

RISULTATI DELLA CHIUSURA SUPREMECORQ X2 DI FRONTE ALLA CHIUSURA IN SUGHERO NATURALE DI SECONDA QUALITÀ E LA CAPSULA A VITE (24 mesi)

Studio indipendente condotto su iniziativa dell'AWRI (Australian Wine Research Institute)

L'Australian Wine Research Institute (AWRI), internazionalmente riconosciuto, conduce ricerche riguardo le performance delle chiusure del vino, in particolare dallo studio lanciato nel 1999. Tale studio mostrò che le chiusure naturali in sughero non erano stabili e qualche volta causavano la contaminazione TCA (tricloro anisolo) nel vino, tuttavia né le chiusure sintetiche, né le chiusure a vite, secondo tale analisi, riuscivano a raggiungerne i risultati riguardo la conservazione del vino, mostrando rispettivamente segnali di ossidazione o di riduzione.

Negli ultimi 10 anni le aziende di produzione di tappi hanno investito in progetti di ricerca e sviluppo al fine di migliorare i risultati della conservazione del vino delle loro chiusure.

Il nuovo rapporto del AWRI mostra come, mentre le chiusure a vite continuano a soffrire del fenomeno della riduzione aromatica, il vino tappato con SupremeCorq X2 possiede un identico profilo sensoriale del vino tappato con sughero naturale di alta qualità.

Metodologia

Per ciascun tipo di chiusura, 300 bottiglie del 2007 Semillon Clare Valley di un importante produttore a livello mondiale sono state imbottigliate una alla volta dal più importante imbottigliatore in Australia il 16 maggio 2007. Campioni del vino con ciascun tipo di chiusura sono stati stoccati in cantina a temperatura controllata (17°C e 55% di umidità) in posizione a testa in giù. Il vino è stato poi analizzato chimicamente e a livello sensoriale a 6, 12, 18 e 24 mesi dopo l'imbottigliamento.

SO₂ Libera

Durante i primi 6 mesi in bottiglia, i livelli di SO₂ Libera nel vino tappato con ciascun tipo di chiusura hanno mostrato una rapida diminuzione, in linea con altri studi effettuati, dove l'ossigeno dissolto nel vino e l'ossigeno rimasto nello spazio di testa immediatamente dopo l'imbottigliamento si combina con la SO₂ Libera disponibile.

Ad intervalli di tempo susseguenti, la concentrazione di SO₂ Libera misurata per ciascun tipo di chiusura era in linea con ciò che già si sapeva riguardo i suoi differenti livelli di permeabilità - essendo la chiusura a vite l'ultima in permeabilità all'ossigeno visto la più alta concentrazione di SO₂ Libera, mentre il sughero naturale e Supreme Corq X2 avendo livelli simili di SO₂ Libera visto la similare permeabilità all'ossigeno.

Analisi sensoriale

L'analisi sensoriale del vino tappato con i differenti tipi di chiusura ha avuto luogo in condizioni estremamente controllate nel maggio 2009 allo stabilimento dell'AWRI.

Il panel di analisi prima ha definito 19 differenti parametri sensoriali, poi ha proseguito classificando i campioni di vino con ciascun tipo di chiusura.

Riguardo i 19 parametri sensoriali che sono stati classificati, non si è assistito ad alcuna differenza nei punteggi dati al vino tappato con il sughero naturale di alta qualità ed il SupremeCorq X2, il vino presentava le medesime caratteristiche organolettiche. Il vino tappato con la chiusura a vite differiva da quello tappato con il sughero naturale su 4 parametri dei 19 analizzati con le maggiori differenze avute sui parametri «riduzione al palato» e «ridotti aromi di pietra focaia». Infatti l'aroma di pietra focaia era il parametro aromatico maggiormente dominante di tutti i campioni analizzati - nessun altro parametro aromatico per alcun tipo di chiusura è stato classificato così fortemente come il ridotto aroma di pietra focaia per la chiusura a vite.

Di nuovo, questa analisi conferma che il livello di permeabilità all'ossigeno fornito dalle chiusure a vite è insufficiente per evitare lo sviluppo di fenomeni di riduzione durante il normale periodo di stoccaggio per vini di qualità.

Questo nuovo studio conferma le differenze di risultati nella conservazione del vino a seconda dei differenti tipi di chiusura utilizzati - i produttori di vino devono essere consci dei rischi di riduzione derivanti dall'uso di chiusure a vite.

Sia nell'analisi chimica, sia in quella sensoriale, Supreme Corq X2 ha mostrato risultati identici alla referenza 2 natural cork, fornendo una chiusura consistente e senza rischio di sentore di tappo senza compromettere il carattere del vino.

Questo studio indipendente dell'AWRI conferma il significativo miglioramento delle chiusure sintetiche dal primo test AWRI nel 1999 ed le continue modifiche sensoriali del vino tappato con le chiusure a vite.

Semillon Clare Valley è stato sempre apprezzato come vino che si sviluppa nel tempo se tappato con un tappo di sughero naturale di alta qualità.

I produttori di vino a livello mondiale adesso sanno che SupremeCorq X2 rappresenta l'alternativa al tappo in sughero naturale, ma senza alcun rischio di sentore di tappo. Non richiede alcuna modifica al loro packaging e permette al loro vino di svilupparsi nella migliore maniera possibile.



L'AWRI (Australian Wine Research Institute) è un laboratorio australiano riconosciuto e finanziato dall'associazione interprofessionale australiana del vino.



SUPREMECORQ®