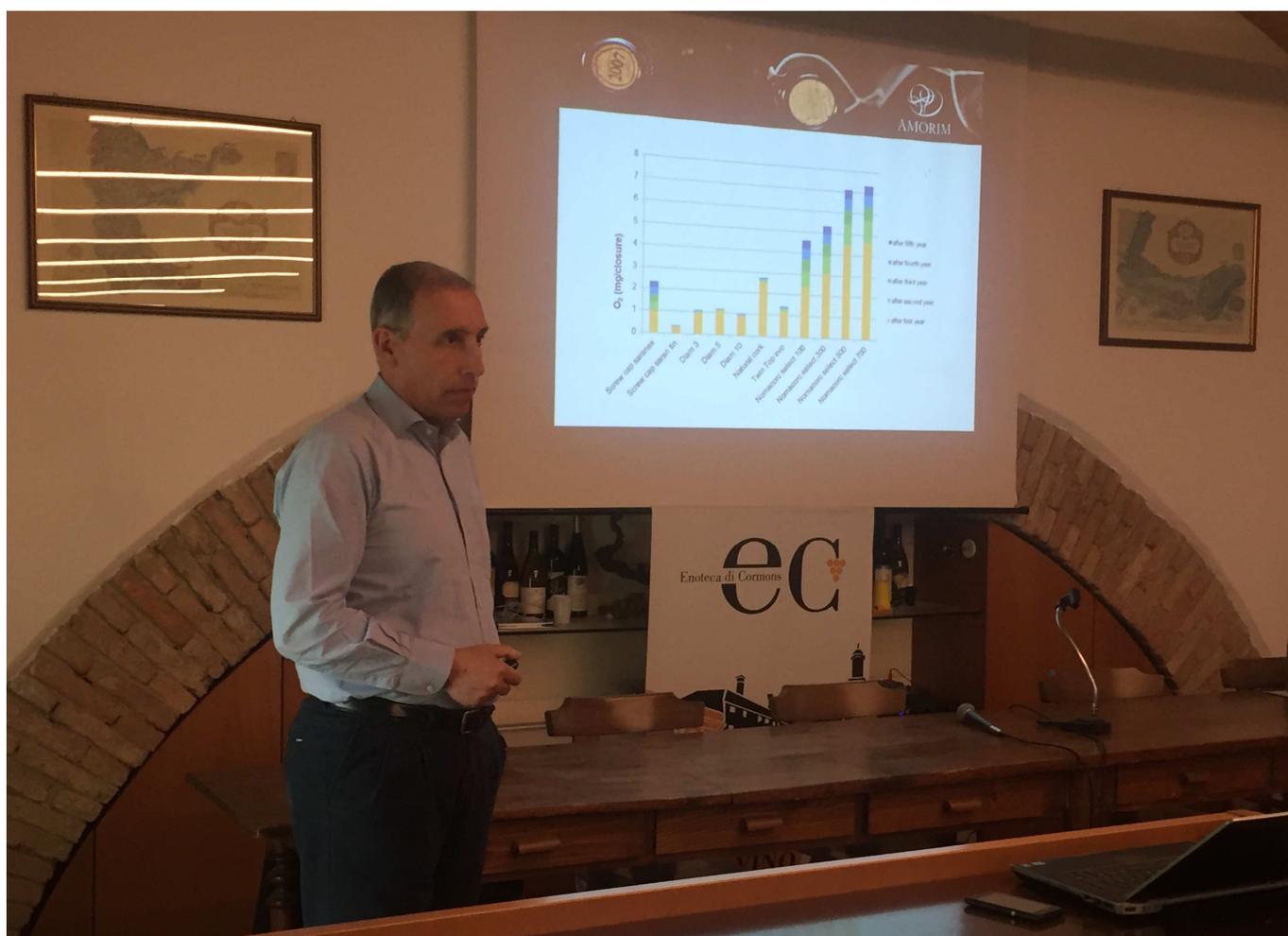


AMORIM, MIGUEL CABRAL ALL'ENOTECA DI CORMONS

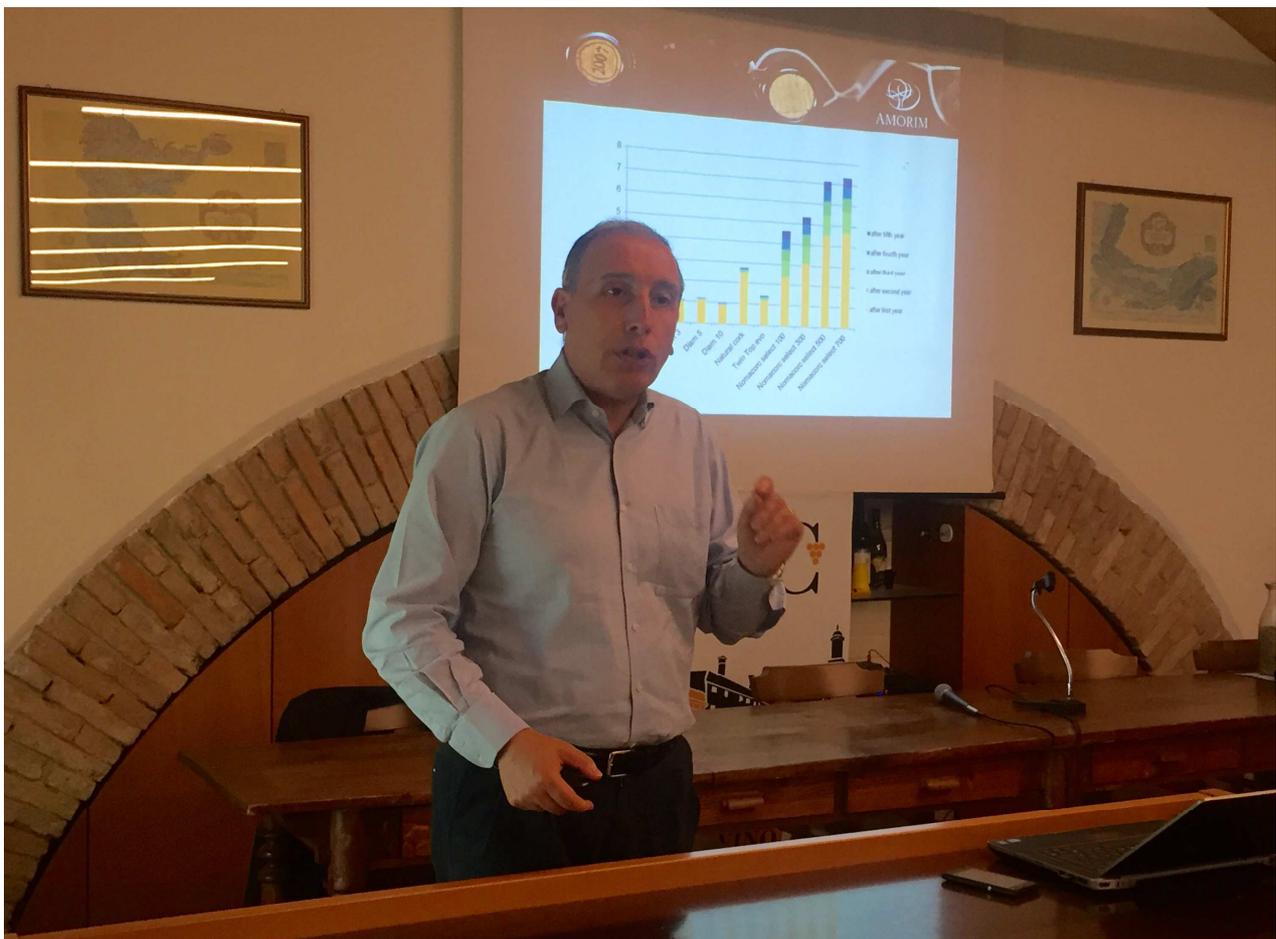
Ricerca avanzata per un tappo perfetto

" La ricerca legata all'evoluzione del vino in bottiglia con diverse chiusure - ha esordito il dirigente tecnico di Amorim - R&S - Ricerca & Sviluppo- dr. Miguel Cabral in un incontro tecnico all' Enoteca di Cormons il 17 maggio scorso- sta riscontrando delle interessanti consequenzialità nel medio periodo della shelf life di 36 mesi tra il sughero naturale (sia esso mono pezzo o rondella) e l'apertura evolutiva degli aromi primari e secondari del vino.



