

# i Grandi Vini

Anno VII • Numero 61  
SETTEMBRE 2011  
www.igrandivini.com

ENGLISH  
VERSION  
INCLUDED



WINEMAKING SRL  
VIA DELLE SCUOLE 13 CAST ABATE  
53020 MONTALCINO SI

L'AUTUNNO CALDO DEL VINO  
Sale l'Iva, scende la quantità del raccolto

INCHIESTA: LE CHIUSURE  
Tutti all'assalto del "re" sughero

## PAOLO BARATTA

Dopo la Biennale il prossimo appuntamento è a Merano



## L'INCHIESTA

### LE CHIUSURE NEL VINO

sulla qualità del vino che questo importante strumento è chiamato a proteggere. In quanto, poi, alle sue funzioni di interfaccia con l'ambiente esterno, ci si augura sempre che esse si svolgano solo in senso positivo, anche se la conoscenza dei meccanismi che regolano queste funzioni sembra non sia ancora del tutto acquisita. Mi viene sempre da paragonare ciò che il tappo è per il vino con quello che costituiscono i pneumatici per una autovettura: si può anche disporre di una brillante Ferrari, ma se le gomme sono lisce non si va da nessuna parte!"

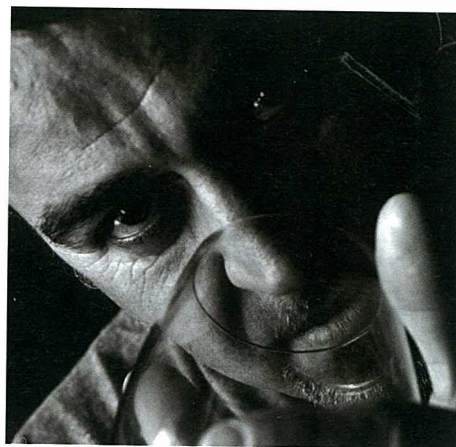
**2)** "Per quanto riguarda i tappi sintetici, si può senz'altro affermare che l'evoluzione ed il processo di perfezionamento produttivo che hanno avuto, ne hanno fatto uno strumento di grande aiuto per la moderna enologia. Ovviamente il loro uso subisce l'influenza di due importanti fattori: uno oggettivo, che è costituito dalle caratteristiche chimico-fisiche che riguardano la stessa composizione di questo strumento. In questo senso, credo non ci sia ancora una esperienza storicamente sufficiente per assicurarci la funzionalità del tappo sintetico nella tappatura di bottiglie che contengono vini destinati ad essere conservati per lunghi periodi (oltre i 10 anni). L'altro fattore è del tutto soggettivo ed è costituito dall'impatto con il consumatore, che spesso vede il tappo sintetico come un elemento estraneo al sistema "bottiglia di vino di qualità. Per quanto riguarda il tappo a vite, vedo invece un promettente futuro, per varie ragioni, ma soprattutto per la funzionalità e la praticità d'uso".

**3)** "Sono dell'idea che regole come quella che disciplinano il tipo di chiusura di una bottiglia di vino non dovrebbero essere stabilite per legge, bensì da un accordo fra i produttori all'interno dei Consorzi di tutela. Siccome è risaputo che il successo di una scelta rispetto ad un'altra è determinato sempre e comunque dal consumatore finale, è bene che siano i produttori stessi, che hanno il contatto diretto con i loro clienti, a stabilire – in base agli umori percepiti – come orientarsi, in questo, come pure in altri indirizzi produttivi". (g.p.)

### Risponde

**Roberto Cipresso | Enologo**

**1)** "Importantissimo, anche se non credo abbia grande responsabilità nella respirazione del vino, ho delle perplessità sul fatto che dopo 10 anni di imbottigliamento un tappo possa ancora avere un ruolo di traspirazione. Credo che una caratteristica molto importante del tappo stia nella qualità della adesione alla bottiglia di vetro".



**2)** "Preferisco il tappo a vite, anche se culturalmente, io per primo, non l'ho ancora metabolizzato. Rimane però un problema di difficile risoluzione: durante la fase di tappatura (anche nella camera inerte dell'imbottigliamento sotto-vuoto), rimane una bolla d'aria compressa tra vino e tappo: solo il sughero è in grado di "sfogare" lentamente all'esterno questa pressione, grazie alle sue proprietà di distensione. Per i vini di lunga durata preferisco il sughero: ho fatto delle prove negli anni novanta imbottigliando lo stesso Brunello con tappi sintetici e di sughero, questi ultimi davano risultati migliori. Per quanto riguarda i bianchi e i territori dove c'è la "cultura dell'annata nuova", si possono esplorare le strade delle chiusure alternative".

**3)** "Credo sia necessaria un'apertura, nei territori suddetti. Dove sussistono l'orgoglio e la dignità del grande terroir, dove si producono vini da lungo invecchiamento, rimarrei al sughero, per evitare un danno d'immagine e di qualità". (m.b.)

### Risponde

**Thomas Dorfmann | Enologo**



**1)** "I tappi, soprattutto quelli naturali, influenzano più i vini rossi che i bianchi, specialmente quelli con lunga tenuta all'invecchiamento".

## AGRICHIANTI

- movimento terra
- scasso per vigneti e oliveti
- impianto vigneti e oliveti
- servizi per l'agricoltura
- materiale per vigneto
- giardini
- edilizia
- commercio inerti

*dalla nuda terra*



*al miglior prodotto*



**AGRISERVICE CHIANTI**

- gestione vigneti e oliveti
- lavorazioni agricole

AGRICHIANTI S.n.c. - AGRISERVICE CHIANTI Srl  
Strada Vicinale Lama dei Frati, 101/M int.1  
53017 RADDA IN CHIANTI (SI)  
Tel e Fax 0577.733684

e-mail: agrichianti@virgilio.it - agriservicechianti@libero.it