

Olio e Vino

TAPPI PER VINO

cavatappi a leva

In questa pagina parleremo di :

- [Storia](#)
- [Caratteristiche](#)
- [Struttura](#)



Storia

La storia del cavatappi, soprattutto per quanto riguarda le origini di questo particolare accessorio da cucina, è costellata ancora di numerosi dubbi ed incertezze.

In base a quanto dichiarato più volte da alcuni gruppi di teorici e studiosi, sembra che il modello che ha preceduto il cavatappi sia il punteruolo che serviva a spillare vino ottenendolo dalle botti.

Con il passare del tempo, questo strumento si diffuse con il nome di apribottiglie ed ebbe un grande successo soprattutto in Inghilterra, paese in cui il cavatappi venne realizzato praticamente in ogni modello, assistito da eleganti finiture e materiali altamente preziosi.

Attualmente, nonostante ciò che si possa pensare, il cavatappi che si consiglia ancora per aprire una bottiglia di vino è proprio quello a leva.

Il cavatappi a leva viene spesso impiegato anche dai sommelier, così come da chi lavora nei bar e nei ristoranti, dal momento che permette di aprire le bottiglie con rapidità e garantisce anche un ottimo livello di affidabilità e precisione.

Caratteristiche



Al giorno d'oggi, il cavatappi a leva è sicuramente una delle

tipologie di cavatappi che sono maggiormente diffusi sul mercato e che vantano una qualità superiore a tante altre soluzioni meno tradizionali.

Il cavatappi a leva viene spesso chiamato anche con il nome di levatappi a leva: ad ogni modo, corrisponde a quell'accessorio che viene spesso sfruttato dai sommelier professionisti per aprire le bottiglie di vino e non solo.

Ovviamente, tra i vari pregi connessi all'utilizzo di un cavatappi a leva troviamo proprio il fatto di essere molto pratico e veloce: dal punto di vista della robustezza e della sicurezza, il cavatappi a leva garantisce una qualità non indifferente.

Ecco spiegato il motivo per cui viene frequentemente utilizzato all'interno di bar e ristoranti, dal momento che i vari barman e camerieri lo sfruttano per aprire molto rapidamente le bottiglie di vino.

Struttura

Il cavatappi a leva si caratterizza per poter vantare la presenza di un manico (che, nella maggior parte dei casi, è realizzato sfruttando dei materiali come la plastica o il metallo, nonostante si stia ormai diffondendo la moda di utilizzare un manico in osso o corno, ovvero dei modelli sicuramente dall'eleganza e dal gusto estetico migliori, ma anche più costosi sotto il profilo puramente economico) a presa ergonomica: nella sua parte centrale si può trovare la spirale appuntita, che si contraddistingue per una lunghezza pari ad almeno sei centimetri.

Proprio la spirale finirà nella parte centrale del tappo che si avrà la necessità di rimuovere.

In una parte laterale del manico del cavatappi a leva c'è una lama a coltellino, mentre dall'altra parte si trova la tradizionale leva, che può essere a una o a due tacche.

cavatappi bomboniera

In questa pagina parleremo di :

- [Caratteristiche](#)
- [Modelli](#)
- [Cavatappi matrimonio](#)



Caratteristiche

Tra le principali caratteristiche di questa tipologia di cavatappi che vi stiamo descrivendo, troviamo sicuramente il fatto di poter essere personalizzabili.

Proprio in questo, probabilmente, risiede la vera peculiarità dei cavatappi bomboniera, che si devono utilizzare all'interno dei rinfreschi e delle cene post-matrimonio.

Questi cavatappi bomboniera si caratterizzano per poter essere personalizzati come meglio credono gli sposi: c'è la possibilità di incidere il nome di entrambe le persone che si uniscono in Matrimonio, oppure c'è anche l'opportunità di inserire solamente la data di un giorno che verrà ricordato per tutta la vita.

I cavatappi bomboniera possono essere realizzati con diversi materiali, anche se i due principali utilizzati nella produzione di tali accessori sono la plastica e il metallo.

Modelli

Ovviamente, i cavatappi bomboniera si possono acquistare all'interno dei negozi specializzati per un evento come il matrimonio, anche se spesso si possono trovare anche sul web.