Miguel Cabral, Dirigente R & S - Ricerca & Sviluppo Amorim

Tale aspetto migliorativo del prodotto (a seguito di svariate prove degustative alla cieca effettuate negli ultimi anni secondo un protocollo sperimentale di confronto dove si ricerca in primis la piacevolezza del vino senza troppi tecnicismi) a contatto col sughero naturale rispetto ad altre diverse chiusure (microgranulo in sughero, tappo a vite, tappo sintetico --> maggiormente riduttive o ossidative nei confronti del vino, ed in ogni caso mai non influenti) sembra derivare non solo dall'aspetto di permeabilità all'ossigeno del sughero ma anche dalla sua carica polifenolica.



Miguel Cabral

Tale carica polifenolica (inesistente nei tappi tecnici sintetici e d'alluminio nonchè anche nelle chiusure in microgranina con trattamento CO2 supercritica) legandosi con i polifenoli del vino stesso, consente quell'evoluzione positiva del vino (più struttura e spalla ha quest'ultimo e

maggiormente questo aspetto si amplifica col passare del tempo) che consente al consumatore di vivere appieno l'emozione di un bicchiere di vino di qualità.



Enologo G.Bignucolo e vignaioli Raccaro, Gigante e Tomadoni

Naturalmente il sughero ha dei limiti legati alla sua stessa natura, sia dal punto di vista fisico meccanico (elasticità) che dal punto di vista organolettico (TCA -Tricloroanisolo & altri elementi fungini devianti).

A tal fine la ricerca Amorim ha ovviato alla prima problematica con l'estrema attenzione della nostra filiera produttiva:

-taglio zeppa 10cm

-pallet in acciaio per le plance post decortica direttamente in foreste

- stoccaggio in piazzale cementato e drenato per stabilizzazione umidità
- lavaggio + vaporizzazione delle plance selezionate a seconda del calibro e qualità delle stesse
- eliminazione dei difetti critici dopo fustellatura
- verifica della tenuta delle teste di ciascun tappo tramite sistema ad aria compressa

Alla seconda problematica anche qui la nostra ricerca ha sviluppato oltre al sistema Rosa (vaporizzazione spinta sui tappi naturali che ci ha portato negli anni ad avere un'incidenza percentuale generale di difettosità da TCA notevolmente al di sotto degli standard generalmente accettati) anche la vera frontiera scientifica per il mono pezzo del futuro.

Il sistema ND TECH (Non Defectable Technology) è un sistema di nostro esclusivo brevetto di gascromatografia di massa preventiva che consente di campionare e selezionare uno ad uno i tappi mono pezzo con TCA migrabile $0,5 \text{ ng/Lt}$ --> tale tecnologia ha una sensibilità talmente alta che è paragonabile al riconoscere una goccia d'acqua in 800 piscine olimpioniche:

si tenga presente che un naso umano avvezzo alla degustazione olfattiva inizia a sentire deviazioni organolettiche su vino a partire da $1,5/2 \text{ ng/Lt}$ x spumanti e bianchi e da $3/4 \text{ ng/Lt}$ x rossi.

Con tale avanzamento scientifico nel mondo del sughero - *che ricordo è un'esclusiva mondiale Amorim* - riusciamo ad offrire un tappo mono pezzo non soltanto garantito al 100% con copertura assicurativa che copre il valore commerciale della singola bottiglia, ma anche una chiusura che potrà offrire al vino solo il meglio di sé dal punto di vista dell'evoluzione.

