

Olio e Vino

TAPPI PER VINO 2

tappi di gomma

In questa pagina parleremo di :

- [Caratteristiche](#)
- [Tappi sintetici](#)
- [Differenze](#)



Caratteristiche

Quelli che comunemente chiamiamo tappi in gomma per il vino, in realtà non sono altro che dei tappi che sono stati realizzati in silicone: la dicitura più appropriata per descrivere questi oggetti è quella di tappi realizzati con del materiale sintetico.

Certamente tutti i tappi in gomma che vengono realizzati con questa particolare gomma si possono far rientrare nella più ampia categoria dei tappi per uso alimentare.

I tappi di gomma, infatti, sono realizzati in realtà con un particolare silicone alimentare: si tratta di un prodotto che, tra le sue caratteristiche principali, ha sicuramente quella di consentire al vino di operare piuttosto bene all'interno della bottiglia.

E' importante sottolineare come i tappi di gomma possano essere utilizzati per un periodo non superiore a due o a tre anni, altrimenti potrebbero portare a rinsecchire il vino.

Tappi sintetici

I tappi sintetici, nella maggior parte dei casi, sono destinati ad essere utilizzati per tutte quelle bottiglie che devono essere consumate (o almeno si presume) in un breve periodo.

Allo stesso modo di quanto accade per i tappi in sughero, c'è la possibilità di trovare un gran numero di qualità di tappi di gomma.



Negli ultimi tempi, anche grazie allo sviluppo delle nuove tecnologie e ad un'attenzione verso tale produzione, i tappi di gomma e, più in generale, quelli sintetici, sono riusciti a guadagnare un'ottima fetta di mercato.

I motivi di tale enorme diffusione sono anche da ricerca nell'esaurimento, via via che passano gli anni, delle scorte di sughero e nel prezzo troppo elevato che contraddistingue proprio i tappi in sughero.

Se volessimo guardare il prestigio della bottiglia di vino, certamente la scelta ricadrebbe su un tappo in sughero, ma volendo farne una questione di pura praticità, allora anche i tappi di gomma sono ottimi.

Differenze

I tappi di gomma sono senza dubbio una delle soluzioni migliori sotto il profilo economico per chiudere le bottiglie di vino, ma presentano più di qualche dubbio sulla loro effettiva qualità.

Più che altro, i tappi di gomma sono qualitativamente inferiori in confronto a quelli realizzati con n materiale di tutto rispetto come il sughero.

Infatti, i tappi di gomma non riescono a durare più di tre anni, dal momento che potrebbero causare una specie di rinsecchimento del vino: in pratica, il tappo dopo questo lasso di tempo vedrebbe ridotto il proprio diametro e, di conseguenza, potrebbe far filtrare l'aria all'interno della bottiglia di vino.

D'altra parte, i tappi di sughero si fanno notevolmente preferire in confronto ai tappi di gomma, soprattutto per via del fatto che non hanno controindicazioni e riescono sempre a conservare il vino all'interno della bottiglia nelle migliori condizioni.

tappi dosatori

In questa pagina parleremo di :

- [Diffusione](#)
- [Caratteristiche](#)
- [Tipologie](#)



Diffusione

Negli ultimi tempi si sta diffondendo piuttosto rapidamente la moda dei tappi dosatori, che stanno raccogliendo un ottimo consenso tra il pubblico.

I tappi dosatori si possono utilizzare ovviamente sulle bottiglie di vino, ma anche per richiudere alla perfezione bottiglie d'olio, aceto e distillati.

I tappi dosatori si caratterizzano per garantire una tenuta che tende alla perfezione e, in particolar modo, garantiscono un dosaggio ottimale del liquido, nonostante si cerchi sempre di realizzare dei prodotti piuttosto interessanti dal punto di vista estetico.

I tappi dosatori per vino si possono differenziare in relazione al materiale impiegato per la produzione: ci sono tappi dosatori realizzati in sughero, tappi dosatori realizzati in acciaio, vetro, gomma, plastica ed anche vetro soffiato.

Tra le varie caratteristiche relative ai tappi dosatori, è senz'altro importante sottolineare quella dell'adattarsi ad ogni tipo di forma della bottiglia da richiudere.

Caratteristiche

I tappi dosatori si possono acquistare nei negozi specializzati, ma c'è anche la possibilità di comprarli presso tutti quei negozi che vendono articoli ed oggetti per la casa: si tratta di strumenti che si possono reperire piuttosto facilmente in commercio.