Proprio su internet esistono davvero tantissime possibilità per poter trovare dei cavatappi bomboniera che siano in grado di soddisfare le esigenze e le richieste dei clienti.

In particolar modo, spesso ciò che caratterizza principalmente i vari cavatappi bomboniera corrisponde alla forma: tra i modelli più interessanti dal punto di vista



estetico, possiamo trovare anche dei cavatappi bomboniera a forma di sposini o di cuore, che sono certamente apprezzati e diffusi per tali giornate ed eventi.

Ovviamente, c'è un'ampia scelta per quanto riguarda i cavatappi bomboniera: le forme sono davvero tantissime e c'è la possibilità anche di personalizzarlo, ordinando la creazione di un cavatappi bomboniera in base alle proprie preferenze.

Cavatappi matrimonio

Il Matrimonio è sempre un giorno speciale, sia per gli sposi sia per chi è invitato ad una giornata che resterà per sempre nei ricordi delle persone care.

Certamente, il questo evento richiede anche mesi e mesi di organizzazione, in maniera tale da poter scegliere tutti quegli accessori e quegli oggetti che sono necessari, soprattutto per tutto quanto succede dopo la celebrazione del Matrimonio.

In un giorno così speciale, infatti, tutto deve essere particolare e bello: anche un semplice cavatappi, può essere personalizzato per renderlo indimenticabile.

E' proprio per questo motivo che vengono realizzati i cavatappi bomboniera, su cui possono essere incisi i nomi degli sposi oppure la data in cui si svolge il matrimonio.

Ovviamente, si tratta di cavatappi di grande e pregevole qualità, che hanno un prezzo direttamente proporzionale alla loro eleganza e, appunto, unicità.

cavatappi elettrico

In questa pagina parleremo di :

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



Caratteristiche

Il cavatappi elettrico si caratterizza per permettere di svitare i tappi ad una velocità piuttosto elevata, senza dover esercitare alcun tipo di pressione e, in modo particolare, evitando che l'utente possa sforzarsi e farsi male nel tentativo di aprire la bottiglia di vino con un cavatappi tradizionale.

Infatti, i cavatappi elettrici si caratterizzano per proporre una soluzione innovativa ed estremamente pratica, utile per aprire le bottiglie di vino senza fare fatica.

E' sufficiente, infatti, premere qualche semplice pulsante e poi il gioco è fatto: visto che basterà attendere che la spirale gestita in automatico ed elettronicamente dal cavatappi abbia terminato l'estrazione del tappo della bottiglia di vino.

Certamente, i cavatappi elettrici possono anche essere piuttosto costosi, ma rappresentano sicuramente una soluzione comoda ed efficace per chi non vuole sforzarsi nell'aprire una bottiglia di vino con i cavatappi tradizionali.

Funzionamento

Il cavatappi elettrico è uno di quegli accessori che non possono davvero mai mancare a tavola e in cucina, soprattutto quando si è grandi appassionati di vino.

Il cavatappi elettrico è uno degli strumenti più facili da utilizzare in cucina, proprio per via del fatto che non è necessario fare alcun sforzo e, tale caratteristica, lo rende la



soluzione ideale anche per tutte quelle persone anziane o con problemi ad aprire le bottiglie di vino.

E' sufficiente collocare il cavatappi elettrico sulla parte superiore della bottiglia di vino e poi premere il pulsante: attendiamo che la spirale che caratterizza questa tipologia di cavatappi si inserisca completamente all'interno del tappo.

A questo punto possiamo tranquillamente rimuovere il tappo dalla bottiglia e premere il tasto per tale operazione, sempre tenendo il tappo fra le nostre dita.

Vantaggi

Il cavatappi elettrico si caratterizza, indubbiamente, per il fatto di non dover fare sforzi nel momento in cui si cerca di aprire le bottiglie.

Ecco la prima caratteristica che contraddistingue questa tipologia di cavatappi: stiamo parlando della praticità che, sommata ad una grande facilità d'uso, li rendono degli accessori notevolmente richiesti sul mercato.

I cavatappi elettrici sono, quindi, molto semplici da utilizzare: anche per tutte quelle persone anziane, poco avvezze alla tecnologia, c'è la possibilità di confrontarsi con un accessorio per il cui funzionamento è sufficiente premere un pulsante.

