

Cresce l'utilizzo del tappo in vetro

ENOLOGIA

■ Ormai non è più un dato sperimentale: dopo 10 anni di prove i risultati parlano chiaro e sono del tutto positivi riguardo all'utilizzo del tappo in vetro *Vino lok*, prodotto in Repubblica Ceca, dalla Preciosa Gs, azienda famosa anche per i cristalli di Boemia. Presente da circa 14 anni sul mercato, il suo utilizzo è in crescita in molte cantine nel mondo e con risultati interessanti. Lo ha confermato una degustazione di vini rossi effettuata nelle scorse settimane all'azienda agricola Brezza di Barolo.

La chiusura, dallo scorso anno, presenta una guarnizione nuova, sempre in polietilene, ma più ampia. Anche le dimensioni del corpo in vetro sono cambiate, riducendosi leggermente. Le vetrerie ormai mettono a disposizione bottiglie con bocca e collo adatti a varie chiusure: sughero, sintetico, metallo e vetro.

All'inizio dell'utilizzo del tappo in vetro nacque qualche problema con le vetrerie. Oggi la bottiglia Albeisa utilizzata dall'azienda Brezza e prodotta dal gruppo Saint-Gobain di Dego (Savona) è perfetta per la chiusura sia in vetro che in sughero.

Il costo del tappo in vetro è all'incirca di 0,50 euro ed è competitivo rispetto a un sughero di alta qualità. Sono invece leggermente superiori i



Due tappi in vetro usati per i vini delle Langhe.

costi del processo di tappatura, perché per piccole produzioni si lavora con sistemi semiautomatici. A una velocità di 1.500 pezzi all'ora occorrono due addetti in più.

Nel 2015 le cantine Brezza hanno prodotto ben 35mila bottiglie con il tappo a vetro, su Dolcetto d'Alba, Langhe Freisa, Barbera d'Alba, Langhe Nebbiolo e Nebbiolo d'Alba e prossimamente anche sul Barolo.

L'assaggio si è svolto secondo norme professionali e su sette campioni del tutto anonimi, alla presenza di sette tra enologi, sommelier e giornalisti. Per il Dolcetto Alba 2005-2006 cru San Lorenzo e Fossati il profumo è migliore nella chiusura in ve-

tro, mentre su Langhe Freisa 2005 prevale la chiusura in sughero. Sul Barolo Sarmassa (millesimi dal 2003 al 2006) il tappo in vetro in genere garantisce profumi migliori, mentre al gusto non si evidenziano differenze particolari. Ha sorpreso positivamente l'assenza totale di "ridotto".

Ovviamente si tratta di una serie di prove su una sola cantina, ma con risultati molto interessanti. Aggiungiamo che non si segnalano problemi di colosità, su bottiglie conservate ovviamente in posizione orizzontale.

In generale si può affermare che passa meno ossigeno nel vino durante il periodo di affinamento in bottiglia, con risultati positivi riguardo all'evoluzione del prodotto. Oggi nell'Unione europea si stima siano prodotte con il tappo a vetro circa trenta milioni di bottiglie annue.

Lorenzo Tablino

**NEL 2015 LA CANTINA
BREZZA DI BAROLO
LO HA USATO PER
35MILA BOTTIGLIE**