

Il ruolo del tappo a corona nella fermentazione in bottiglia, focus allo Sparkling Wine Forum

14 Giugno 2024



IVREA - Fa il punto su “Il ruolo cruciale dei tappi a corona durante l’affinamento sui lieviti” dei vini spumanti metodo classico l’appuntamento targato PE.DI allo Sparkling Wine Forum, l’evento professionale internazionale dedicato all’industria spumantistica che, per la sua seconda edizione, si terrà i prossimi 17 e 18 giugno a Brescia (Camera di Commercio).

Il primo giorno di manifestazione (ore 16 circa) è in programma un talk organizzato dalla società del Gruppo Crealis specializzata nella produzione di tappi a corona e bidule, un intervento tecnico che si concentrerà sull’utilizzo del tappo a corona come strumento enologico durante la seconda fermentazione in bottiglia. Le guarnizioni del tappo a corona, infatti, performando un controllo sullo scambio gassoso (ossigeno e anidride carbonica) tra il

vino e l'ambiente circostante e viceversa, influiscono significativamente sulle caratteristiche organolettiche del vino al termine dell'affinamento.

Durante la presentazione, l'enologa **Virginie Thollin** e il general manager di PE.DI, **Matteo Zaccaria**, presenteranno i risultati degli studi condotti in collaborazione con **Gérard Liger-Belair**, professore dell'Equipe Effervescence, Champagne et Applications dell'Universit  de Reims Champagne-Ardenne, e **Bertrand Robillard**, responsabile Ricerca e Sviluppo loc (Institut Oenologique de Champagne).

Lo studio, durato cinque anni, ha misurato, valutato ed esperito tramite degustazione l'evoluzione di un lotto di bottiglie di Champagne sottoposto a tiraggio nello stesso momento, tappate con sei diverse guarnizioni della gamma PE.DI, ciascuna con la propria permeabilit .

Secondo le osservazioni, la lenta diminuzione della CO₂ disciolta durante l'affinamento prolungato sulle fecce ha conseguenze significative sull'effervescenza, incidendo sia sulla dimensione che sul numero di bollicine che si formano nel bicchiere durante la degustazione, mentre le caratteristiche al naso e alla bocca dipendono fortemente dal livello di ossidazione raggiunto durante l'affinamento.

Laureata in Industria agroalimentare a Montpellier e con un Dipl me National d'Oenologue presso l'Universit  di Reims Champagne-Ardenne, Virginie Thollin   referente enologico in R&S per il Gruppo Crealis e un'appassionata di bollicine con competenze uniche sui temi legati agli scambi gassosi durante la rifermentazione in bottiglia.

Specializzata nella produzione di tappi a corona e bidule, Pe.Di opera nel settore delle chiusure di imbottigliamento dal 1982. Dal 2021   parte di Crealis, gruppo internazionale e leader globale nelle soluzioni di chiusura per vini fermi e spumanti, liquori, birre, olio d'oliva e aceto. Esprime un fatturato globale da oltre 300 milioni l'anno, con 1.500 dipendenti e 17 siti produttivi in 8 Paesi, per una produzione complessiva di oltre 5 miliardi di pezzi ogni anno.