Ovviamente, c'è la possibilità di trovare sul mercato anche dei cavatappi elettrici più professionali, per il cui utilizzo è già necessario avere esperienza con accessori elettrici, ma si tratta di uno strumento in grado, in ogni caso, di garantire praticità e facilità d'uso.

cavatappi professionali

In questa pagina parleremo di :

- [Caratteristiche](#)
- [Cavatappi in acciaio](#)
- [Vendita](#)



Caratteristiche

I cavatappi professionali vengono realizzati con tanti materiali, al punto tale che c'è una grande scelta.

Spesso, abbiamo la possibilità di acquistare direttamente online i cavatappi e possiamo trovare un'ampia scelta, soprattutto dal punto di vista dei materiali.

I cavatappi professionali si caratterizzano, in primo luogo, per avere un livello di affidabilità e di robustezza che non è minimamente paragonabile a tutti gli altri cavatappi presenti sul mercato.

Infatti, proprio per via della dicitura “professionale”, questi cavatappi devono essere quantomeno accompagnati da un certificato di qualità e di produzione, che attesta un'origine e una metodologia di lavorazione particolarmente importanti per tale oggetto.

C'è la possibilità ovviamente di scegliere tanti modelli di cavatappi professionali che si differenziano in relazione alla forma e al materiale con cui vengono prodotti.

Cavatappi in acciaio

I cavatappi professionali rappresentano uno degli accessori più importanti che non possono mai mancare a tavola, soprattutto in occasione di feste ed eventi importanti, in cui si ha la possibilità di assaggiare del buon vino.



La principale caratteristica dei cavatappi professionali realizzati in acciaio è sicuramente quella di avere una grande robustezza: proprio per tale ragione, permettono di aprire con grande facilità le bottiglie di vino, senza rovinarsi e senza nemmeno rovinare il tappo della bottiglia.

D'altro canto, i cavatappi professionali in acciaio si caratterizza anche per un notevole gusto estetico, visto che spesso presentano delle finiture e dei dettagli tali da renderli degli accessori anche piuttosto piacevoli da vedere.

La maggior parte di questi cavatappi professionali viene realizzata con dell'acciaio inox: in questo modo ci sarà la possibilità, successivamente, di inserire loghi e finiture tramite un particolare laser.

Vendita

Sul mercato possiamo trovare una grande scelta di cavatappi professionali, che vengono realizzati con i più svariati materiali.

Ad ogni modo, il consiglio è quello di prediligere sempre i prodotti che vengono realizzati con l'etichetta di “Made in Italy” e che abbiano un certificato di qualità che non faccia una grinza.

Sotto questo punto di vista, quindi, il prezzo del cavatappi professionale potrà essere un po' più alto, ma ciò che conta, soprattutto per chi vuole un prodotto funzionale ed estetico, è la qualità.

Spesso, c'è la possibilità anche di provvedere a delle interessanti personalizzazioni del corpo dei cavatappi professionali, in cui si può inserire, ad esempio, il logo della propria azienda utilizzando un particolare laser.

Ovviamente, i cavatappi professionali dovranno avere un elevato livello di robustezza ed affidabilità.

Cavatappi pulltex

In questa pagina parleremo di :

- [Pulltex: un nome, una garanzia](#)
- [I cavatappi Pulltex](#)
- [Esperienza brevettata](#)



Pulltex: un nome, una garanzia

Magari non saranno conosciutissime a livello internazionale, anche perché non appartengono ad un settore di quelli molto comuni, ma le aziende specializzate nella produzione di accessori per l'enologia, sono comunque importanti. Basta parlare con un sommelier, o con qualcuno che s'intende almeno un pochino di enologia, per rendersi conto fin nel dettaglio quanto sia importante fornire prodotti di qualità e, al contempo, per i ristoratori e per i gestori delle enoteche, trovare un fornitore affidabile per prezzi e qualità. In quest'ultima categoria è impossibile non includere la Pulltex, azienda leader nella produzione di cavatappi e di tutti gli accessori legati all'enologia e al vino. I prodotti che hanno questo marchio, infatti, rappresentano un vero e proprio sinonimo di affidabilità, qualità e lunga durata nel tempo. Se vi trovate a parlare con un sommelier o con un esperto di vini, fategli il nome della Pulltex, e vedrete che ve ne parlerà bene sicuramente.

