

Amorim Cork presenta il tappo QORK, invincibile per tecnica e sostenibilità

scritto da Redazione Wine Meridian | 29 Marzo 2023



Fiore all'occhiello tra le proposte Amorim Cork Italia, QORK e la sua sostenibilità totale sono stati messi alla prova attraverso due degustazioni di confronto, sia con tappi cilindrici inseriti in microagglomerato, sia con tappi a vite di tipo Stelvin (in alluminio).

Nel primo caso, la degustazione di confronto ha **evidenziato**

come il tappo QORK abbia ottenuto il migliore gradimento tra i tre differenti tipi in confronto, su vini bianchi del sud Italia con 12 mesi in bottiglia. Oltre a non avere nessuna anomalia di tipo fisico, meccanico o strutturale, il tappo QORK ha evidenziato un migliore risultato dato da una maggiore definizione degli aromi fruttati e floreali, una acidità ancora decisa e un complesso aromatico privo di nota aldeidiche. Nella seconda prova di confronto, lo stesso tappo QORK, utilizzato nella tappatura di un vino bianco del nord Italia, anche questo dopo 12 mesi di bottiglia, è stato identificato come simile per caratteristiche aromatiche, freschezza e retro palato al medesimo prodotto chiuso come d'abitudine con tappo Stelvin.

Risultati, in parte, attesi proprio per la composizione estremamente neutra dei granuli di sughero trattati con i fluidi supercritici, aggregati da colle di origine totalmente vegetale. QORK è, infatti, un tappo in microgranuli con uso esclusivo di poliolli vegetali a fare da leganti. Le elevate proprietà elastiche e l'eccellente resistenza meccanica, senza aggiunta di espandenti, lo dotano di una virtù davvero unica al mondo: la garanzia di massima neutralità sensoriale, con l'esclusiva tecnologia Xpür®, basata sull'utilizzo di fluidi supercritici, **in grado di assicurare un valore di TCA minore di 0,3ng/L. I vini, così, rimangono protagonisti dell'esperienza degustativa, grazie a QORK, rappresentante del maggior equilibrio possibile al mondo tra i concetti di precisione tecnica e naturalezza, come filosofia Amorim impone.** Per guardare oltre, basti pensare che la filiera produttiva per realizzare i tappi con questa tecnologia consuma un quarto di energia con lo stesso livello di efficacia rispetto a quanto avveniva in passato e prevede l'utilizzo di solo il 10% della CO2 rispetto al diretto competitor in questo segmento. Amorim inoltre sta introducendo ulteriori prodotti naturali nel ciclo produttivo, creando anche processi tali per cui, dove prima venivano usati prodotti chimici, ad esempio in fase di lubrificazione, ora

vengono inseriti prodotti a base di cere naturali, come quella delle api.

I tappi in sughero naturale, così, rimangono la scelta privilegiata nel mondo enologico, in particolare per l'utilizzo su bottiglie di elevato livello qualitativo e commerciale. Questo grazie alle indiscutibili proprietà elastiche ed al riconosciuto impatto positivo che tale materiale può avere sul vino in fase di affinamento in bottiglia, dovuto dall'interazione fra le centinaia di sostanze presenti all'interno della struttura del sughero e il vino stesso. **Si può fare di più? Certamente e lo sa bene Amorim Cork Italia, che riconosce alla Natura un ruolo di pioniera, anche in materia di tecnologia.**