

5 Giugno 2023

RIVA DEL GARDA - “Il tappo di sughero nella seconda fermentazione di un metodo classico. Perché?”. È la domanda alla quale hanno provato a rispondere **Carlos Santos**, patron della Amorim Cork, azienda leader nella produzione e vendita di tappi in sughero, e **Franciscos Campos**, ricercatore, che negli ultimi dieci anni hanno condotto studi sulle differenze che il tappo di sughero produce sul vino spumantizzato rispetto a quello in microgranina.

“Il tappo deve essere un elemento che dà valore al vino, questa è una ulteriore evoluzione di questa nostra idea. I risultati sono sorprendenti perché nel caso di un vino spumante, l'utilizzo del tappo di sughero nella seconda fermentazione cambia completamente il carattere, dando maggiore corposità, eleganza e anche longevità”, ha detto Santos alla masterclass sul tema che si è tenuta a **Spumantitalia**, la manifestazione dedicata alle bollicine italiane organizzata dal magazine *Bubble's Italia* a Riva del Garda (Trento).

“Le differenze chimiche che abbiamo rilevato tra un vino spumante in cui è stato usato un tappo in sughero e uno in cui è stato utilizzato un tappo in microgranina sono sorprendenti”, ha spiegato Campos. “Anche dalla comparazione fatta durante il tiraggio le differenze sono molto evidenti, c'è una migliore preservazione dell'aroma”.

La comparazione è stata fatta con vini di diversi paesi e i risultati sono stati sempre gli stessi. Le degustazioni alla cieca sono state condotte a diversi intervalli di tempo.

Le conclusioni a cui è giunto Campos con le sue ricerche sono che “i tappi con rondelle di sughero naturale conservano meglio molecole importanti per l'aroma dei vini spumante rispetto ai tappi in microgranina, l'evoluzione del profilo volatile dei vini spumante durante il tiraggio è diversa sotto i tappi di sughero rispetto alle capsule (vini meno ossidati, più affrucciati) e i tappi di tiraggio possono essere utilizzati come strumento per ottenere spumanti differenziati con profili aromatici interessanti e con migliore sensazione al palato”.