Percezioni migliori quando il tappo è di sughero

scritto da Francesco Piccoli | 16 Ottobre 2017



L’articolo di Lucy Shaw, pubblicato il settembre scorso su The Drinks Business, descrive i risultati di un esperimento condotto dal Professor Charles Spence dell’Università di Oxford.
Secondo questo esperimento, la qualità di vini con un tappo in sughero è percepita come essere migliore del 15% rispetto a quella di vini con un tappo a vite.
La sperimentazione ha coinvolto 140 partecipanti che dovevano esprimere un giudizio su vini identici ma conservati dentro bottiglie diverse, o con un tappo di sughero o con un tappo a vite.
Come prima cosa, i presenti hanno assaggiato e giudicato un vino dopo aver sentito il suono dell’apertura di un tappo di sughero e dopo quella di un tappo a vite. Poi gli è stato chiesto di stappare delle bottiglie prima con un cavatappi e poi con le loro mani e basta. Nel corso di tutto l’esperimento, i partecipanti erano all’oscuro del fatto che i vini fossero identici.
La conclusione è che vi è una differenza del 15% nella percezione della qualità, a favore del tappo in sughero, che è ritenuto più adatto quando si tratta di celebrare qualcosa e che migliora del 16% l’atmosfera in questi casi.
Il Professor Spence ha infine aggiunto che il suono e la vista di un tappo in sughero che viene stappato contribuisce alle

aspettative ancor prima di aver effettivamente assaggiato il vino. Queste aspettative si ripercuotono lungo tutta l’esperienza del vino. Questi risultati quindi testimoniano l’importanza del tappo per un vino e la chiara associazione nel subconscio di ognuno tra sughero e qualità.
Uno dei problemi dei tappi in sughero è sempre stato il TCA, il tricloroanisolo, la sostanza che conferisce il sapore di tappo al vino, ma grazie ai progressi tecnologici, il numero di bottiglie colpite si è ridotto notevolmente nel corso degli anni. Basti pensare che, secondo i dati di Amorim, uno dei principali produttori di tappi in sughero, nel 2012, durante il Concorso Mondiale di Bruxelles, il TCA si è ritrovato solo nello 0,8% dei 6,289 vini in concorso e, nel 2015, solo nello 0,2%.