Sono numerosi i tappi dosatori che si possono trovare sul mercato e il fatto che ci siano così tanti materiali impiegati per la loro realizzazione porta sicuramente l'imbarazzo della scelta.

Ad ogni modo, i tappi dosatori possono rappresentare anche un'interessante idea regalo, che si può accompagnare ad una bottiglia di vino donata in occasione di una particolare ricorrenza o di uno speciale festeggiamento.



Infatti, sul mercato possiamo davvero trovare dei tappi dosatori per vino dalle forme più disparate, così come dalle colorazioni più variegata, anche con un'elevata possibilità di personalizzazione.

Tipologie

Esistono un gran numero di tipi di tappi dosatori, anche per via del fatto che sono particolarmente diffusi per chiudere le bottiglie di liquori e whisky e non solamente di vino.

Ad ogni modo, si possono trovare in commercio dei tappi dosatori a bottiglia capovolta, che rappresentano una soluzione piuttosto interessante soprattutto per le aziende e per chi, come alberghi, bar e ristoranti, deve servire al tavolo i vini o deve averli sempre a disposizione.

Questi tappi dosatori verticali, che si possono tranquillamente appoggiare sulle mensole, si possono montare con estrema facilità, su qualsiasi tipo di mensola (l'unico requisito è rappresentato dallo spessore, che deve essere di almeno 3 centimetri), mentre il montaggio a parete si può effettuare anche senza dover utilizzare necessariamente il morsetto.

tappi in silicone

In questa pagina parleremo di :

- [Caratteristiche](#)
- [Diffusione](#)
- [Materiali](#)



Caratteristiche

I tappi in silicone si stanno rapidamente diffondendo in commercio negli ultimi tempi, anche per via del fatto che sono in grado di garantire delle prestazioni sicuramente elevate e affidabili.

Bisogna sottolineare come i tappi in silicone riescano ad operare efficacemente sia per quanto riguarda l'aspetto fisico, sia sotto quello chimico che enologico, mettendo a disposizione della clientela un costo piuttosto abbordabile.

Ad ogni modo, ci sono ragioni ben più importanti che stanno dietro il fenomeno della diffusione dei tappi in silicone, che stanno prendendo il posto di quelli realizzati in sughero.

In realtà, infatti, spesso si può sentire dire che i tappi in sughero vengono sostituiti da quelli prodotti utilizzando il silicone solamente con l'obiettivo di annullare il cosiddetto effetto tappo, ma si tratta solamente di una scusa.

Diffusione

Ci sono delle motivazioni che stanno dietro l'enorme diffusione dei tappi in silicone che si sta realizzando negli ultimi tempi, soprattutto in ragione del fatto che stanno prendendo il posto dei tappi in sughero.

In realtà, tale sostituzione è dovuta al fatto che le scorte di sughero stanno lentamente volgendo al termine e, per tale ragione, i tappi in silicone sono sempre più affermati e richiesti sul mercato.

Infatti, riuscire a mantenere ad alto livello un'impresa che



produce i tappi in sughero è complicato e il controllo delle querce di sughero ancora di più.

La quercia di sughero, infatti, ha una durata media che è compresa tra 170 e 200 anni, ma la qualità del prodotto deriva proprio da un'attenta gestione della pianta, che comincia a diventare un'impresa sempre più ardua, dal momento che c'è la necessità di spendere tanti soldi per conservarle nel migliore dei modi.

Materiali

Tra le varie opportunità che si possono trovare sul mercato per l'imbottigliamento del vino, ci sono senza dubbio i tappi realizzati in sughero.

I tappi in sughero si caratterizzano per essere la scelta migliore soprattutto per tutte quelle tipologie di vini che hanno la necessità di avere un'ottima circolazione di aria.

Negli ultimi anni, i tappi in sughero stanno perdendo molto dal punto di vista della qualità: ad ogni modo, esistono ancora diverse tipologie di vino che si adattano perfettamente a questi tappi, ovvero i vini rossi e, in alcuni casi, anche quelli rosè.

Certamente, i tappi in sughero hanno evidenziato delle lacune importanti, soprattutto per quanto riguarda i costi di gestione, che sono sempre molto elevati, senza dimenticare che non tutti i tappi realizzati con questo materiale sono di elevata qualità.

tappi per damigiane

In questa pagina parleremo di :

- [Caratteristiche](#)
- [Processo di ossidazione](#)
- [Vantaggi](#)



Caratteristiche

I tappi per damigiane colmatori si caratterizzano per via del fatto di consentire il rabbocco del vino che si trova all'interno della confezione.

