

Sparkpür, i nuovi tappi in sughero pensati su misura per il Prosecco

scritto da Redazione Wine Meridian | 16 Settembre 2026



Amorim Cork Italia presenta Sparkpür 01 e Sparkpur 02, due tappi sviluppati per il Prosecco DOC e DOCG della Denominazione Conegliano Valdobbiadene. Nati nel 2023 da un progetto condiviso con produttori ed esperti, i nuovi tappi preservano aromi, freschezza ed equilibrio del vino nel tempo, come confermano degustazioni alla cieca e analisi chimiche.

In un mondo del vino che attraversa una fase di profonda trasformazione, il Prosecco continua a distinguersi come uno dei fenomeni enologici di maggiore successo, a livello internazionale. Fresco, versatile e capace di accompagnare ogni momento della giornata, dall'aperitivo al dopocena, conquista pubblici sempre più ampi. È da questa consapevolezza

che Amorim Cork Italia, forte della propria esperienza nella ricerca e sviluppo di soluzioni in sughero, ha scelto di dedicare un progetto specifico alle bollicine della Denominazione Conegliano Valdobbiadene.

Sparkpür 01 e Sparkpur 02, infatti, sono i tappi sviluppati su misura per il Prosecco DOC e DOCG e nascono come risultato di un dialogo diretto e continuativo con chi questa eccellenza del Made in Italy la produce ogni giorno. Un metodo di lavoro che da sempre contraddistingue l'approccio di Amorim Cork Italia e che in queste due novità assolute per il settore trova una delle sue espressioni più compiute.

Un percorso partito nel 2023, quando il reparto Ricerca & Sviluppo di Amorim Cork, insieme ad Amorim Cork Italia, ha avviato una ricerca interamente dedicata al mondo del Prosecco. **Il confronto diretto con produttori, laboratori analitici ed esperti del settore** ha permesso di costruire una chiusura capace di preservare gli aromi più delicati, ridurre l'interazione tra sughero e spumante e garantire performance costanti nel tempo. **Un lavoro sartoriale che oggi dà vita a una nuova categoria di chiusure tecniche, pensata per le bollicine contemporanee. Ne sono emerse infatti due soluzioni, per un'unica filosofia:** Sparkpür 01, pensato per il Prosecco DOC, combina le tecnologie Xpür e Cork Nova Evo. Con un corpo in microgranina e un dischetto di sughero naturale trattato con processi evoluti, assicura un'elevata neutralità sensoriale, un gusto morbido e la freschezza originaria del Prosecco. Sparkpur 02, dedicato al Prosecco Superiore DOCG, ha un corpo in agglomerato e doppie rondelle in sughero naturale, trattate con Cork Nova Evo e il sistema di doppio lavaggio Inos Plus, pensato per favorire l'evoluzione del vino nel tempo, con un profilo gustativo pulito, armonioso e preciso.

La conferma definitiva della loro eccezionalità è arrivata dal calice, dato che durante il processo produttivo entrambi i tappi sono stati sottoposti a **degustazioni alla cieca**, condotte con panel selezionati e produttori di Prosecco, a

distanza di 3 e 18 mesi dall'imbottigliamento. Queste hanno permesso di riscontrare vini con maggiore morbidezza al palato, migliore espressione aromatica e un equilibrio gusto-olfattivo più costante nel tempo. Le analisi chimiche hanno inoltre confermato la capacità dei nuovi tappi di custodire nel tempo aromi, freschezza ed equilibrio del vino. Entrambe le chiusure sono disponibili nelle misure H 48 x Ø 30 mm, con analisi condotte in conformità alla norma ISO 20752.

Sparkpür, i nuovi tappi in sughero pensati su misura per il Prosecco "Il Prosecco merita una chiusura creata su misura per la sua identità. Con Sparkpür offriamo una soluzione che ne tutela l'autenticità e ne esalta l'essenza", afferma **Daniele Stangherlin, direttore commerciale Amorim Cork Italia**, che aggiunge "La nostra è una filosofia che racchiude il senso profondo di questo progetto: un tappo pensato non per il mercato in astratto, ma per l'anima di un vino e per chi, ogni giorno, lo porta in bottiglia".

A rendere possibile questo progetto, costruito in modo corale, passo dopo passo, è stato un team tecnico dedicato: Francisco Campos (R&D manager of Sparkling Wine Projects Amorim Cork), Stefano Zaninotto (Direttore Tecnico, Amorim Cork Italia) e i consulenti di zona Mauro Fagnol e Antonio Garrucciu (Veneto orientale) e Gianpaolo Dell'Agnese (Friuli-Venezia Giulia), nonché Studio Michelet (laboratorio enologico), Pol & Pol di Marzio Pol e Giotto Wine Listeners di Federico Giotto (consulenti), oltre a Cantine Umberto Bortolotti srl e Bottega S.p.A., le aziende che hanno validato il processo sul campo.

Sparkpür 01 e Sparkpur 02 raccontano così un modo di fare innovazione che appartiene da sempre ad Amorim Cork Italia: partire dall'ascolto del territorio per costruire soluzioni fatte su misura, capaci di custodire l'identità di ogni vino, dalla cantina al calice.

Punti chiave

1. **Sparkpür 01 e 02 sono due tappi in sughero creati da Amorim Cork Italia su misura per il Prosecco.**
2. **Il progetto, avviato nel 2023, nasce dal confronto diretto con produttori ed esperti del settore.**
3. **Sparkpür 01 unisce le tecnologie Xpür e Cork Nova Evo per un gusto morbido e fresco.**
4. **Sparkpur 02, per il Prosecco Superiore DOP, sfrutta il sistema di doppio lavaggio Inos Plus.**
5. **Degustazioni alla cieca e analisi chimiche confermano una migliore conservazione di aromi ed equilibrio nel tempo.**