

SCENARI

Gli Svitati proseguono i loro incontri: “Tappo a vite è scelta stilistica del produttore. Ora i consorzi li autorizzano per i vini Doc e Docg”



Gli **Svitati** continuano a far sentire la loro voce per sostenere l'adozione del tappo a vite nel mondo del vino italiano. Le aziende **Franz Haas, Graziano Prà, Jermann, Pojer e Sandri e Vigneti Massa**, hanno scelto di dedicare questo secondo appuntamento al mondo della ristorazione, evidenziando pregi e potenzialità di questa chiusura, ma prendendo in analisi anche i pregiudizi e le relative problematiche di presentazione al cliente finale. “Dallo scorso anno ad oggi sono cambiate tante cose, la nostra rivoluzione si sta facendo sentire e siamo sempre più convinti che la scelta intrapresa sia quella giusta per i nostri vini”, commentano gli Svitati, che condividono però la necessità di un ragionamento più ampio sul tappo a vite a livello, in particolare per quanto riguarda l'educazione e il racconto di questo tipo di chiusura al cliente finale, con una netta differenza tra vini bianchi e vini rossi. “Il mondo dei bianchi è più sensibile e aperto verso l'utilizzo del tappo a vite, ora è il momento di concentrarci anche sui rossi. Abbiamo visto che la tappatura cambia l'invecchiamento del

vino e in questo senso il tappo a vite è una scelta stilistica che va rispettata e raccontata al cliente nel modo giusto”.

Accanto alle cinque aziende anche un “amico degli Svitati”, la cantina Ettore Germano di Serralunga d’Alba, tra le poche in Italia a produrre da alcuni anni un **Barolo** imbottigliato con tappo a vite, su cui sta portando avanti diverse sperimentazioni.

Il punto di vista dei Sommelier

Affiancati per questo secondo appuntamento dal partner Guala Closures gli Svitati sono stati accolti nella sede operativa Pentole Agnelli – since 1907, dove hanno ospitato una tavola rotonda con Oscar Mazzoleni (Maitre e Sommelier de Il Carroponate), Edgar Chaccha (Head Sommelier della Ciau del Tornavento), Matteo Montone (Master Sommelier e Group Wine Director di Maison Estelle), accanto a Giancarlo Gariglio (curatore della guida Slow Wine) che hanno riportato la loro personale esperienza. Mentre a livello internazionale il tappo a vite è ormai sdoganato e l’attenzione viene posta solamente alla qualità del vino proposto, come spiegato da Montone con particolare riferimento al Regno Unito, è ancora molto forte il tradizionalismo italiano. “Non possiamo più parlare solo di romanticismo nell’atto dell’apertura della bottiglia, la figura del sommelier non è solo questo ma deve guardare alla qualità di ciò che propone. La rivoluzione parte dalle aziende, ma passa attraverso di noi per arrivare al cliente finale: se il tappo a vite conserva in modo migliore il vino nella modalità in cui lo ha inteso il produttore, è necessario andare in questa direzione” commentano i sommelier.

Accanto alla presentazione al cliente finale, nel corso dell’appuntamento si è dibattuto sulla tematica dei disciplinari di produzione. I Consorzi sono infatti gli unici enti che hanno la possibilità di applicare le regole già in vigore a livello di Comunità Europea in merito al tappo a vite, che renderebbe più facile ai produttori l’utilizzo discrezionale di questa chiusura anche per vini Doc e Docg.

Lo studio comparativo delle vecchie annate tra tappo in sughero e tappo a vite

Silvia Carlin e Fulvio Mattivi della Fondazione Mach hanno portato i risultati di due studi che hanno messo a confronto le chiusure in sughero e tappo a vite dei vini degli Svitati. Le etichette prese in analisi per la degustazione comparativa sono state Soave Doc “Otto” 2010 di Graziano Prà, Sauvignon Dolomiti 2007 di Pojer e Sandri, Venezia Giulia Bianco Igt “Vintage Tunina” 2013 di Jermann, Pinot Nero “Schweizer” 2015 di Franz Haas e Barbera “Monleale” 2016 di Vigneti Massa. Spiega Carlin: “I risultati analitici permettono di evidenziare che tutte le coppie di vini portati in degustazione, affinati in condizioni identiche ma confezionati con le due diverse chiusure, hanno cambiato la loro composizione in seguito all’ingresso di livelli diversi di ossigeno. In particolare i vini tappati in sughero presentavano una quantità maggiore di aldeidi come il metionale (un composto con note vegetali, da patata bollita), metilbutanale (con note erbacee) e fenilacetaldeide (con note di miele), che derivano da reazioni di ossidazione”.