In realtà, a molte persone è sconosciuto il motivo per cui si deve utilizzare un tappo del genere con rabbocco e non si può invece scegliere la via più breve, ovvero quella di aprire il tappo.

L'ossigeno gioca un ruolo fondamentale anche nell'imbottigliamento del vino: nel caso in cui tale elemento sia presente in un quantitativo limitato, allora le sue caratteristiche permettono di svolgere un corretto processo di ossidazione, garantendo che il vino si possa conservare nel migliore dei modi e con un ottimo risultato finale.

Il processo di ossidazione, però, in alcuni casi può avvenire in maniera troppo veloce e con una serie di fasi errate: utilizzando i tappi per damigiane per la colmatura si possono evitare tali conseguenze.

Processo di ossidazione

E' fondamentale, all'interno del processo di ossidazione, che venga inserita la corretta quantità di ossigeno (che deve essere particolarmente limitata) e soprattutto che venga immessa seguendo le corrette modalità.

Infatti, nel caso in cui non si rispettassero tali limiti, si



potrebbero andare incontro a spiacevoli conseguenze, che andrebbero a condizionare la conservazione del vino.

Per fare in modo di evitare tali situazione si possono, appunto, utilizzare dei tappi per damigiane per colmatori; ad ogni modo, è fondamentale controllare che sia i contenitori che le damigiane abbiano al loro interno la medesima quantità di vino.

Mentre si sta eseguendo l'operazione di riempimento è necessario controllare anche la temperatura, elemento fin troppo importante per la conservazione del vino, da gestire sempre in base alla stagione in cui ci si trova.

Vantaggi

Il tappo per damigiane colmatore si caratterizza per essere la soluzione migliore per fare in modo di evitare che si svolga un errato processo di ossidazione.

Il tappo per damigiane colmatore consente di effettuare il rabbocco della damigiana senza dover togliere il tappo (si tratta del procedimento che in campo enologico prende il nome di colmatura).

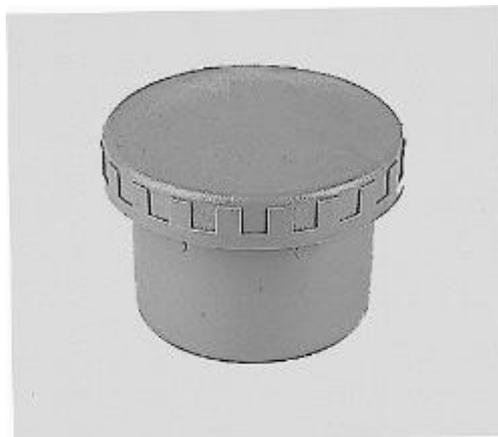
Una volta che le damigiane saranno state riempite dal tappo colmatore, si potranno anche tenere sotto controllo tutte quelle limitate scosse che potrebbero portare a qualche modifica nei sedimenti e a intorbidire il vino.

E' fondamentale tenere da parte sempre una ridotta quantità di vino nel momento in cui si ha la necessità di effettuare i rabbocchi: questo limitato quantitativo si può conservare in un recipiente separato rispetto alla damigiana principale.

Tappi PVC

In questa pagina parleremo di :

- [Varietà di tappi](#)
- [Il PVC](#)
- [Tappi PVC](#)



Varietà di tappi

In ambito vinicolo, si sa, una delle parole d'ordine più frequenti da utilizzare, in maniera pressoché obbligatoria, è varietà. E' impossibile trattare questo argomento come un argomento qualunque, e fondato su pochi elementi. Abbiamo già visto come esistano tanti tipi di vino, tanti tipi di bottiglie, e che ciascuna di queste specialità implichi l'utilizzo di un bicchiere diverso. In questa sezione ci stiamo occupando di un dettaglio che a ben vedere tale non è: i tappi. Quando si utilizza questo termine si allude ad un fattore di primaria importanza nel confezionamento di un vino, perché un tappo di qualità scarsa non può accompagnarsi ad un vino d'autore: il tappo ha l'incarico preciso di proteggere il vino e rispettarne le proprietà organolettiche, ma in maniera completa e necessaria. E, in tutto questo, la varietà che proverbialmente accompagna le varie tipologie di vino, torna d'attualità a proposito dei tappi. Proprio così: non ha senso parlare di un unico tipo di tappo, sebbene possa sembrare l'esatto contrario.

