

Oltre la tecnologia: perché la cultura tecnica è essenziale nell'imbottigliamento del vino?

scritto da Emanuele Fiorio | 22 Novembre 2023



Il confronto con **Stefano Zaninotto, Direttore tecnico di Amorim Cork Italia**, getta luce su un aspetto spesso trascurato nell'industria vinicola: **l'importanza della cultura tecnica nell'uso delle innovazioni**.

Zaninotto affronta il sottile equilibrio tra tecnologia e tecnica, sottolineando come il settore del vino, tradizionalmente conservatore, debba adattarsi rapidamente alle avanzate tecnologie senza trascurare l'importanza di una

corretta applicazione tecnico-pratica.

Attraverso approfondimenti tecnici sui tappi di sughero e le loro implicazioni durante l'imbottigliamento, emerge il **cruciale ruolo del monitoraggio, della campionatura e del controllo costante per evitare difetti e garantire la qualità del prodotto finale.**

Un approfondimento che evidenzia il valore cruciale di un **approccio culturale alla tecnica**, spingendo oltre la mera adozione di strumenti all'avanguardia verso una piena comprensione e gestione delle innovazioni nel contesto vinicolo.

La stretta relazione tra tecnologia e tecnica

“Tecnologia e tecnica non sono la stessa cosa, nell'industria alimentare il 70% dell'innovazione è legata agli imballaggi e negli ultimi 25 anni si sono fatti tantissimi passi avanti. Il problema è che la tecnica di utilizzo di queste innovazioni, lascia molto a desiderare.

Spesso non si considera la tecnica importante come la tecnologia, il settore del vino e degli alcolici è molto conservatore e non riesce ad allinearsi velocemente a quelli che sono gli sviluppi tecnologici che l'industria riesce a portare avanti.

Il tappo di sughero è un sistema di chiusura unico, è un materiale in grado di adattarsi a diverse tipologie di bottiglie. Questa peculiarità impone di saper gestire tutta una serie di aspetti tecnici per far sì che le tecnologie a disposizione possano essere utilizzate efficacemente.

Diametro, lunghezza del tappo e spazio di testa

La tecnica non ben applicata comporta un dispendio in relazione alla tecnologia. Se possiedo un impianto di imbottigliamento di spumanti in grado di lavorare con una elevata temperatura ma non conosco le modalità per utilizzare il sughero in quella linea, perdo l'utilità dell'innovazione e l'investimento diventa inutilizzabile.

Ci sono **due aspetti tecnici principali** che vanno considerati:

Uno degli aspetti essenziali che deve essere preso in considerazione prima delle operazioni di imbottigliamento, è verificare quali siano le **dimensioni del tappo di sughero che quella determinata bottiglia può sopportare**.

Se utilizzo un tappo di diametro 26mm in una bottiglia che ha una imboccatura ed un collo adatto ad un diametro di 24mm andrò a perdere le caratteristiche tecnologiche del tappo. Anche se dispongo di una linea supertecnologica andrò a perdere i vantaggi, questo è lapalissiano. **Il primo nodo quindi riguarda il diametro che andrò ad utilizzare.** Se utilizzo un diametro eccessivo avrò come risultato una difficoltà di inserimento, di stappatura e le capacità di sigillatura potrebbero venire meno. Il sughero infatti deve avere la **possibilità di rilassarsi all'interno del collo della bottiglia**.

Il secondo aspetto riguarda la **lunghezza del tappo** (che può variare tra 39, 44, 49, 54mm) **ed è legato allo spazio di testa**, cioè quel vuoto che sussiste tra il liquido e la testa del tappo. **Maggiore è questo spazio vuoto, migliore sarà la capacità di mantenimento e conservazione del vino.**

Disponiamo infatti di impianti tecnologici che ci permettono di avere vini privi di ossigeno e imballaggi che garantiscono la conservazione.

Dal punto di vista del marketing un tappo di sughero più lungo viene percepito come una chiusura di alta qualità, ma questo aspetto va ben oltre il marketing.

Implicazioni del mancato rispetto delle misure di controllo e monitoraggio

Se non viene rispettato lo spazio di testa ed il vino rimane stoccati in cantina il problema non si pone. Ma **nel momento in cui viene prelevato e trasportato avrò degli effetti negativi**. Perché?

Un esempio è quello legato all'aumento della temperatura che induce i liquidi ad espandersi e a salire verso il tappo. Se ho troppo poco spazio di testa il rischio è che il vino vada a toccare direttamente il tappo.

Ma c'è un altro aspetto peggiore: se sono presenti piccole porzioni di gas all'interno della bottiglia, questo gas andrà a comprimersi verso il tappo. Questo processo nella migliore delle ipotesi creerà **risalita capillare o "trafilamento"**, mentre nella peggiore delle ipotesi il tappo – ammesso che abbia delle ottime caratteristiche – potrebbe alzarsi oppure **fuoriuscire totalmente**. Chiaramente nel vino frizzante questo è maggiormente probabile rispetto ai vini fermi, mentre negli spumanti la fuoriuscita del tappo non è possibile perché è ancorato dalla gabbietta, ma può avvenire il "trafilamento".

È già capitato che durante il trasporto aereo i tappi di intere casse di vino pregiate siano fuoriusciti completamente, un danno non solo economico ma soprattutto d'immagine.

È importante che nel momento della tappatura e del riempimento le condizioni della bottiglia siano verificate costantemente, ciò si traduce in un **monitoraggio regolare, ad esempio ogni 15 minuti, in questa maniera viene garantito un risultato ed una**

qualità stabile nel tempo.

Secondo una ricerca che stiamo portando avanti con una università italiana, la quantità di ossigeno disciolto nel vino in un'ora dall'inizio delle operazioni, quadruplica. Se si parte da livelli già alti, potrebbe risultare compromessa la conservazione del prodotto.

Se questa mutevolezza viene sommata alla variabilità intrinseca del sughero, avrò un prodotto che non so come si svilupperà. Per questo c'è uno spostamento verso tappi tecnici che garantiscono uniformità e permettono una maggiore disattenzione verso questi parametri e questo monitoraggio costante. Utilizzare tappi tecnici che hanno una industrializzazione molto elevata ti espone a meno pericoli.

Approccio culturale e necessità di equilibrio tra tecnologia e tecnica

La tecnica è una impostazione culturale, non basta avere a disposizione le ultime tecnologie, è necessario un approccio che dia massima rilevanza al monitoraggio e al controllo. Nelle grandi cantine lavorano ingegneri che seguono le linee di imbottigliamento ed i particolari delle attrezzature utilizzate. Più le linee sono grandi e più aumenta il rischio dell'usura e la necessità di manutenzione.

Questo è il concetto essenziale della tecnica che presuppone una serie di attenzioni da mettere in essere per evitare che si verifichino dei **danni e dei difetti che non emergono nell'immediato ma che si notano chiaramente nel momento della stappatura.**

Questi difetti non sono generati dal caso, ma dalla scarsa cultura tecnica e dalla disattenzione che spingono molto spesso a sottovalutare particolarità e dettagli fondamentali".