I cavatappi Pulltex

I cavatappi Pulltex fanno capolino solamente nei più grandi ristoranti, e sono maneggiati dai sommelier che non vogliono affidarsi al caso e vogliono lavorare cercando la perfezione anche nell'utilizzo di oggetti apparentemente anonimi ed estremamente comuni. Esclusivamente per gli amanti del vino e del buon bere, fin dalla sua nascita, la Pulltex mette a disposizione una vasta gamma di cavatappi ed accessori di livello professionale. Stiamo parlando di un marchio storico, che vanta più di 20 anni nel mondo dell'enologia e che vede alcuni suoi prodotti protetti da brevetti esclusivi. Ce ne sono due, in particolare, che per camerieri, sommelier e addetti ai lavori, hanno rappresentato una



vera e propria rivoluzione.

Esperienza brevettata

E' il caso del cavatappi a doppia leva, che impugnato ed utilizzato correttamente, consente di stappare bottiglie di vino in maniera estremamente semplice; il secondo articolo protetto da brevetto è il cavatappi a doppia leva retrattile: si tratta di strumenti che lungi dal rappresentare cose comuni, figurano tra gli accessori più utilizzati ed apprezzati tra i camerieri e in generale nell'ambito della ristorazione. Insomma, se vi state chiedendo quale garanzia trovare in relazione al servizio del vino, e state pensando ad articoli che vi consentono di fare bella figura e raggiungere con precisione ogni singolo obiettivo, puntate senza indugi sui set di accessori da vino marchiati Pulltex, garanzia di qualità e resistenza. Un cavatappi Pulltex – lo diciamo senza tema di essere smentiti – rappresenta un investimento nel tempo.

Cavatappi sommelier

In questa pagina parleremo di :

- [Una "finta" impresa](#)
- [Il cavatappi sommelier](#)
- [Costi e possibilità di acquisto](#)



Una "finta" impresa

Ad alcuni può addirittura sembrare un'impresa, per altri – specie per chi questa azione la compie per lavoro – è un gioco da ragazzi, ovvero qualcosa da compiere in maniera pressoché automatica. Stappare una bottiglia di vino: per voi è semplice o è difficile? Ovvio, dipende dalla tipologia di bottiglia e soprattutto dal tappo utilizzato per confezionarla. Ci sono infatti tappi, quelli in sughero nella fattispecie, che con un cavatappi normale vengono via con estrema facilità. Ci sono poi altri tipi di tappi, soprattutto quelli in silicone e in cera, che danno qualche problema in più: si mostrano più duri e più difficili da estrarre, soprattutto se non si possiede un cavatappi efficace e di buona qualità. In ogni modo, stiamo parlando di problemi che di certo un sommelier non può affrontare, né pensare di dover affrontare.

Il cavatappi sommelier

Il cavatappi sommelier è uno strumento semplicemente perfetto nella sua solidità. E' realizzato quasi sempre in acciaio, un materiale che assicura affidabilità e resistenza, oltre che prestazioni protratte nel tempo. Senza ombra di dubbio, se figurate nella categoria di coloro che riscontrano difficoltà quando hanno da stappare una bottiglia di vino, il consiglio che possiamo darvi in questa sede è quello di acquistare un cavatappi professionale, di quelli che utilizzano i sommelier nei migliori ristoranti. Allo stesso tempo, però, vi invitiamo a fare pratica, perché il cavatappi sommelier è uno strumento affidabile, ma non magico, e non basta da solo ad aprire una bottiglia di vino. Fate pratica, allenatevi a stappare le bottiglie – anche perché alla fine della fiera la pratica è estremamente semplice – e tutto verrà di seguito, tutto verrà da sé, ed aprire una bottiglia di vino diventerà anche per voi un gioco da ragazzi.