Il PVC

Ci sono diversi tipi di tappi, esattamente perché esistono diverse tipologie di materiali in cui questi vengono realizzati. Uno dei materiali più importanti in ambito vinicolo è il PVC, materiale con cui si producono diversi oggetti. Andando nel dettaglio, scopriamo che stiamo parlando del cloruro di polivinile, ovvero sia del polimero più importante della serie ottenuta da monomeri vinilici, ed anche di una delle materie plastiche di maggior consumo al mondo. Come ogni materiale plastico, anche il PVC ha pregi e difetti, ha caratteristiche che lo rendono perfetto all'utilizzo in enologia, e fattori che invece gli vanno contro. Il pregio principale è senza ombra di dubbio la solidità che da sempre lo caratterizza e lo rende uno dei composti plastici più consigliati. Questo



avviene anche perché permette di essere miscelato a temperatura ambiente: il PVC è un materiale rigido, solido ed affidabile, ma al contempo, se trattato nel modo giusto, si rivela estremamente malleabile.

Tappi PVC

E' per questo che lo ritroviamo spesso a proposito del confezionamento dei vini: non tutti i produttori sono convinti in relazione all'utilizzo del sughero: molti di essi preferiscono materiali plastici che si contraddistinguono per la solidità e l'affidabilità di trattamento. Nella maggior parte dei casi, chi decide di utilizzare il PVC, preferisce portarlo ad una temperatura tale da riuscire a modellarlo e conferirgli la forma desiderata: gli utilizzi a cui si presta più volentieri riguardano l'ambito sartoriale, enologico e idraulico.

Tappi silicone

In questa pagina parleremo di :

- [Il binomio Chimica-Enologia](#)
- [Produzione tappi](#)
- [Tappi silicone](#)



Il binomio Chimica-Enologia

Chimica ed enologia: un binomio di cui sicuramente vi sarà sentito parlare qualche volta, magari a proposito dell'utilizzo di sostanze che vengono aggiunte al vino onde evitare la sua precoce ossidazione. Vi sarà capitato di sentir parlare di solfiti ed altre sostanze chimiche che vengono spesso utilizzate per conservare meglio il vino. Ma in questa sede, del binomio chimica-vino, vogliamo prendere in esame gli aspetti legati più che alla composizione del prodotto, al suo confezionamento, e alle sostanze che vengono utilizzate per la produzione dei tappi. Nell'apposita sezione ci siamo soffermati sui vantaggi e sugli svantaggi del PVC, mentre adesso poniamo sotto la lente d'ingrandimento il silicone, una sostanza estremamente comune nell'uso quotidiano, ma che da diversi anni fa capolino con particolare insistenza in ambito enologico.

Produzione tappi

Innanzitutto, soffermiamoci con particolare enfasi sulle caratteristiche di questo materiale, onde evitare fraintendimenti e sgombrare il campo da eventuali controindicazioni. Quando si parla di silicone, dal punto di vista chimico, si parla di un polimero inorganico composto da una catena formata da un gruppo di silicio e ossigeno, e un altro di elementi funzionali organici. La prima sintesi di questo composto avvenne nel 1907 ad opera dello scienziato Frederick Kipping. Dal punto di vista scientifico, quando si parla di silicone si fa riferimento ad un materiale che non è nocivo per l'organismo umano, e che anzi, viene utilizzato in modo sempre più frequente a causa della sua notevole malleabilità. Si presta agli utilizzi più svariati e a dar luogo ai materiali più diversi: dai lubrificanti alle emulsioni, alle plastiche, alle protasi, passando per resine, composti ed elastomeri. In ambito enologico, il silicone fa la propria comparsa principalmente nella produzione dei



tappi.

Tappi silicone

I tappi silicone rappresentano se non l'ultima frontiera, senza ombra di dubbio uno dei prodotti introdotti più recentemente nel confezionamento del vino. In particolare, c'è una tipologia di tappi che viene prodotta da diversi anni: se ben realizzati, questi tappi danno addirittura l'illusione di essere di sughero. Hanno praticamente la stessa forma, e quasi sempre vengono rifiniti proprio come se fossero di sughero, ma non lo sono, soprattutto nella consistenza. Il fattore che differenzia i tappi di sughero da quelli di silicone è quello più ovvio e facilmente riscontrabile: la morbidezza: se volessimo trovare un difetto ai tappi di silicone, lo individueremmo senza dubbio nella loro durezza. Senza un buon cavatappi, tirarli fuori può richiedere qualche minuto.