Il TCA è il difetto organolettico per eccellenza che ha il maggior grado di riconoscibilità da parte umana (è sufficiente una parte per trilione) ma è anche il precursore del 90% degli altri elementi fungini devianti:

di conseguenza garantendo in partenza un TCA <0,5 ng/lt si avrà un tappo potenzialmente pulito anche dal corollario negativo degli off-flavour così negativi soprattutto per i vini bianchi di cui il nostro terroir friulano è maggiormente produttore.

Allo stato dell'arte, grazie ai corposi investimenti effettuati dal Gruppo Amorim negli ultimi 10 anni, siamo in grado di offrire al mercato vitivinicolo un prospetto completo di chiusure in sughero completamente garantite organoletticamente,

ciascuna delle quali va a coprire una fascia di prodotto specifica per una serie di variabili:

- Microgranulo Neutrocork Premium (80% granina + 20% collante - no microsfero) --> vini d'annata di pronta beva,

shelf life 24 mesi, fascia prezzo entry level;

- Biondellato Twin Top Evo --> vini mediamente strutturati con possibilità d'evoluzione nel medio termine,

shelf life >24 mesi, fascia di prezzo Premium;

- Monopezzo naturale ND TECH --> vini importanti, strutturati con evoluzioni medio-lunghe.

In conclusione - *secondo Cabral*- non esiste una chiusura (sia essa in sughero, tecnica sintetica o d'alluminio o vetro) univoca che possa andar bene per tutte le tipologie di vino: però il sughero è sicuramente la chiusura più duttile e nelle sue varie declinazioni può essere l'ideale per le singole esigenze di ciascun produttore che ora potrà scegliere il tipo di tappo non necessariamente solo per la sicurezza organolettica bensì per la sua funzionalità legata al proprio prodotto-vino da imbottigliare " .



**NDTECH FOR NATURAL CORKS INDUSTRIAL PROCESS
FOR TCA ANALYSIS CORK BY CORK**

R&D

Amorim & Irmãos, S. A.

NDtech[®]

*Il primo tappo di sughero naturale al mondo garantito con TCA non rilevabile**



NDtechAMORIM



Certifica

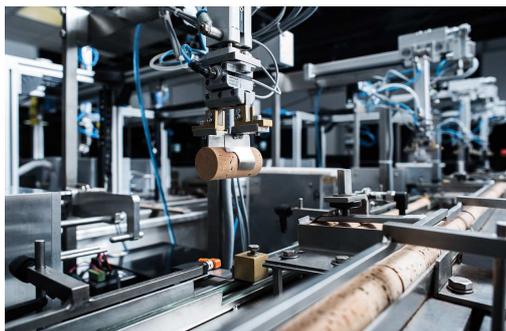
NDtech^{*}

*Il primo tappo di sughero naturale al mondo garantito con TCA non rilevabile**

Amorim Cork Italia garantisce che i tappi della gamma ND-TECH, sottoposti ad una analisi industriale in gascromatografia individuale, riscontrano un livello di TCA inferiore/uguale a 0,5 ng/L.
Nel caso remoto venga riscontrata una contaminazione da TCA in una bottiglia sigillata con tappo ND-TECH, Amorim Cork Italia garantisce al cliente il risarcimento del valore commerciale della bottiglia dopo analisi peritale e previa consegna del tappo che ha causato il problema unitamente allo scontrino.

Dott. Carlos Veloso dos Santos
Direttore Generale
General Manager

*contenuto di TCA rilevabile al di sotto del limite di quantificazione di 0,5 ng/L
analisi effettuata in conformità con la norma ISO 20752.



[HOME - Amorim Cork Italia](#)

www.amorimcorkitalia.com

Amorim Cork Italia S.p.A. Unipersonale Via Camillo
Bianchi, 8 - 31015 Conegliano - TV. Tel. 0438
394971 - Fax 0438 699970 mail.acit@amorim.com.
P.IVA e Cod.

INFO :

*Dott. Dell'Agnese Gian Paolo
Responsabile Commerciale FVG*

*Amorim Cork Italia S.p.A. Unipersonale
Via Camillo Bianchi, 8
31015 Conegliano (TV)
Tel 0438 - 394971
Fax 0438 - 699970*

www.amorimcorkitalia.com