

CONSIDERAZIONI TECNICHE SULLA TAPPATURA

Estratto da Guide pratique « La bouchon : choix et contrôle », Vigne et Vin Publications Internationales, 2003

La tappatura delle bottiglie di vino è un'operazione complessa. Essa comprende aspetti puramente tecnici, che riguardano la scelta del tappo, ma anche altri legati al marketing o a limitazioni commerciali.

Indipendentemente dagli utilizzatori, i problemi legati all'imbottigliamento sono identici. Tuttavia, l'analisi dei rischi e delle limitazioni della scelta saranno differenti a seconda dell'importanza del vigneto.

L'imbottigliamento del vino viene effettuato una volta all'anno. Le bottiglie vengono stoccate nude in pile o su pallets per venire ulteriormente abbigliate. L'etichettatura, la posa della capsula e il confezionamento in cartoni, che venivano effettuate raramente immediatamente dopo l'imbottigliamento fino a qualche anno fa, vengono eseguiti attualmente subito dopo la tappatura.

All'imbottigliamento, occorre tener conto dell'aspetto aleatorio delle limitazioni a valle, della lunghezza dei circuiti di commercializzazione, della durata del prodotto e delle condizioni di stoccaggio. Si impongono quindi alcune precauzioni tecniche.

Limitazioni tecniche

Il criterio più importante da considerare è la resistenza alla colatura.

Le principali esigenze o limitazione della tappatura sono :

- Durata della conservazione del vino,
- Tenore in CO₂,
- Temperatura all'imbottigliamento,
- Temperatura di conservazione,
- Livello di riempimento e lunghezza dei tappi,
- Utilizzazione delle bottiglie di grande capacità.

La durata della conservazione del vino imbottigliato è sicuramente la prima esigenza da considerare. E' un dato essenziale nella scelta del tappo.

Si considera che la resistenza meccanica al termine della vita del tappo sia correlata con la classificazione (carta dei produttori di tappi) stabilita dalla Federazione francese dei sindacati del sughero.

Il tenore in CO₂ nel vino talvolta è un criterio importante poiché interviene sugli effetti legati alla pressione. Per i vini rossi, il tenore è di circa 200 – 300 mg/l ; per i vini rossi nuovi, tenori in CO₂ di 800 mg/l rappresentano la normalità ; in certi vini bianchi secchi, la CO₂ è spesso superiore a 800 mg/l e può raggiungere anche 1800 mg/l nei vini frizzanti. Per tenori di CO₂ superiori a 1200 mg/l, i tappi di sughero naturale o colmatati di 24 mm di diametro non possono essere utilizzati. Occorre allora utilizzare tappi da 26 a 28 mm che possano resistere alla pressione del gas o tappi agglomerati 1 + 1, di diametro superiore a 23,5 mm, o tappi tecnici.

La temperatura del vino all'imbottigliamento è molto importante ; come tutti i liquidi, il vino si dilata e si contrae in funzione delle variazioni di temperatura. Questa proprietà comporta tre tipi di effetti:

- Gestione del livello di riempimento,
- Gestione del volume del serbatoio del vuoto,
- Evoluzione della pressione con il riscaldamento in funzione del tipo di tappatura.

Type de bouchon	Durée prévisible de conservation				
	0 à 6 mois	6 à 12 mois	1 à 2 ans	2 à 5 ans	5 ans et +
Tout agglo 38 x 23	[Shaded]				
38 x 24	C 6	[Shaded]			
	C 5	[Shaded]			
	C 4	[Shaded]			
	C 3	[Shaded]		[Shaded]	
	C 2	[Shaded]		[Shaded]	
44 x 24	N 1	[Shaded]		[Shaded]	
	NS	[Shaded]		[Shaded]	
	C 6	[Shaded]			
49 x 24	C 5	[Shaded]			
	C 4	[Shaded]			
	C 3	[Shaded]		[Shaded]	
	C 2	[Shaded]		[Shaded]	
	N 1	[Shaded]		[Shaded]	
	NS	[Shaded]		[Shaded]	
	C 6	[Shaded]			
54 x 24	C 5	[Shaded]			
	C 4	[Shaded]			
	C 3	[Shaded]		[Shaded]	
	C 2	[Shaded]		[Shaded]	
	N 1	[Shaded]		[Shaded]	
54 x 24	NS	[Shaded]		[Shaded]	
	C 6	[Shaded]			
	C 5	[Shaded]			

source SABATE

Europe
 Europe + Export

Éventail de choix, basé sur des moyennes statistiques et techniques (conservation des vins liée aux paramètres de chaque longueur et qualité du bouchon).

