



Dal Cin News

Ottobre 2012

LIBERA SCELTA DELLA TAPPATURA!

È stato pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 200 del 28 agosto u.s. il decreto ministeriale del 13 Agosto 2012 in materia di designazione e presentazione dei vini a DOP e IGP. Il nuovo provvedimento ricodifica anche alcune disposizioni riguardanti le chiusure eliminando alcuni vincoli troppo restrittivi che ormai non sono più in linea con le esigenze dei principali mercati di esportazione.

L'aspetto più innovativo, rispetto alla precedente normativa, è che **decade l'obbligo del tappo di sughero per tutti i DOCG**; rimane valido solo, ma insieme al **tappo di vetro** per i vini a DOCG tranquilli se designati con l'indicazione di una sottozona, menzioni geografiche aggiuntive, menzione vigna, menzioni tradizionali. Tutti gli altri vini DOCG (tranquilli, frizzanti e spumanti) e tutti i vini e spumanti sia DOC che IGP possono utilizzare qualsiasi sistema di chiusura, come il **tappo sintetico**, ammesso dalla vigente normativa comunitaria relativa ai materiali idonei a venire a contatto con gli alimenti. Sono sempre fatte salve le norme più restrittive previste dai singoli disciplinari di produzione.

In un contesto di apertura normativa nei riguardi della libertà di scelta del tipo di tappo diventa strategica per il settore la disponibilità di chiusure davvero innovative e di alta qualità industriale come il nuovissimo **tappo ibrido MP-S101**, un tappo sintetico unico nel suo genere, composto in buona parte **da una pregiata granina di sughero**.

Quest'ultima dona al tappo un aspetto naturale e gli evita di irrigidirsi troppo alla temperatura del frigorifero. La restante parte sintetica, grazie alla nostra esperienza produttiva nel campo delle chiusure enologiche, garantisce la neutralità, l'elasticità e fa sì che il tappo non si rompa né si sbricioli nelle operazioni di imbottigliamento o al momento della stappatura. Ma il principale vantaggio di MP-S101 è l'innovazione stessa che lo contraddistingue ovvero l'**assenza di collanti** nel corpo del tappo; si evitano così i rischi di cessioni al vino. La granina entra a far parte della mescola di partenza e in essa vi rimane perfettamente amalgamata durante tutte le fasi di lavorazione e infine nel tappo pronto all'uso.