



Libera scelta della tappatura!

Il decreto ministeriale del 16 Settembre 2013 in materia di designazione e presentazione dei vini a DOP e IGP 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 i vini DOCG** che potranno venire chiusi, come i vini e gli spumanti sia DOC che IGP, con qualsiasi sistema di chiusura, come il **tappo sintetico**, ammesso dalla vigente normativa comunitaria relativa ai materiali idonei a venire a contatto con gli alimenti, e il **tappo di vetro**. 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 i **tappi ibridi MP-S** per vini fermi e frizzanti. Tappi sintetici unici nel loro genere, composti in buona parte da una pregiata granina di sughero che dona al tappo naturalità nell'aspetto e al tatto. Gli evita inoltre di irrigidirsi troppo in frigorifero. La componente plastica (priva di resine poliuretaniche, non ammesse dall'FDA se a contatto diretto) garantisce la neutralità, contribuisce all'elasticità e fa sì che il tappo non si rompa né si sbricioli all'imbottigliamento o al momento della stappatura.



Ma il principale vantaggio di MP-S è 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.