N : Bouchon naturel C : Bouchon colmaté S = 0, 1, 2 ... : Qualité des bouchons

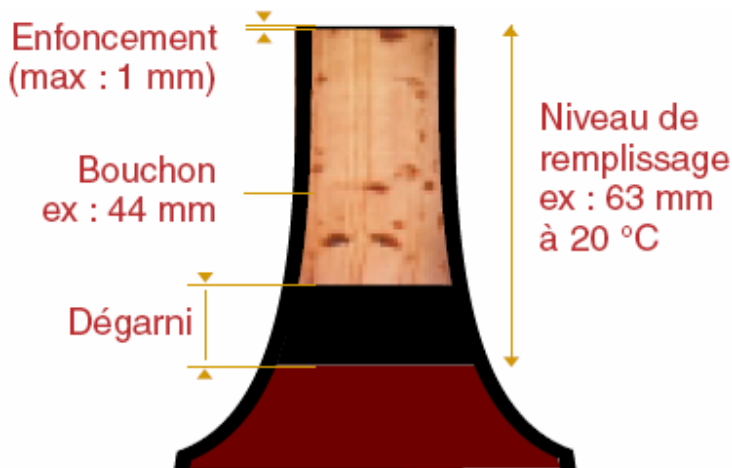
(Legenda : bouchon naturel = tappo naturale ; colmaté = colmatato ; durée prévisible de conservation = durata prevista di conservazione in bottiglia; tout agglo = tutti gli agglomerati)

Alcuni imbottiglieri regolano la temperatura del vino a 20 °C prima dell'imbottigliamento, ma non è sempre vantaggioso. La temperatura di conservazione consigliata di 15°C viene attualmente considerata di più di qualche anno fa. Ciò nonostante, le eccezioni non sono rare, soprattutto nei casi in cui le temperature possono essere nettamente più alte : in estate nei magazzini o nei containers

spediti o transitanti nei paesi caldi, si possono osservare temperature superiori a 30/35°C per periodi più o meno lunghi.

Il fenomeno della dilatazione influenzerà l'imbottigliatore nella scelta del tipo di bottiglia (livello di riempimento 55 o 63 mm) e nella scelta della lunghezza del tappo, 38 – 44 – 49 – 54 mm.

Tale lunghezza viene scelta in funzione del livello di riempimento della bottiglia a 20°C e della temperatura che il vino può raggiungere durante il trasporto o lo stoccaggio. Tali parametri sono determinanti sul volume del vuoto disponibile sotto al tappo (cf schema e tabella).



Niveau de remplissage	Longueur du bouchon	Risque de couleuse à partir de *
63 mm	38 mm	49 °C
	44 mm	43 °C
	49 mm	40 °C
	53 mm	36 °C
55 mm	38 mm	41 °C
	44 mm	34 °C
	49 mm	29 °C
	53 mm	21 °C
* pour une température de remplissage à 20 °C (source INE)		

(Legenda : niveau de remplissage = livello di riempimento ; longueur du bouchon = lunghezza del tappo ; risque de couleuse à partir de = rischio di colatura a partire dalla temperatura di ; * per una temperatura di riempimento di 20°C)

Quando la temperatura si innalza, il vino si dilata e il volume di vuoto si riduce; la pressione aumenta, se nello spazio libero è presente aria o azoto (non aumenta con la CO₂ in certe condizioni).

Se il volume di vuoto è troppo ridotto, viene esercitata una pressione sul tappo che provoca una risalita del tappo e/o una fuoriuscita di vino (bottiglie che perdono). La scelta del binomio livello di riempimento/lunghezza del tappo viene determinata in funzione della temperatura massima che la

bottiglia può raggiungere senza rischi. L'imbottigliatore può decidere di commercializzare il vino in bottiglie di maggiore capacità. Poiché il diametro interiore dei colli è generalmente diverso da quello delle bottiglie da 75 cl, la dimensione dei tappi utilizzati dovrà cambiare.

Conclusione

L'approccio economico della tappatura deve prendere in considerazione le limitazioni enologiche, le limitazioni dell'imbottigliamento, delle spedizioni e della durata di conservazione del vino. Più le limitazioni e gli obiettivi saranno elevati, più i tappi dovranno essere di buona qualità, particolarmente dal punto di vista della loro tenuta ermetica e della loro neutralità organolettica. Le limitazioni economiche, talvolta drastiche, imposte su certi mercati possono condurre l'imbottigliatore a cercare soluzioni che riducono la qualità di certi materiali. Ma tra tutte le forniture, il tappo comporta le maggiori implicazioni qualitative.