Costi e possibilità di acquisto

A questo punto, la domanda che vi starete ponendo è relativa alle possibilità di rintracciamento ed acquisto

di un cavatappi sommelier. Dove potete comprarlo? E soprattutto, quanto costa un oggetto di questo tipo? Non pensate di trovarvi di fronte ad un problema, perché non è così: i cavatappi professionali sono oggetti facilmente rintracciabili, e non solamente nei negozi specializzati nella vendita di prodotti legati all'enologia. Nella maggior parte dei casi, chi acquista un cavatappi sommelier sceglie di comprarlo non singolarmente, ma in una confezione che contenga anche altri oggetti da utilizzare contestualmente al vino, come il termometro, il tappo conico ed altri accessori. I prezzi dipendono dalla marca e dalla tipologia del set: il costo oscilla tra i 30 e i 100 euro.

Produzione tappi

In questa pagina parleremo di :

- [Passione senza fine](#)
- [Produzione tappi](#)
- [Semplicemente, arte...](#)



Passione senza fine

Chi è appassionato di vini ed enologia tende a distinguersi da quello che possiamo definire come un bevitore medio, un bevitore poco consapevole. L'appassionato ha sempre e comunque voglia di approfondire l'argomento enologia, in tutte le sue sfaccettature, in quanto ritiene che anche gli argomenti reputati dagli altri di secondaria importanza, siano interessanti. Per esempio, a quale bevitore medio verrebbe in mente di preoccuparsi di come si producono i tappi. In altre parole: il bevitore medio vuole bere bene e basta, non si interessa di come un buon vino diventi tale e non è affatto consapevole dell'importanza rivestita da un tappo. Il tappo è un oggetto fondamentale per conservare bene il vino, il tappo deve rispettare il vino ed assolvere alla propria funzione senza intaccare le caratteristiche organolettiche dello stesso. Tuttavia, ci sono tappi e tappi, ed in questo caso alludiamo soprattutto al materiale con cui si realizza un prodotto di questo tipo.

Produzione tappi

La produzione tappi è una fase fondamentale per l'ottenimento di un buon vino, oltre che un processo caratterizzato da un fascino indiscutibile: lungi dal consistere in un processo breve e di poco conto, la produzione tappi avviene per mezzo di diverse fasi. Basta confrontarsi con un mastro sugheraio per comprendere che quando si parla di produzione tappi, si fa riferimento ad una vera e propria arte. La prima tappa è senza ombra di dubbio la raccolta del sughero, che avviene in boschi appositi, dove vengono coltivate le piante di sughero in maniera intensiva. Si tratta di sugheraie gestite in tutto e per tutto da aziende che si occupano del taglio delle piante e della vendita alle imprese vinicole. La maggior parte delle industrie specializzate nella produzione del vino, infatti, si preoccupano in prima persona della raccolta e dell'acquisto del sughero.

Semplicemente, arte...

Per quanto riguarda le zone del globo che ospitano il maggior numero di sugheraie, esse corrispondono precisamente ai paesi compresi nella fascia mediterranea. Grecia, Spagna, Portogallo, ma anche Sicilia e Sardegna, sono le terre contraddistinte dalla folta presenza di piante di sughero. La fase successiva prevede la bollitura del legno, che ha una duplice funzione: la prima è senza dubbio quella di purificarlo, la seconda è quella di renderlo più morbido e facilmente modellabile. L'ultima fase è quella più caratterizzante, e prevede appunto la modellazione del tappo: il legno che diventa strumento di precisione, indispensabile al corretto confezionamento del vino.

screwpull cavatappi

In questa pagina parleremo di :

- [Storia](#)
- [Caratteristiche](#)
- [Modelli](#)



Storia

Quando parliamo di cavatappi Screwpull facciamo riferimento a quella particolare tipologia di cavatappi che è stata realizzata da parte di Herbert Hallen, un inventore originario del Texas.

Hallen fu una mente davvero geniale, in grado di sviluppare idee a non finire: a testimonianza di quanto fosse prolifico, ci sono i 300 brevetti realizzati dall'americano nel corso della sua vita.

Nel corso di un viaggio verso il continente europeo, Hallen scoprì per la prima volta nella sua vita il piacere di bere un buon vino.

In realtà, però, la scintilla che fece scattare il genio dell'inventore fu data dalla moglie, che aveva sempre difficoltà ad aprire la bottiglia di vino.

Così Hallen cominciò a provare diverse tipologie di cavatappi da lui realizzati fino a quando inizia a lavorare su uno Screwpull, nel corso del 1975, sviluppando questa versione da tavola con vite senza fine.