“È spesso ritenuto, sbagliando che le chiusure tecniche con basso Otr (Oxygen Transmission Rate) vadano bene solo per i vini giovani. Quando invece è dimostrato come le differenze tra le chiusure diventino più evidenti nei lunghi invecchiamenti” aggiunge Mattivi, che con il secondo studio ha preso in analisi alcuni esperimenti aziendali resi disponibili da Vigneti Massa, in particolare 20 bottiglie di Timorasso 2017 (imbottigliate a corona, Nomacorc reserva, sughero, vite) e 16 bottiglie di Timorasso del 2018 (imbottigliate con Diam 10, Nomacorc reserva, vite). “Questo studio ha dimostrato che le differenze di prestazione tra le diverse chiusure tecniche si riflettono in maniera evidente dal punto di vista chimico analitico sul profilo aromatico dei vini e, solo nel caso di differenze di ingresso di ossigeno importanti, anche nel profilo sensoriale. Sta quindi all’enologo, in una ottica di enologia di precisione, scegliere l’abbinamento tappo/chiusura in funzione delle caratteristiche del vino, della lunghezza dell’affinamento previsto in bottiglia, ed assecondando lo stile evolutivo desiderato”.

Il tappo a vite come scelta sostenibile

Michele Fino, Professore dell’Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, ha portato alla luce una riflessione più ampia giocando sul tema della “chiusura”: non solo come tappatura del vino, ma anche ideologica, che impedisce di pensare ai problemi dell’innovazione in ambito vitivinicolo. “Il problema di impostazione è l’idea che una chiusura determini il prestigio di una denominazione. In tempi di attenzione crescente per la sostenibilità, non dovrebbe essere preferita come reputazionalmente migliore la soluzione che impatta di meno in termini di costi energetici e di riciclabilità? Con quale diritto si stabilisce che il tappo a vite pregiudica la reputazione mentre usare una bottiglia di vetro da 800 g per un vino fermo no”?

Anche gli studi di Nomisma riportati da Emanuele di Faustino fanno emergere un consumatore sempre più attento al packaging eco-sostenibile. “Tra gli aspetti positivi riconosciuti dal cliente finale al tappo a vite, l’attenzione all’ambiente risulta essere fondamentale, così come la sua facilità d’uso”. Conclude la giornata l’intervento di Federico Donato, che racconta il tema del tappo a vite per Guala Closures. “Le chiusure in alluminio, infinitamente personalizzabili in decorazione e funzionalità (Otr), rappresentano una scelta responsabile di sostenibilità. Nel 2010, siamo stati i primi nel settore ad introdurre strategie e obiettivi per costruire un Gruppo capace di innovare e di preservare il nostro mondo”.

Curiosità

Gli Svitati seconda edizione a Lallio in casa Agnelli



8/3/2024

172 LETTURE

di Marina Betto

A Lallio in provincia di Bergamo in casa Agnelli, quelli delle pentole per intenderci, si è aperto per il secondo anno consecutivo il dibattito sul tappo a vite proposto dal gruppo degli Svitati.

Gli Svitati per chi ancora non li conoscesse sono cinque produttori di vino, Graziano Prà, Mario Pojer e Fiorentino Sandri, Silvio Jermann, Walter Massa e Franz Haas Jr, amici, tutti enologi che da anni si avvalgono di questo tipo di chiusura per i propri vini. Nel tappo a vite hanno intravisto solo vantaggi, stupefatti di vedersi rimandare indietro le proprie bottiglie di vino bianco, perché sapevano di tappo, hanno usato i tappi a vite dell'azienda italiana Guala Closures che garantiscono una longevità senza difetti al loro vino.



La tipologia dei bianchi è quella che di fatto si avvantaggia di più con il tappo a vite, divenendo più longeva e con meno solforosa. In Australia, Nuova Zelanda, sud Africa ma anche in Europa in Germania il tappo a vite è la normalità e il consumatore non ci fa quasi più caso mentre da noi c'è indubbiamente un retaggio che frena il consumatore e un vino con questo tipo di chiusura è visto ancora con sospetto.

