

Fontanafredda: le chiusure Vinventions entusiasmano critici ed esperti internazionali

scritto da Redazione Wine Meridian | 18 Settembre 2024



Grande successo per la degustazione “Taste the Difference” organizzata da Vinventions e Fontanafredda durante il Serralunga Day. Critici ed esperti internazionali hanno apprezzato le soluzioni di chiusura sostenibili, come Nomacorc Green Line e SUBR, per il loro impatto positivo sul profilo gustativo dei vini. Vinventions si conferma leader nell’innovazione e sostenibilità nel settore delle chiusure per il vino.

Sabato 14 settembre, presso il Villaggio Narrante di Fontanafredda, si è tenuta l’esclusiva degustazione “**Taste the**

Difference" organizzata da Vinventions, leader mondiale nelle soluzioni di chiusura per il vino e Partner nel Verde di Fontanafredda da oltre 10 anni. L'evento è stato condotto da **Gabriele Gorelli**, primo italiano a ricevere il titolo di Master of Wine e Brand Ambassador di Vinventions, insieme ad **Antonino La Placa**, Direttore Commerciale di Vinventions per il Sud Est Europa. La degustazione ha offerto una straordinaria esplorazione delle diverse tipologie di chiusure per il vino, dimostrando l'impatto sensoriale che queste possono avere sull'esperienza di degustazione.

I partecipanti, tra cui alcuni tra i più influenti critici e giornalisti del settore enologico internazionale, hanno potuto confrontare diversi vini chiusi con le soluzioni di **Vinventions**, in particolare la Nomacorc Green Line, realizzata con materiali sostenibili di origine vegetale, e la SUBR, prima gamma di tappi micro-naturali, privi di poliuretano e di sentore di tappo. Queste soluzioni hanno suscitato grande interesse e approvazione, grazie alla loro capacità di preservare al meglio le caratteristiche organolettiche dei vini di alta qualità, tra cui il prestigioso Barolo del Comune di Serralunga 2016, con una forte attenzione alla sostenibilità ambientale.

Tra i presenti, personalità di spicco come **Michaela Morris**, **Jason McKay**, **Stephanie Johnson** e **Gurvinder Bhatia**, insieme ad altri noti esperti del settore, hanno potuto constatare come la gestione dell'ossigeno e la scelta della chiusura influenzino il processo di invecchiamento e il profilo gustativo del vino. Gorelli ha sottolineato: **"La chiusura non è solo un dettaglio tecnico, ma può esaltare o modificare le note gustative e aromatiche. L'innovazione sostenibile rappresenta il futuro del settore."**

La degustazione ha ulteriormente consolidato il ruolo di Vinventions come leader nell'ambito della sostenibilità e della gestione dell'ossigeno, dimostrando che innovazione e qualità possono coesistere senza compromessi.