Tappi spumante

In questa pagina parleremo di :

- [Cura e passione](#)
- [Tappi da spumante](#)
- [Il sughero](#)



Cura e passione

La lavorazione dello spumante è uno di quei processi che chi è avvezzo, anche solamente in piccola parte, all'ambito enologico, non può non reputare una macchina perfetta, un meccanismo in cui tutto deve trovarsi al posto giusto nel momento giusto, e durante il quale nulla può essere affidato al caso. Stiamo parlando di un prodotto pregiato, che è tale soprattutto in base alla cura e alla meticolosità che richiede per venire alla luce. Dalla scelta delle uve al perfezionamento del metodo (Classico o Charmat), passando per il rispetto dei tempi e la cura dei dettagli. In quest'ultima categoria è impossibile non inserire i semplicissimi oggetti che rappresentano il suggello di tutta la lavorazione ed hanno il compito di sigillare la bottiglia e tenere al sicuro il prodotto: i tappi.

Tappi da spumante

I tappi per lo spumante rappresentano il punto fermo che conclude l'opera d'arte, che tiene sotto controllo la pressione del capolavoro custodito dalla bottiglia, sorvegliando il mix di pressione e anidride carbonica che poi avrà il trionfo nell'attimo in cui la bottiglia viene stappata. Sebbene quando si parla di tappi ci si riferisca ad una categoria arricchita dai materiali più svariati, ma quando si parla dei tappi di spumante, il novero dei materiali non può che ridursi ad un solo componente: il sughero. Stiamo parlando del materiale naturale più utilizzato e consigliato in fase di confezionamento dello spumante, che rappresenta il sigillo ideale per qualità, caratteristiche fisiche, prezzo e capacità di rispettare le proprietà organolettiche dello spumante.



Il sughero

La maggior parte del sughero lavorato in fase di confezionamento del vino proviene dalla Sardegna, dalla Puglia, ma anche dalla Spagna e dal Portogallo: stiamo parlando dunque di una pianta estremamente ricorrente in ambiente mediterraneo. In Italia ci sono tantissimi laboratori specializzati nella lavorazione e nella vendita di tappi di sughero, rivolta direttamente alle cantine oppure ai coltivatori diretti. Contrariamente a quanto si possa pensare, la produzione dei tappi di sughero richiede un lavoro lungo e meticoloso. Per prima cosa, naturalmente, ci si reca nei boschi di sughero (sugheraie) e si sceglie la tipologia che si preferisce, poi si passa alla bollitura, passaggio necessario per agire su una sostanza morbida. Dopodiché si arriva alla fase cruciale e più vicina all'opera d'arte finale: l'intaglio, che solo i maestri sugherai riescono a portare a termine nel modo migliore. E' difficile realizzare che dietro ad un piccolo oggetto si nasconda una grande lavorazione, ma è proprio così.

tappo gorgogliatore

In questa pagina parleremo di :

- [Caratteristiche](#)
- [Funzionamento](#)
- [Densimetro](#)



Caratteristiche

Quando parliamo di tappo gorgogliatore vogliamo indicare quella particolare tipologia di strumenti che presentano al loro interno una valvola che viene utilmente impiegata per la fermentazione anaerobica.

Il tappo gorgogliatore si caratterizza per svolgere una funzione piuttosto importante, ovvero quella di eliminare l'anidride carbonica che viene sviluppata nel corso della fermentazione alcolica (in questo modo si permette di evitare degli incrementi di pressione), senza consentire un ingresso di ossigeno.

I tappi gorgogliatori possono vantare anche la presenza di una serpentina che, una volta che è stata riempita per il 50% della sua capienza, consente la fuoriuscita del gas mediante delle piccole bolle.

Tra le principali caratteristiche dei tappi gorgogliatori troviamo anche il fatto di ossidare il fermentante, fermando qualsiasi proliferano dei lieviti anaerobi.

Funzionamento

Il tappo gorgogliatore fa in modo che l'anidride carbonica possa fuoriuscire in tutta facilità mediante il fermentatore e, nel contempo, evita che l'aria possa arrivare fino al mosto, impedendo quindi quest'ultimo e l'ossigeno possano venire a contatto.

