



Libertà di tappo!

Anche per i vini Docg sono ammesse le chiusure alternative

Tappi alternativi al sughero per i vini di qualità anche in Italia. La liberalizzazione per le chiusure dei vini Docg, contenuta in un recente decreto del ministero delle Politiche agricole, riceve il plauso delle aziende che producono e commercializzano i tappi sintetici espansi. Il decreto dello scorso 16 settembre interviene sulla regolamentazione relativa alla etichettatura e alla presentazione di alcuni prodotti

del settore vitivinicolo, modificando il precedente decreto del 12 agosto 2012.

Le nuove norme aprono completamente le porte, anche per le produzioni Docg, alle chiusure alternative al sughero, venendo incontro alle richieste del settore, soprattutto di quegli operatori orientati sui mercati internazionali, dove le chiusure sintetiche godono di una maggiore considerazione.

«Finalmente anche in

Italia facciamo un passo in avanti nel presente», sostiene **Roberto Casini**, presidente del Gruppo Sintesi. «Si consente ai produttori di scegliere il tappo più adatto alla chiusura del proprio vino. Come Gruppo Sintesi esprimiamo una forte soddisfazione per il provvedimento, perché viene sancita anche la qualità del tappo sintetico, parificato così al sughero su tutte le tipologie di vini a denominazione».

Ad oggi, nel nostro Paese oltre 2 bottiglie su 10 dei vini fermi italiani utilizzano chiusure sintetiche, in linea con quanto avviene in ambito comunitario, e si tratta di una tendenza al rialzo. Il mercato dei vini di qualità, che con questo intervento legislativo apre definitivamente le porte alle chiusure alternative al sughero, è costituito da 403 denominazioni di origine (oltre 13 milioni di ettolitri e circa 1,5 miliardi di bottiglie nella vendemmia 2011) di cui 73 Docg.

La qualità del tappo è fondamentale per preservare l'eccellenza del prodotto. Ma degustare un buon vino non significa solo assicurarsi che la chiusura non abbia lasciato sentori alterando le caratteristi-

che organolettiche. Ci sono infatti altri importanti elementi che fanno parte del servizio del vino, a cominciare dall'apribottiglie.

L'apertura della bottiglia

Il cavatappi da sommelier è il più utilizzato nel mondo della ristorazione. È dotato di una lama, con la quale si taglia la capsula dal collo della bottiglia per scoprire il tappo, di una spirale autoflettante, che ha il compito di penetrare nel tappo, e di un dente mobile, con cui si fa leva per l'estrazione del tappo. Tra gli altri apribottiglie presenti sul mercato ricordiamo il tradizionale "tirabusción", il classico cavatappi casalingo, quello bi-lama e quello meccanico a cremagliera.

Un modo originale e "scenografico" per aprire una bottiglia di vino, in particolare di Champagne, è utilizzare un'apposita sciabola: questa tecnica viene definita "sabrage" (da *sabre*, sciabola in francese). La sciabola viene fatta scivolare lungo il corpo della bottiglia verso il collo. La forza della lama che colpisce il labbro del collo separa di netto il collo dal collare e dal tappo.  [cod 33604](#)

