Amorim Cork Italia punta sull’enologia di precisione: il tappo di sughero diventa strategico

scritto da Redazione Wine Meridian | 2 Settembre 2025



Amorim Cork Italia, leader mondiale nelle chiusure in sughero, investe nell’enologia di precisione sviluppando tappi innovativi su misura per ogni vino. Tecnologie avanzate come NDtech e ROSA Evolution garantiscono performance ottimali, mentre la sostenibilità del sughero lo conferma come scelta ideale per il futuro dell’enologia.

L’enologia di precisione rappresenta oggi una delle sfide più appassionanti e decisive per il futuro del vino. Amorim Cork Italia, filiale italiana del gruppo portoghese leader mondiale nella produzione di chiusure in sughero, **ne ha fatto una delle**

proprie traiettorie strategiche, consapevole che proprio il tappo è l'ultimo, fondamentale coadiuvante enologico in grado di rispettare l'evoluzione organolettica di ogni specifico vino nel tempo. "*Lo stesso vino, imbottigliato con dieci chiusure diverse, darà vita a dieci esperienze sensoriali differenti*", afferma **Carlos Santos, amministratore delegato di Amorim Cork Italia**. "Ed è proprio in questa variabilità controllata che si gioca la partita dell'enologia di precisione: creare chiusure capaci di dialogare con specifiche tipologie di vino, per valorizzarne le caratteristiche e offrire al consumatore un'esperienza sempre più autentica e raffinata".

Il tappo di sughero, scelto da secoli per la sua capacità di accompagnare l'affinamento del vino, oggi vive una nuova giovinezza grazie a innovazioni tecnologiche che ne aumentano sicurezza, performance e omogeneità. Amorim Cork Italia ha guidato questa rivoluzione con tecnologie d'avanguardia come:

- **NDtech**: selezione individuale dei tappi con gascromatografia per garantire la totale assenza di TCA rilevabile;

- **ROSA Evolution e Naturity**: trattamenti termici a base di vapore e CO_2 supercritica per una sanificazione profonda e naturale;

- **BeeW**: il sistema di finitura a base di cera d'api per garantire una maggiore omogeneità e longevità dei vini a lunga conservazione, con un ulteriore occhio di riguardo verso la sostenibilità.

Ogni innovazione firmata Amorim nasce da un dialogo costante con enologi e produttori, con l'obiettivo di offrire soluzioni su misura in base alla tipologia di vino, alle aspettative del

mercato e al posizionamento del brand.

Investimenti costanti e consistenti nella ricerca e nello sviluppo permettono ad Amorim Cork Italia di mantenere fede, così, al proprio impegno nell'enologia di precisione lavorando su nuove chiusure pensate per specifiche categorie, come il Prosecco, per il quale è in fase di sviluppo un tappo capace di esaltarne la freschezza, la pressione e il profilo aromatico, senza compromessi sulla sostenibilità.

"Il sughero è un dono della natura e vogliamo che resti la migliore opzione possibile per il vino", continua Santos. "A differenza di altri materiali di sintesi o derivati da coltivazioni a impatto ambientale critico – come la canna da zucchero, la cui piantagione è oggi al centro di dibattiti ambientali in Brasile per lo sfruttamento e la scarsa sostenibilità che comporta – il sughero rispetta e protegge il territorio. È rinnovabile, biodegradabile e frutto di un'estrazione non distruttiva: il perfetto connubio tra tradizione e futuro".

In un mercato sempre più esigente e competitivo, la vera sfida non è solo produrre vino eccellente, ma anche costruire attorno a esso un'esperienza che ne valorizzi ogni sfumatura. Lavorare sulla chiusura, e in particolare sul tappo di sughero, significa perseguire una perfezione sensoriale che si riflette direttamente nella percezione qualitativa del prodotto. **Amorim Cork Italia si propone di guidare questa nuova fase dell'evoluzione enologica**: una visione in cui il tappo non è più un semplice accessorio, ma un elemento strategico e identitario, in grado di raccontare, proteggere e valorizzare l'anima del vino.

Punti chiave

- **Enologia di precisione**: Amorim Cork Italia sviluppa chiusure specifiche per valorizzare ogni tipologia di vino
- **Tecnologie innovative**: NDtech, ROSA Evolution e BeeW garantiscono sicurezza, performance e omogeneità dei tappi
- **Sostenibilità ambientale**: il sughero è rinnovabile e biodegradabile, superiore ai materiali sintetici
- **Personalizzazione prodotto**: sviluppo di tappi su misura per specifiche categorie come il Prosecco
- **Dialogo continuo**: collaborazione costante con enologi e produttori per soluzioni ottimali