

# Tappi per puristi e per tradizionalisti: Xpür o Naturity?

scritto da Giovanna Romeo | 5 Maggio 2022



**Amorim Cork nasce nel 1870 come “corticeria” artigianale.** Una storia lunghissima, giunta oggi alla quarta generazione, per un gruppo solido, etico e sostenibile che produce 5.7 miliardi di tappi l’anno. Abbiamo intervistato **Carlos Veloso Dos Santos, AD di Amorim Cork Italia**, per conoscere il lavoro svolto sul “sentore di tappo”.

**Carlos, vorrei tornare un po’ indietro e provare a fare ancora più chiarezza sul significato di tappi per tradizionalisti e tappi per puristi.**

È una dicotomia che riguarda i produttori di vino, tra quelli che vogliono preservare nel tempo il proprio vino mantenendo

inalterate le caratteristiche organolettiche ed escludendo per esso qualsiasi tipo di evoluzione, e quelli che hanno fatto una scelta di evoluzione e che quindi non possono prescindere dal tappo in sughero, materia viva capace di interagire col vino e che permette una graduale micro ossigenazione. I tappi per puristi, il tappo a vite, la plastica – più o meno permeabile – o il tappo tecnico in sughero Xpür con CO<sub>2</sub> supercritica, sono chiusure che seppur con caratteristiche molto diverse mantengono il vino in una condizione stabile nel corto-medio range di tempo. In questo segmento entra in gioco anche il valore percepito del packaging. Il grande contributo invece per l'evoluzione, per la maturazione lo dà solo il sughero: più tempo il vino sta in bottiglia e più si trasforma.

### **Il “sentore di tappo”, in che modo Amorim Cork ha affrontato e risolto il problema?**

I primi 130 anni dell'attività di Amorim sono trascorsi ignari del problema e dunque fino al 1999 abbiamo fatto ben poco in proposito. Negli ultimi vent'anni l'azienda si è concentrata per avvicinarsi il più possibile alla sua risoluzione. L'odore di tappo, come è ormai noto, non dipende in alcun modo dalla corteccia del sughero; il TCA – Tricloroanisolo – non è una malattia del sughero ma dipende dalla trasformazione di una molecola presente nei pesticidi e negli erbicidi che si chiama triclorofenolo, tossica per i micro organismi. A contatto con determinati tipi di funghi si modifica per divenire Tricloroanisolo (TCA), una delle molecole più maleodoranti; con solo due parti per trilione è già estremamente percepibile nell'acqua. Nel sughero naturalmente acquista rilevanza grazie all'alcol, per mezzo del quale arriva direttamente al vino. Ecco perché percepiamo l'odore di tappo nel vino. Nel tempo Amorim Cork è riuscita a ridurre la presenza concentrandosi soprattutto sulle misure preventive, dallo stoccaggio al lavaggio del sughero, al sistema estrattivo delle sostanze volatili, la bollitura, la vaporizzazione, tutte operazioni

che riducono il problema da grave a molto limitato. Non si parla più di “evidente sentore di tappo” ma di deviazioni organolettiche che comunque interferiscono con l’evoluzione del vino.

### **NDtech e Naturity: l’evoluzione Amorim Cork.**

Nel 2016 Amorim Cork ha lanciato NDtech, una selezione mediante gascromatografia individuale che garantisce un contenuto di TCA rilasciabile pari o inferiore al limite di rilevabilità analitico. Un processo molto costoso non applicabile su tutti i tappi prodotti, circa 1 miliardo (NDtech tocca infatti solo l’8% della nostra produzione). Dovevamo trovare una soluzione per tutti i nostri tappi monopezzo ed è così che nasce a fine 2019 Naturity, tappo monopezzo in sughero naturale, che completa l’offerta con prestazioni non rilevabili di TCA e di altre sostanze volatili. Tutti i tappi monopezzo Amorim Cork oggi hanno due livelli di garanzia: NDtech e Naturity, il primo 100% garantito entro 0,5 nanogrammi di TCA e il secondo 99% garantito 0,5 e 1% entro 1 ng/Lt.

### **Se il tappo monopezzo è così importante per l’evoluzione del vino, perché la maggior parte dei tappi sono in microgranulare?**

Se guardi alla segmentazione del vino ti rendi conto che l’84% delle bottiglie sono vendute entro un valore massimo di 14 euro. Si tratta di vini di annata, la cui logica è soprattutto di costo- beneficio. Il 90% di questi vini ha generalmente tappi tecnici. Tappi assolutamente all’altezza del prodotto, il cui costo gratifica il vantaggio e la shelf life del vino.

### **Chiudere e conservare. Quali le differenze?**

Chiudere significa isolare, rendere il vino privo di qualunque interferenza esterna. Questo succede con i tappi a vite, in

plastica o i tappi tecnici. Conservare vuol dire essere in grado di fare evolvere il vino, materia prima viva e dinamica. Il sughero è l'unica chiusura che permette di conservare evolvendo.

### **La differenza tra Xpür, tappo in microgranina, e un tappo in sughero naturale.**

La differenza è sostanziale. Il primo è il tappo che abbiamo definito per puristi, in nessun caso sarà protagonista dell'evoluzione del vino. Il tappo monopezzo in sughero naturale, per noi Naturity, è quello adatto per l'evoluzione in bottiglia, quello per tradizionalisti che desiderano un graduale processo di ossido-riduzione. Un Sauvignon Blanc, ad esempio, preferirà un tappo in microgranina, per favorire la freschezza, i profumi, la conservazione degli aromi. Un grande rosso toscano o piemontese non potrà fare a meno del sughero naturale, ricercando in bottiglia la maturità ideale, la pienezza, l'affinamento perfetto.