ASTI MOSCATO:
IL TAPPO A VITE PER ESALTARE
PROFUMI, AROMI E FRESCHEZZA

Il tappo per le bottiglie di vino: quando ci pensiamo viene subito in mente l'immagine di un bel tappo di sughero o, al massimo, di un tappo polimerico espanso. Ma se approfondiamo l'argomento, cosa succede? L'ha fatto Valter Barbero, produttore di Moscato e titolare della Cascina Pian d'Or di Mango (http://www.cascinapiandor.com), che, guardando alle nuove tecnologie, sta spostando l'uso dei tappi da quelli in sughero a quelli a vite. Proprio così, e ci spiega il perché.

TAPPO A VITE: IL FUTURO DELL'ASTI MOSCATO? Bisogna partire da questa considerazione: ogni vino, in base alle sue caratteristiche, richiede un tappo di chiusura consono. Sembra una frase scontata, ma non è così. Mentre per i vini da invecchiamento il tappo di sughero (naturale, o birondellato o agglomerato) è ottimale per il naturale evolversi del vino che cambia per i processi chimici che si innescano con il passaggio dell'ossigeno nel tappo, per vini bianchi e aromatici come il Moscato d'Asti non sembra più essere la soluzione ideale. Valter Barbero ci spiega il perché: «L'uso del tappo in sughero è sempre stato adottato anche da me. Ho iniziato a confrontarlo in alcuni imbottigliamenti di Moscato con il tappo a vite e, risultati di analisi alla mano, mi sono fatto un'idea che sta diventando sempre più precisa». Un'idea che ha portato alla commercializzazione di questi lotti: «Il tappo a vite (già usato da me per il vino Serena che commercializzo negli Stati Uniti) ha diversi vantaggi per il vino Moscato: chiusura ermetica che permette di esaltare il lavoro che viene fatto nella vigna e in cantina; la ridotta interferenza dell'ossigeno esterno, fattore che per il Moscato è fondamentale perché solo così l'anidride solforosa (totale e libera) viene preservata, con conseguente vantaggio per la conservazione di aromi, profumi e freschezza di questo vino da bere giovane.. Una volta aperta, la bottiglia può essere richiusa senza problemi di “contaminazione” rispetto ad un tappo in sughero: questo perché il tappo a vite in alluminio (ottenuto tramite imbutitura a freddo) non ha quei micro batteri presenti nel sughero che a volte vanno a dare al vino il “sentore di tappo”». Valter Barbero crede molto nel tappo a vite perché, dati alla mano, sia l'uso di questa nuova tecnologia nel mondo (più di 4 miliardi di pezzi usati nel mondo in base agli ultimi dati), sia i vantaggi a livello reale (maggior conservazione delle caratteristiche di questo vino aromatico), fanno pensare che la qualità debba passare anche e soprattutto dal tappo, e questa volta da quello a vite. Non resta che... assaggiare per credere!

Livio Oggero
Copywriter e addetto stampa
338/1729440
livioggero@gmail.com
http://www.livioggero.it