I tappi gorgogliatori consentono di dare un adeguato supporto al procedimento fermentativo, mettendovi nella condizione di comprendere quale sia il momento più adatto per poter imbottigliare il vino.

Nel momento in cui terminerà il processo di fermentazione, il procedimento di gorgogliamento subirà una leggera, ma continua diminuzione, fino al punto in cui si fermerà: ecco che, in questa situazione, sarà necessario utilizzare il densimetro per tenere sotto controllo la fermentazione.

E' importante ricordare come il gorgogliatore non si può considerare uno strumento e, per tale ragione, per capire se il processo di fermentazione è davvero terminato è meglio utilizzare il densimetro.

Densimetro

Dopo aver utilizzato il tappo gorgogliatore, il consiglio è quello di utilizzare sempre un ottimo densimetro, in maniera tale da poter capire con precisione se il processo di fermentazione sia terminato o meno.

Il densimetro corrisponde ad uno strumento che permette proprio di verificare la densità che caratterizza il mosto: il suo scopo, quindi, è quello di quantificare l'andamento della fermentazione.

Al suo interno si può trovare una scala graduata che è divisa in due parti gialle: la prima visualizzerà la densità del mosto nella fase iniziale del procedimento, mentre la seconda fascia di colore giallo si caratterizza per visualizzare quale sia la densità migliore per procedere all'imbottigliamento del vino.

E' importante ricordare come sia sempre importante misurare, nel corso della prima fase del procedimento, la densità del mosto.

Tappo per vino

In questa pagina parleremo di :

- [Nel segno della varietà](#)
- [Tappo da vino](#)
- [Il fascino del sughero](#)



Nel segno della varietà

Ce n'è di tutti i tipi: un'affermazione che non vale solamente per i vini, per gli spumanti e per i prodotti di enologia, ma vale anche e soprattutto per gli accessori. Apparentemente oggetti insignificanti e tutti uguali, ma a ben vedere capaci di fare la differenza e cambiare le sorti e le caratteristiche del vino e dello spumante. Abbiamo già visto in altri articoli, su questo sito, quanto importante sia l'utilizzo del bicchiere giusto per godere al massimo delle caratteristiche organolettiche di un vino. Abbiamo anche apprezzato la varietà delle tipologie di bottiglie, da distinguere in base al prodotto che devono contenere, in base allo stoccaggio e al trasporto. Insomma, nella produzione del vino come nella sua consumazione e nel confezionamento, nulla va lasciato al caso. Tantomeno va lasciata al caso la scelta dei tappi. Oggetti semplicissimi e reperibili in tantissimi materiali, ma tra cui solamente alcuni riescono a soddisfare le esigenze di chi beve e a rispettare il vino e le sue caratteristiche.

Tappo da vino

Quando si parla di tappi per il vino si raggiunge un argomento che richiede cura, preparazione e la voglia di andare lontano. Sì, perché contrariamente a quanto si possa pensare, la storia dei tappi, intesi come oggetti che sigillano il vino e lo assicurano alla bottiglia, ha inizio addirittura nel XVI secolo. Un tempo fortunato, un secolo in cui tra le altre cose vide la luce lo champagne, senza ombra di dubbio il vino spumante più amato, famoso e raffinato in assoluto. Di tappi per il vino, da quel tempo, ne sono nati praticamente di tutti i tipi e di tutti i materiali. Quello più utilizzato ed anche più consigliato, è a ben vedere il sughero, per diverse ragioni. Innanzitutto è un materiale naturale che viene ottenuto da una pianta, in secondo luogo rispetta le caratteristiche del vino, e in terzo luogo è



leggero e malleabile, ma al contempo fa bene il suo lavoro.

Il fascino del sughero

I tappi di sughero vengono utilizzati da tempo per il confezionamento delle bottiglie più disparate: ci si serve di questo tipo di materiale per sigillare bottiglie di spumante come bottiglie di vino bianco, rosso, rosato, passito o liquoroso, e così via. Altri tappi utilizzati in maniera assolutamente frequente, ma maggiormente a livello artigianale, sono i tappi di silicone. Sono fatti di un materiale artificiale, quindi potenzialmente più pericoloso rispetto al sughero, ma anch'essi assolvono bene alla loro funzione principale: quella di tenere a bada il vino e soprattutto le sue proprietà organolettiche.