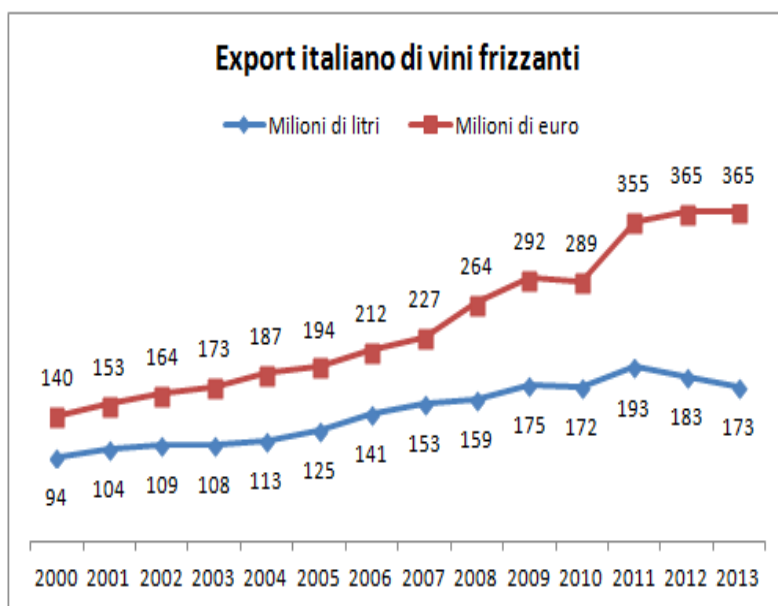


## IL TAPPO DAL CIN PER VINI FRIZZANTI, SALVA AROMA, FRESCHEZZA E BOLLICINE

Estratto dal Corriere Vinicolo n. 15 del 19 Maggio 2014. I vini frizzanti sono una tipologia in fortissima espansione. Per l'Italia valgono oggi 365 milioni di euro di export (1,7 milioni di ettolitri), l'8% del totale bottiglia. Cambiano i mercati, e con essi i consumatori. E in modo camaleontico i frizzanti italiani dimostrano di sapervi adeguare. Forse prima di altri vini.

Un valore più che raddoppiato nel giro di poco più di dieci anni (vedi grafico), che li ha portati a pesare per l'8% sul totale export di vino italiano in bottiglia. Ma anche un allargamento delle piazze su cui sono oggi presenti in maniera consolidata e massiccia: nel 2000 più della metà delle spedizioni aveva destinazione Germania, che oggi pesa "solo" per il 36%, segno che altri Paesi sono diventati sempre più ricettivi a questa tipologia di vino.

I vini frizzanti sono un patrimonio quasi esclusivo del nostro Paese, sia per i volumi prodotti che per la varietà, e che porta il nome di vini che hanno fatto e stanno tuttora facendo la storia dell'enologia italiana: Lambrusco, Prosecco, Bonarda, Gutturino, le versioni frizzanti e vivaci della Barbera. E i nuovi piccoli grandi fenomeni, come il Pignoletto bolognese, l'Ortrugo piacentino, vitigno diventato recentemente Doc a sé (un caso più unico che raro), per finire con la schiera delle Malvasie emiliane o i Verduzzi del Triveneto.



### I TAPPI DAL CIN

Fin dai primi passi nel mondo delle chiusure l'azienda, forte della propria esperienza enologica, ha proposto una gamma di tappi dedicata ai frizzanti. Lo ha fatto, e lo fa tuttora, utilizzando un approccio sperimentale che, grazie a precisi test preliminari di tenuta meccanica e ad analisi chimico-fisiche concordate con il cliente, porta a simulare situazioni di forte stress ambientale per le bottiglie al fine di valutare l'efficacia dell'applicazione e, al tempo stesso, individuarne le criticità. La sicurezza e il vantaggio al cliente apportati dai test preliminari esaltano i punti di forza dei nostri tappi:

- Tenuta della pressione
- Franchezza aromatica
- No al rischio di sentore di tappo e di collanti
- No al rischio di formazione di odori sgradevoli dovuti alla riduzione
- No al rischio di rotture e alla polvere
- Resta il rituale del cavatappi e l'allegro pop alla stappatura
- Ottimo rapporto qualità/prezzo

Sono tre le famiglie di tappi per questa applicazione:

(segue)



**Art-up® T1** la miscela di altissima qualità che si adatta a tutti i tipi di produzioni, dalla piccola azienda agricola al grande gruppo industriale, garantendo sempre il massimo.

**MPE704** dedicato ai grandi imbottiglieri che ricercano prestazioni, costanza qualitativa e ottimo rapporto qualità/prezzo.

**MPS103F** tappo ibrido composto in larga parte da una pregiata granina di sughero che lo armonizza nell'aspetto e gli evita di irrigidirsi troppo in frigorifero. La componente plastica garantisce la neutralità, contribuisce all'elasticità e al corpo e fa sì che il tappo non si rompa né si sbricioli all'imbottigliamento o al momento della stappatura. Ma il principale vantaggio di MPS è l'assenza di collanti al suo interno; si evitano così i rischi di cessioni al vino. La granina entra a far parte della miscela di partenza e in essa vi rimane perfettamente amalgamata.

Per maggiori informazioni: [packaging@dalcin.com](mailto:packaging@dalcin.com)

