



## Un tappo che... respira

**A**l ristorante Sissi di Merano è stato presentato, a un gruppo di giornalisti, un tecnologico tappo "sintetico" base polietilene e riciclabile al 100%. Tutto ha inizio quando Gert Noël, conoscitore di vini, ebbe l'idea di fabbricare un tappo alternativo dopo che durante una festa in famiglia aveva aperto varie bottiglie di vino che sapevano di tappo. Grazie a 40 anni di esperienza nella fabbricazione di prodotti derivati dall'estrusione cellulare di materiali sintetici, Noël e il figlio Marc nel 1993 decisero di avviare il "Project Broomstick". Un progetto volto a fabbricare un tappo basato sulla tecnologia di estrusione di profili in schiuma. Sin dalla nascita dell'azienda, nel 1999, i tappi sintetici co-estrusi Nomacorc sono diventati i tappi per vino alternativi più utilizzati al mondo. Nelle strutture di produzione in Nord America, Europa e Asia, i 500 dipendenti producono ogni anno 2 miliardi di tappi.

È risaputo che l'ossigeno ha un ruolo fondamentale nello sviluppo del vino, dall'inizio del processo di vinificazione fino al momento in cui viene consumato influenzando sia dal punto di vista chimico sia in termini di caratteristiche organolettiche. Nomacorc ritiene che non esista un unico tappo che fornisca una protezione ottimale per tutte le varietà di vino e gli stili di vinificazione, quindi si sforza di progettare tappi che possano assicurare lo sviluppo di un vino così come lo aveva previsto il viticoltore. La gestione dell'ossigeno durante tutto il processo di vinificazione, inclusa la selezione del tappo, è di importanza critica. Per fare un esempio: i bianchi più leggeri potrebbero essere più soggetti all'ossidazione e richiedono un tappo capace di minimizzare lo scambio di ossigeno. Un rosso corposo può invece richiedere ossigeno per sviluppare tutto il suo potenziale; in questo caso l'ideale è un tappo capace di respirare. Per far fronte a ciò è nata una gamma di tappi completa: Premium per vini riserva e di annata che possono essere conservati fino a sei anni prima di essere degustati, poi Classic, Smart e Light rispettivamente per vini da consumare entro 36 mesi, 24 e 12 mesi dall'imbottigliamento.

*(da "Gusto in Scena, Newsletter di Marcello Coronini)*

