezioso lavoro al servizio di chi desidera prevenire le criticità nella delicata fase della tappatura di queste tipologie di vino e, allo stesso tempo, sentirsi parte di una cultura condivisa.

Il manuale vi guiderà alla scelta ed all'utilizzo dei tappi per vino spumante e frizzante identificando le variabili che è necessario conoscere per ottenere i migliori risultati possibili assieme a semplici consigli di utilizzo, perchè la sola analisi di laboratorio, non può assicurare il massimo risultato raggiungibile nella tappatura, in quanto, nell'operazione di chiusura le variabili sono estremamente complesse e spesso non perfettamente identificabili.

Scarica il manuale tecnico di tappatura per vini frizzanti e spumanti

L'IMPORTANZA DEI DISCHI DI SUGHERO NEI TAPPI DA SPUMANTE

di Ernesto Pereira
Product manager Amorim Champcork

I tappi di sughero spumante a due dischi garantiscono una minore permeabilità dell'ossigeno e una maggiore conservazione della CO_2 nel lungo termine evitando un appiattimento aromatico del vino.

Le caratteristiche principali dei tappi per i vini frizzanti e spumanti devono garantire, oltre all'ermeticità, anche la tenuta alla sovrapressione interna dovuta all'anidride carbonica disciolta nel vino. Ma quali sono gli elementi che preservano la qualità del vino? Il più potente alleato, senza dubbio, sono i dischi in sughero naturale.

Dischi di sughero naturale, quali sono le loro funzioni?

I dischi in sughero naturale al 100% sono l'unico elemento che sta a contatto con il vino, svolgendo due importanti funzioni: evitare che il vino entri a contatto con il corpo di agglomerato e apportare note aromatiche naturali al sapore finale.

I tappi birondellati in sughero naturale sono la scelta migliore per uno spumante. Ciò è dovuto al fatto che sono in grado di sopportare tutta la pressione all'interno della bottiglia, apportare un'ossigenazione ottimale per anni e aggiungere note aromatiche preziose aumentando il valore finale dello spumante.

Esiste una tecnologia che garantisca l'eliminazione dei composti responsabili delle anomalie sensoriali delle rondelle?

La risposta è si, Amorim con la sua unità R&S Innovation ha creato **CorkNova®**, un sistema di pulizia e purificazione dei dischi di sughero, che, impiegando un sistema drenante vibro-fluidizzato ad alta temperatura, rende i livelli di umidità controllati tramite meccanismi di ventilazione ed estrazione completamente automatizzati.

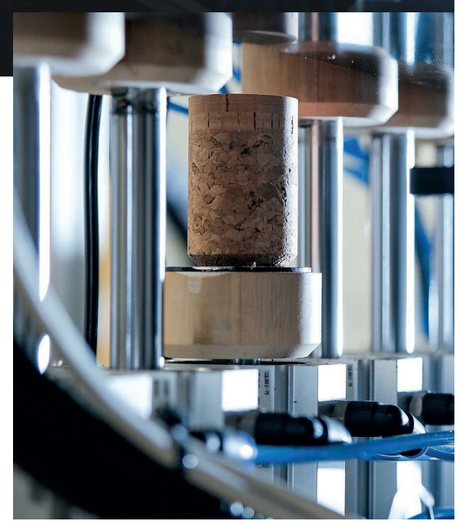
La tecnologia **CorkNova®** si basa su processi curativi volti ad eliminare composti responsabili delle anomalie sensoriali delle rondelle in sughero per i tappi da spumante permettendo così una riduzione sostanziale degli **"off-flavors"** potenzialmente presenti nei dischi di sughero a contatto con il vino. Trattati in questo modo, **i tappi con rondelle non conterranno alcuna traccia rilevabile di 2,4,6-tricloroanisolo (TCA).**
Una volta sanificate, le rondelle sono poi sottoposte ad un'analisi individuale attraverso l'utilizzo di **tecnologia raggi X**.

Questo ulteriore passaggio viene effettuato impiegando una tecnologia brevettata Amorim chiamata **TRX-D**, la quale verifica la presenza di materiale legnoso nella rondella come, ad esempio, lische di legno o microparticelle legnose che potrebbero compromettere le capacità meccaniche di ritorno elastico delle stesse.

Questa fase di controllo è estremamente importante, soprattutto nel mondo degli spumanti poiché previene fastidiosi fenomeni quali schiumatura e tappo a chiodo.

Grazie a questo tandem tecnologico costituito da **Cork Nova®** e **TRX-D**, Amorim è in grado di creare tappi con rondelle, sia per spumanti che per vini fermi, di altissima qualità sensoriale e dalle grandi performance fisico meccaniche.

NDTECH® SPUMANTE TECNOLOGIA AL SERVIZIO DEL SUGHERO



CARBON FOOTPRINT -562g BALANCE · GARANZIA ≤0,5 ng/l TCA · GARANZIA SENSORIALE · TRX-T TECHNOLOGY SCREENING INDIVIDUALE PRODUCT · FREE <150 COMPOSTI VOLATILI · NDTECH INDUSTRIAL CONTROL SCREENING TECHNOLOGY

Validata da enti indipendenti, NDtech è una tecnologia che consente una rivoluzione in termini di controllo qualità, grazie alla tecnologia di screening individuale ad alta precisione che esamina la presenza di TCA (tricloroanisolo) di ogni tappo spumante in pochi secondi.