Caratteristiche

Tra le principali caratteristiche dei cavatappi Screwpull troviamo indubbiamente il fatto di appartenere alla categoria dei cavatappi professionali.

Inoltre, tra le altre caratteristiche di questi cavatappi, troviamo il fatto di avere una struttura tipicamente leggera e compatta, dal momento che vengono realizzati in polimeri e metallo.

I cavatappi Screwpull hanno anche una particolare apertura, visto che le leve si aprono in modo

automatico, garantendo a chi utilizza questo accessorio la massima praticità e affidabilità, così come notevole rapidità nell'eseguire l'operazione di estrazione del tappo dalla bottiglia di vino.

Tra i principali vantaggi connessi all'utilizzo di tale cavatappi troviamo sicuramente il fatto di essere molto semplice da sfruttare, dato che sono sufficienti due azioni rapide della leva e il sughero viene estratto.

Al suo interno troviamo una struttura in acciaio e, spesso viene anche rivestito con un materiale particolare che si chiama teflon.

Modelli

Sul mercato possiamo trovare un gran numero di tipologie di cavatappi Screwpull, ma tutte hanno il comune denominatore di permettere l'apertura della bottiglia di vino in una maniera estremamente semplice e anche piuttosto rapida, senza fare alcuno sforzo.

Tra i vari modelli, le principali differenze sono rappresentate dalla forma e dalla punta del cavatappi, mentre spesso anche il rivestimento può subire qualche modifica.

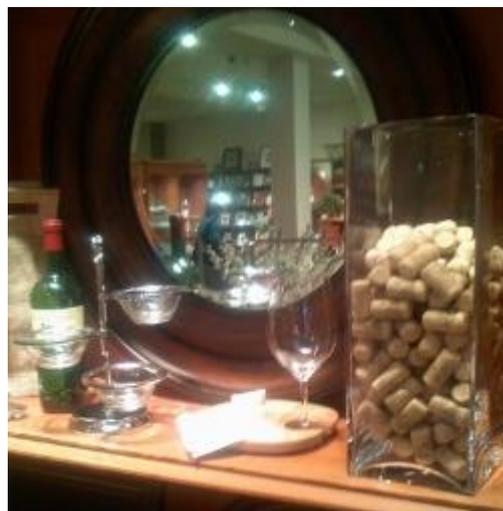
Importante sottolineare come i diversi modelli di cavatappi Screwpull si caratterizzino per offrire una durata particolarmente elevata, senza dubbio superiore a quella degli altri cavatappi.

Da evidenziare anche l'affidabilità e la robustezza della spirale che caratterizza il cavatappi, visto che riesce ad essere estremamente resistente e si deve cambiare solo dopo un'apertura, secondo le stime, di almeno 2000 bottiglie di vino.

tappi alluminio

In questa pagina parleremo di :

- [Caratteristiche](#)
- [Storia](#)
- [Vantaggi](#)



Caratteristiche

In questo settore delle chiusure per le bottiglie di vino, una delle principali decisioni da assumere riguarda certamente la tipologia di materiale che deve essere impiegato in fase di produzione.

Negli ultimi anni, come dicevamo in precedenza, i tappi in alluminio per vino si stanno diffondendo molto rapidamente.

Vediamo, però, i principali motivi per cui si devono scegliere le capsule in alluminio per bottiglie di vino.

Innanzitutto, non vi è alcun pericolo relativo al TCA, ma allo stesso tempo non c'è la possibilità di dover fare i conti con delle perdite, dal momento che il tappo propone una chiusura ermetica della bottiglia.

Al contempo, i tappi in alluminio permettono di contrastare in maniera assoluta le infiltrazioni di ossigeno, realizzando una sorta di barriera tra il vino e l'esterno.

I tappi in alluminio per vino si possono impiegare su delle strutture già esistenti, apportando qualche piccolo cambiamento.

Storia

I tappi in alluminio per vino si caratterizzano per rappresentare una delle più interessanti innovazioni negli ultimi in questo particolare settore.



Sul finire degli anni Ottanta le capsule in alluminio sono state utilizzate con grande frequenza nel commercio del vino soprattutto in Svizzera, ma con il passare del tempo tale fetta di mercato è riuscita ad espandersi.

