“È inaccettabile che un tappo rovini anni di lavoro”. Antonino La Placa (Vinventions) fa il punto sul futuro delle chiusure

scritto da Stefano Montibeller | 7 Aprile 2026



Le chiusure del vino stanno vivendo una trasformazione radicale tra innovazione tecnologica, sostenibilità e nuove esigenze di mercato. Antonino La Placa di Vinventions analizza il superamento dei dogmi tradizionali, il ruolo dell’ossigeno e dei dati scientifici, e l’ascesa di soluzioni alternative come il tappo a vite e i biopolimeri.

Fondata con l’obiettivo di innovare uno degli elementi più sottovalutati ma strategici della filiera, **Vinventions è oggi**

un player globale leader nelle soluzioni di chiusura per il vino. Dal sintetico ai sistemi a vite, fino ai biopolimeri vegetali (come la linea Nomacorc), l'azienda affianca le cantine con un approccio **data-driven**, focalizzato sulla gestione dell'ossigeno (OTR) e sulla sostenibilità.

Dal suo osservatorio, Antonino La Placa ci ha offerto una panoramica lucida su come la tecnologia stia sfatando vecchi miti, ridefinendo l'identità del vino nel calice e rispondendo alle reali esigenze dei mercati internazionali.

Antonino, partiamo dall'evoluzione del settore. Come è cambiata la percezione delle chiusure alternative?

Il salto di paradigma è stato radicale. Solamente dieci anni fa i manuali didattici liquidavano l'argomento con tre dogmi: il sughero per l'invecchiamento, la vite per il Nuovo Mondo e il sintetico per la grande distribuzione. Oggi questo schema è saltato, spinto da tre fattori: i massicci investimenti in **Ricerca & Sviluppo**, la sfida posta dal cambiamento climatico alle materie prime tradizionali e, non ultimo, un consumatore molto più maturo.

Oggi vince l'azienda dinamica, capace di adattare la scelta tecnica alle reali esigenze del proprio vino.

Tra il boom del tappo a vite e i nuovi packaging, possiamo dire che esiste una "chiusura perfetta"?

La risposta è legata all'evoluzione del packaging. Se un domani il settore passasse massicciamente al bag-in-box per ragioni logistiche e di sostenibilità, il concetto stesso di tappo andrebbe ripensato. Finché useremo la bottiglia in vetro, la chiusura perfetta è quella che garantisce **performance costanti, sostenibilità ed evoluzione**

controllata dell’ossigeno. In questo senso, la tecnologia Nomacorc è la sintesi più avanzata.

C’è poi il grande tema della **convenience (la praticità)**: il tappo a vite sta crescendo enormemente perché apre a nuove occasioni di consumo informali, senza cavatappi, e permette di eliminare la capsula, riducendo l’impatto ambientale. In Italia lo scorso anno abbiamo commercializzato 800 milioni di tappi totali, di cui 400 milioni a vite. Un numero enorme, che però non vediamo a scaffale perché da noi persiste una certa reticenza culturale e viene quindi quasi totalmente esportato.

Per superare queste reticenze serve autorevolezza scientifica. Come rassicurate i produttori più legati alla tradizione?

Con i **dati oggettivi**. Vinventions è l’unica azienda di chiusure che progetta e costruisce anche strumenti di analisi enologica, attraverso il nostro dipartimento WQS (Wine Quality Solutions). I nostri analizzatori di ossigeno (come il NomaSense) sono così precisi e innovativi che hanno vinto premi internazionali e, cosa ancor più emblematica, vengono acquistati e utilizzati persino dai produttori alternativi di tappi in sughero.

Questa autorevolezza data-driven ci ha permesso di fare un ulteriore salto di qualità: Gabriele Gorelli, il primo Master of Wine italiano, ha deciso di diventare nostro Brand Ambassador. E se le performance delle nostre chiusure le garantisce e le “firma” un Master of Wine, credo ci sia poco da aggiungere.

Sul fronte green, con Nomacorc Ocean

avete portato l’Advanced Recycling nel vino. Come sta rispondendo il mercato?

Abbiamo notato un fenomeno affascinante: **le donne del vino dimostrano una sensibilità straordinaria e pragmatica verso l’ambiente**. Non è un caso che le primissime cantine ad adottare il Nomacorc Ocean (realizzato recuperando i rifiuti plastici destinati a finire negli oceani) vantino tutte una leadership femminile.

Come azienda fuggiamo dal facile greenwashing: il nostro approccio resta tecnico. Vogliamo fornire una chiusura ineccepibile che diventi un argomento di vendita reale per le reti commerciali. I fatti parlano chiaro: per ogni milione di tappi Nomacorc Ocean prodotti, ricollochiamo ben 8 tonnellate di plastica.

Nonostante questi numeri, l’Italia sconta un forte tradizionalismo legato al mito della “naturalità” del sughero. Come affrontate questo scoglio?

Spiegando che il compito vitale di una chiusura è proprio **preservare intatta la firma stilistica dell’enologo**. Pensiamo a un grande rosso: è inaccettabile che anni di lavoro in vigna e in cantina vengano sbiaditi o rovinati dall’aleatorietà e dai difetti di un tappo. La nostra Green Line in biopolimeri vegetali assicura questa costanza.

Purtroppo c’è profonda disinformazione sul concetto di “naturale”. Gran parte dei tappi in sughero di fascia media oggi in commercio sono **microgranulari**, agglomerati tenuti insieme da colle e poliuretani sintetici. Non sono pienamente biodegradabili né riciclabili, eppure, per una scappatoia legata alle percentuali di massa consentite dalla legge, vengono venduti come “naturali”. C’è molta confusione.

Sembra evidente che l’anello mancante dell’intera filiera sia l’educazione degli addetti ai lavori…

Assolutamente sì. La **formazione oggettiva** è l’unico modo per sconfiggere la disinformazione. Anche se l’Italia è pioniera nella sostenibilità normativa, tecnicamente c’è ancora molto da fare.

Proprio per colmare questo vuoto abbiamo stretto una partnership con ALMA, la prestigiosa Scuola Internazionale di Cucina Italiana. All’interno del loro Master of Wine, teniamo docenze tecniche specialistiche sulle chiusure. Siamo convinti che solo educando le nuove generazioni potremo superare i dogmi del passato e affrontare i mercati con reale consapevolezza.

Punti chiave

1. **Evoluzione settore:** superati i dogmi tradizionali sulle chiusure del vino
2. **Innovazione tecnologica:** gestione ossigeno (OTR) centrale per la qualità
3. **Tappo a vite:** crescita globale, ma resistenza culturale in Italia
4. **Sostenibilità:** biopolimeri e riciclo avanzato riducono l’impatto ambientale
5. **Formazione:** educazione tecnica fondamentale per superare disinformazione