Viene percepito come un vino di poco conto e senza valore quando in effetti è esattamente il contrario. Nei supermercati e la grande distribuzione ci sono pochissimi vini con il tappo a vite e questo perché la sua

applicazione implica una serie di passaggi anche economici a cui il produttore di vino deve pensare e a cui molti non sono ancora preparati. Sergio Germano dal cuore delle Langhe, prossimo ad entrare nel gruppo degli Svitati, da alcuni anni usa il tappo a vite anche su alcuni rossi da lui prodotti: Langhe Nebbiolo, Barbera, Dolcetto mentre è da 15/16 anni che tappa a vite Riesling, Chardonnay, Nascetta. Un Barolo 2013 con tappo a vite ha fatto il suo ingresso alla degustazione svoltasi nello Showroom Pentole Agnelli di Lallio (BG), si tratta di bottiglie che da una decina di anni il produttore erede di Ettore Germano mette via a livello sperimentale per essere tappate a vite per poter avere una visione di insieme più chiara del suo impiego. Per ora la scelta del tappo a vite rimane comunque una questione personale, a discrezione del produttore, bisognerà ancora battersi perché l'impiego di questo tappo possa arrivare ad essere preso in considerazione dai Consorzi.

Il tappo a vite è una scelta stilistica del produttore, da raccontare bene al consumatore di vino

Tra opinioni e scienza, il messaggio del progetto de “Gli Svitati” Franz Haas, Graziano Prà, Jermann, Pojer e Sandri e Vigneti Massa

Il tappo a vite è una scelta stilistica del produttore, il lavoro ora deve concentrarsi sul corretto racconto al cliente finale. Tenendo conto che non è adatto solo ai vini da veloce rotazione, come si è sempre voluto sostenere, ma anche, secondo studi e degustazioni comparative, per i vini da lungo invecchiamento. Con i consumatori che sembrano sempre più aperti a questo tipo di chiusura, e anche il mondo della produzione, soprattutto guardando ai vini bianchi. Almeno, emerge dalla giornata a tema organizzata dai produttori de “Gli Svitati”, ovvero Franz Haas, Graziano Prà, Jermann (oggi di proprietà di Antinori, ndr), Pojer e Sandri e Vigneti Massa, che hanno chiamato a raccolta critici e ricercatori, riunendo, insieme a Guala Closures, leader mondiale per la produzione di tappo a vite nel mondo, nella sede operativa “Pentole Agnelli - since 1907”, a Bergamo, personalità come Oscar Mazzoleni (Maitre e Sommelier de Il Carroponete), Edgar Chaccha (Head Sommelier della Ciau del Tornavento), Matteo Montone (Master Sommelier e Group Wine Director di Maison Estelle), accanto a Giancarlo Gariglio (curatore della guida Slowine), ma anche ricercatori come Silvia Carlin e Fulvio Mattivi della Fondazione Mach, ed esperti di normativa vinicola come Michele Fino, docente dell’Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.



Il tappo a vite è scelta stilistica del produttore, da raccontare al consumatore di vino

“Dallo scorso anno ad oggi sono cambiate tante cose, la nostra rivoluzione si sta facendo sentire e siamo sempre più convinti che la scelta intrapresa sia quella giusta per i nostri vini”, commentano gli Svitati, che condividono però la necessità di un ragionamento più ampio sul tappo a vite a livello, in particolare per quanto riguarda l’educazione e il racconto di questo tipo di chiusura al cliente finale, con una netta differenza tra vini bianchi e vini rossi. “Il mondo dei bianchi è più sensibile e aperto verso l’utilizzo del tappo a vite, ora è il momento di concentrarci anche sui rossi. Abbiamo visto che la tappatura cambia l’invecchiamento del vino e in questo senso il tappo a vite è una scelta stilistica che va rispettata e raccontata al cliente nel modo giusto.” Accanto alle cinque aziende anche un “amico degli Svitati”, la cantina Ettore Germano di Serralunga d’Alba, tra le poche in Italia a produrre da alcuni anni un Barolo imbottigliato con tappo a vite, su cui sta portando avanti diverse sperimentazioni. Secondo i sommelier, mentre a livello internazionale il tappo a vite è ormai sdoganato e l’attenzione viene posta solamente alla qualità del vino proposto, come spiegato da Montone, con particolare riferimento al Regno Unito, è ancora molto forte il tradizionalismo italiano.