Adesso, infatti, i tappi in alluminio per vino rappresentano una delle opzioni più importanti che ha il consumatore e la diffusione di queste particolari capsule è indubbiamente aumentata negli ultimi anni, fino a raggiungere il mercato internazionale.

Negli ultimi tempi, poi, la possibilità di personalizzare i vari tappi per le bottiglie di vino è sicuramente aumentata in modo esponenziale: il cliente potrà, quindi, scegliere formato, colore, disegni e quant'altro.

Vantaggi

I tappi in alluminio per vino sono senza dubbio una delle più interessanti e diffuse opzioni per la chiusura delle bottiglie.

Tra i vari vantaggi che fanno riferimento all'uso dei tappi in alluminio, troviamo anche il fatto di garantire una chiusura assolutamente ermetica, oltre ad innalzare una sorta di “muro” nei confronti dell'ossigeno e della L'SO₂.

Allo stesso tempo, ci sono anche dei notevoli vantaggi di praticità e di comodità nell'utilizzo di tappi in alluminio per vino, dal momento che si possono aprire e richiudere molto facilmente e rapidamente.

Allo stesso tempo, i tappi in alluminio permettono di mantenere perfettamente intatte le caratteristiche e peculiarità che si riferiscono al vino imbottigliato e, proprio per tale motivo, escludono la possibilità che si mischi un sapore esterno al contenuto della bottiglia.

tappi conici

In questa pagina parleremo di :

- [Caratteristiche](#)
- [In gomma](#)
- [In vendita](#)



Caratteristiche

Senza ombra di dubbio, spesso è la forma che contraddistingue un oggetto a renderlo più o meno adatto a svolgere una determinata funzione.

I tappi conici, ad esempio, si caratterizzano proprio per essere particolarmente utili in alcuni casi, così come in altre situazioni sono da preferire altre tipologie di tappi.

Prima di tutto, è necessario sottolineare come i tappi conici siano una delle principali alternative nel settore dei tappi per bottiglie di vino.

Certamente, i tappi conici presenti sul mercato sono disponibili in diverse taglie e vengono prodotti con un gran numero di materiali: si parte dalla gomma fino al sughero, senza dimenticare ovviamente la plastica, che è il materiale maggiormente utilizzato in questo campo negli ultimi tempi, probabilmente per via del fatto che comporta i costi di produzione minori.

In gomma

Tra i vari materiali che vengono utilizzati per la realizzazioni dei tappi conici troviamo anche la gomma.

Spesso, viene utilizzata una particolare gomma EPDM (si tratta di un materiale tipicamente sintetico), che è in grado di resistere con grande efficacia a tutti i prodotti e le sostanze chimiche e a quelle temperature che arrivano fino ai 246 gradi centigradi.

Ad ogni modo, tra le varie caratteristiche dei tappi conici in



gomma, troviamo anche il fatto di poter essere utilizzati molte volte, senza che si consumino troppo in fretta.

Esistono tanti tappi conici che vengono realizzati in gomma EPDM e poi siliconica, che si caratterizzano per essere molto duraturi e per poter essere riutilizzati.

Ovviamente, poi le taglie disponibili sono numerose e riescono a garantire il soddisfacimento delle diverse esigenze della clientela.

In vendita

Sappiamo bene quanto è ampio il settore dell'enologia, ma negli ultimi si è sviluppato notevolmente anche il commercio online, che mette a disposizione della clientela un'ulteriore possibilità di acquisto, facendo risparmiare anche qualche euro in alcune occasioni.

Naturalmente anche nel settore dei tappi per il vino c'è solo l'imbarazzo della scelta: se avete tempo, il consiglio è quello di recarvi presso un negozio specializzato che si occupa della vendita di tali prodotti e in cui avrete la possibilità di ricevere anche qualche consiglio di persone qualificate.

Anche il mercato online è particolarmente vario e ci sono diversi siti che offrono l'opportunità di acquistare tappi conici per vino direttamente tramite il web.

Ovviamente, sul mercato ci sarà la possibilità di trovare dei tappi conici realizzati con un gran numero di materiali, tra cui naturalmente il sughero, gomma e la plastica recitano il ruolo di leoni del commercio.