NDtech® Spumante è arrivata tre anni dopo la presentazione del sistema **NDtech®**, che fornisce una garanzia **TCA non rilevabile*** per i tappi in sughero naturale dei vini fermi.

Le tecnologie di scansione e valutazione sono simili a quelle utilizzate in questa tipologia di tappi di sughero, ma l'analisi si concentra ora sui dischi di sughero naturale che entrano in contatto con il vino e adattati ai tre diametri tipici utilizzati nel settore degli spumanti:
h 48 x ø 29,5 / 30,5 / 31.
"Il lancio dei comprovati sistemi NDtech® per tappi per spumanti con due dischi di sughero naturale è un'ottima notizia per i produttori di tutto il mondo" afferma Carlos de Jesus, Direttore marketing e comunicazione di Corticeira Amorim.

"Questo processo massimizza la precisione tecnologica, che consente di rafforzare la qualità del tappo di sughero per spumante, esaltando le caratteristiche tecniche e di sostenibilità di quella che è la migliore chiusura per vino."

Corticeira Amorim prevede che **le linee NDtech® Spumante funzioneranno 24 ore al giorno, sette giorni alla settimana**, tenendo conto dell'elevato livello di domanda che questa nuova soluzione dovrebbe avere a livello nazionale e internazionale.

Ulteriori informazioni su NDtech®:
TCA non rilevabile: contenuto di TCA rilasciabile uguale o inferiore al limite di quantificazione di 0,5 ng/L, in un'analisi effettuata in conformità con lo standard ISO 20752.

Da notare che 0,5 nanogrammi/litro equivalgono ad una goccia d'acqua in 800 piscine olimpioniche.
Tradizionalmente, ogni analisi gascromatografica richiede 14 minuti.

Attraverso NDtech®, Corticeira Amorim è riuscita a ridurre il tempo di questa analisi a 16 secondi, rendendo possibile l'integrazione su scala industriale.
Va anche detto che il processo di controllo qualità di Corticeira Amorim continuerà a integrare queste analisi, effettuate sulla base di campioni statisticamente rilevanti e per un totale di oltre 40mila analisi mensili.

LA CO_2 SUPERCRITICA REINVENTA IL TAPPO DI SUGHERO COMPLETANDO LA NEUTRALITÀ SENSORIALE E LA PERMEABILITÀ CALIBRATA

Amorim Spark One è la scelta giusta per i produttori di spumanti che preferiscono un sughero microagglomerato tecnicamente performante e con una liberazione limitata di ossigeno.

CARBON FOOTPRINT ≈-540g BALANCE · GARANZIA ≤0,5 ng/l TCA · TECNOLOGIA CO_2 SUPERCRITICA

Produrre un tappo tecnico che del sughero, materia prima nobile legata inscindibilmente al vino – per motivi tecnologici, di tradizione e di charme – sfrutti solo le caratteristiche positive ed elimini completamente i rischi legati a deviazioni olfattive, perdite di tenuta e disomogeneità è una sfida che Amorim ha raccolto creando Spark One Premium, tappo in microagglomerato con prestazioni meccaniche e tecniche elevate.

Il tappo **Spark One Premium** è composto da un corpo in microgranuli con elevate proprietà elastiche ed eccellente resistenza meccanica, senza aggiunta di espandenti. Offre la massima neutralità sensoriale, con l'esclusiva tecnologia basata sull'utilizzo di fluidi supercritici, in grado di rimuovere efficacemente il TCA e altre sostanze volatili.

La CO_2 supercritica infatti, grazie alla ridotta viscosità, all'alto coefficiente di diffusione ed alla bassa tensione superficiale, è grado di arrivare fino agli interstizi più piccoli del tessuto sugheroso e di asportare gran parte dei composti con peso molecolare inferiore a 2, tra cui i cloroanisoli (TCA e TeCA) ed i loro precursori clorofenoli, senza peraltro residuare nel sughero.

Le prove condotte dal reparto Ricerca e Sviluppo di Amorim hanno dimostrato che i tappi **Spark One** hanno una maggiore resistenza meccanica e una minore resistenza alla compressione rispetto ai tappi concorrenti che utilizzano microsfere di plastica nella loro formulazione.

La migliore resistenza di Spark One, unita a una maggiore flessibilità, garantisce un processo più fluido durante l'imbottigliamento.

Prove di imbottigliamento con vini spumanti hanno dimostrato che i tappi **Spark One** hanno una maggiore flessibilità e sono più facili da estrarre dalla bottiglia rispetto ad altri tappi in microagglomerato, garantendo un'esperienza di apertura più semplice per i consumatori.

Leggi l'articolo completo

THINK
CORK

www.amorimcorkitalia.com