“Non possiamo più parlare solo di romanticismo nell’atto dell’apertura della bottiglia, la figura del sommelier non è solo questo ma deve guardare alla qualità di ciò che propone. La rivoluzione parte dalle aziende, ma passa attraverso di noi per arrivare al cliente finale: se il tappo a vite conserva in modo migliore il vino nella modalità in cui lo ha inteso il produttore, è necessario andare in questa direzione” commentano, in sintesi, i sommelier. Accanto alla presentazione al cliente finale, nel corso dell’appuntamento si è dibattuto sulla tematica dei disciplinari di produzione. I Consorzi sono gli unici enti che hanno la possibilità di applicare le regole già in vigore a livello di Comunità Europea in merito al tappo a vite, che renderebbe più facile ai produttori l’utilizzo discrezionale di questa chiusura anche per vini Doc e Docg. Sul tavolo, anche i risultati di uno studio comparativo delle vecchie annate dei vini de “Gli Svitati” tra tappo in sughero e tappo a vite, illustrati dalla dottoressa Silvia Carlin e dal professor Fulvio Mattivi della Fondazione Mach. Le etichette prese in analisi per la degustazione comparativa sono state Soave Doc “Otto” 2010 di Graziano Prà, Sauvignon Dolomiti 2007 di Pojer e Sandri, Venezia Giulia Bianco Igt “Vintage Tunina” 2013 di Jermann, Pinot Nero “Schweizer” 2015 di Franz Haas e Barbera “Monleale” 2016 di Vigneti Massa.

“I risultati analitici permettono di evidenziare che tutte le coppie di vini portati in degustazione, affinati in condizioni identiche ma confezionati con le due diverse chiusure - spiega Silvia Carlin - hanno cambiato la loro composizione in seguito all’ingresso di livelli diversi di ossigeno: in particolare, i vini tappati in sughero presentavano una quantità maggiore di aldeidi come il metionale (un composto con note vegetali, da patata bollita), metilbutanale (con note erbacee) e fenilacetaleide (con note di miele), che derivano da reazioni di ossidazione”. “È spesso ritenuto, sbagliando, che le chiusure tecniche con basso Otr (Oxygen Transmission Rate) vadano bene solo per i vini giovani. Quando invece è dimostrato come le differenze tra le chiusure diventino più evidenti nei lunghi invecchiamenti” aggiunge il professor Fulvio Mattivi, che con il secondo studio ha preso in analisi alcuni esperimenti aziendali resi disponibili da Vigneti Massa, in particolare 20 bottiglie di Timorasso 2017 (imbottigliate a corona, Nomacorc riserva, sughero, vite) e 16 bottiglie di Timorasso del 2018 (imbottigliate con Diam 10, Nomacorc riserva, vite). “Questo studio ha dimostrato che le differenze di prestazione tra le diverse chiusure tecniche si riflettono in maniera evidente dal punto di vista chimico analitico sul profilo aromatico dei vini e, solo nel caso di differenze di ingresso di ossigeno importanti, anche nel profilo sensoriale. Sta quindi all’enologo, in una ottica di enologia di precisione, scegliere l’abbinamento tappo/chiusura in funzione delle caratteristiche del vino, della lunghezza dell’affinamento previsto in bottiglia, ed assecondando lo stile evolutivo desiderato”.

Michele Fino, professore dell’Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, ha portato alla luce una riflessione più ampia giocando sul tema della “chiusura”: non solo come tappatura del vino, ma anche

ideologica, che impedisce di pensare ai problemi dell'innovazione in ambito vitivinicolo. "Il problema di impostazione è l'idea che una chiusura determini il prestigio di una denominazione. In tempi di attenzione crescente per la sostenibilità, non dovrebbe essere preferita come reputazionalmente migliore la soluzione che impatta di meno in termini di costi energetici e di riciclabilità? Con quale diritto si stabilisce che il tappo a vite pregiudica la reputazione mentre usare una bottiglia di vetro da 800 g per un vino fermo no?". Ed anche gli studi di Nomisma, riportati da Emanuele di Faustino, fanno emergere un consumatore sempre più attento al packaging eco-sostenibile: "tra gli aspetti positivi riconosciuti dal cliente finale al tappo a vite, l'attenzione all'ambiente risulta essere fondamentale, così come la sua facilità d'uso". "Le chiusure in alluminio, infinitamente personalizzabili in decorazione e funzionalità, rappresentano una scelta responsabile di sostenibilità. Nel 2010 - ha concluso Federico Donato (Guala Closures) - siamo stati i primi nel settore ad introdurre strategie e obiettivi per costruire un Gruppo capace di innovare e di preservare il nostro mondo".