

EVENTI

Il vino è un prodotto vivo il sughero lo migliora

Barbara Amati

L'Associazione portoghese dei produttori di sughero ha organizzato una degustazione al buio all'Istituto dei Ciechi di Milano. Per provare che il tappo permette l'evoluzione del vino

Non c'è come essere immersi nel buio assoluto per acuire gli altri sensi che, non avendo il supporto della vista, risultano maggiormente ricettivi agli stimoli. Così l'olfatto, il tatto, l'udito, il gusto, amplificano ogni dettaglio. Un'esperienza interessante in questo senso l'ha proposta Apcor, Associazione portoghese dei produttori di sughero, e il luogo scelto non poteva che essere il più consono: l'Istituto dei Ciechi di Milano che organizza *Dialoghi nel buio*, viaggi sensoriali con gentili e sicuri trainer non vedenti. Così, decisamente al buio, ci si è immersi in una foresta del Montado per toccare con mano la corteccia degli alberi di sughero, ascoltare il canto degli uccellini, camminare su un terreno scosceso a passi un po' incerti, annusare l'aria dal profumo di terra e di verde. Dopodiché, seduti a un tavolo, con davanti due calici di vino, indiscutibilmente rosso per i sentori che si liberavano nell'aria, è iniziato l'educational. Alessandro Scorsone, sommelier e Maestro cerimoniere di Palazzo Chigi, aveva giusto aperto due bottiglie: la prima era stata tappata con un tappo a vite, la seconda con un tappo di sughero. Scorsone ne ha sciverato le caratteristiche olfattive e di gusto: tralasciando il colore, ne risultavano due vini dall'impronta decisa e vinosa, il primo un po' più chiuso, il secondo più evoluto, aperto e profondo. Man mano che i vini si ossigenavano, il vino cambiava, diventando più intenso, al naso e in bocca: il secondo in maniera più evidente, il primo un po' più restio ad aprirsi, quasi compresso. Vincenzo Russo, direttore scientifico del Centro di ricerca di Neuromarketing Behavior and Brain Lab Iulm, è intervenuto per spiegare in maniera scientifica come si trasmettono al cervello le nostre percezioni sensoriali. Carlos Veloso dos Santos, amministratore delegato di **Amorim Cork Italia** (il Gruppo **Amorim** è la prima azienda al mondo nella produzione di sughero, e **Amorim Cork Italia** è leader di mercato nel nostro Paese con 561 milioni di tappi venduti per un fatturato di 57,8 milioni di euro), ha raccontato le caratteristiche e i vantaggi del tappo di sughero naturale, leggero, elastico e impermeabile. Che gli ospiti hanno potuto



“toccare con mano” poiché i vini in esame erano, alla fine, il medesimo vino, conservato in bottiglie con chiusure diverse. Ecco spiegata la differenza di evoluzione, la chiusura del primo e la maggiore apertura del secondo. Il vino è un prodotto vivo e il tappo di sughero naturale è permeabile all'ossigeno, quindi i tappi svolgono un ruolo significativo nella trasmissione dell'ossigeno nel periodo in cui il vino viene conservato. Se il tappo a vite agisce come una chiusura ermetica e non consente l'ingresso dell'ossigeno nella bottiglia nel tempo, i tappi di sughero naturali consentono invece un aumento significativo della quantità di ossigeno nei primi mesi che poi decresce nel tempo. Ma ciò consente al vino di maturare e trasformarsi affinché se ne possa godere al meglio. Sempre che non s'incappi nel fatidico odore di tappo... **R&B**



Il viaggio sensoriale al buio ha messo in evidenza la differenza tra un vino chiuso con il tappo a vite e uno con il tappo di sughero naturale. A raccontarne le peculiarità, in alto, da sinistra, Alessandro Scorsone, Vincenzo Russo, e Carlos Veloso dos Santos

16

Food&Beverage | aprile 2018

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.