



TAPPI PER VINO

Tappo per vino

In questa pagina parleremo di :

- [Il tappo](#)
- [Il sughero](#)
- [La tappatura](#)



Il tappo

Il tappo è un semplice oggetto che serve a chiudere i contenitori di liquidi, che ha subito un'evoluzione molto lunga tanto da essere oggi un pochino più complicato, a seconda delle esigenze, per garantire la chiusura ermetica di prodotti costosi e delicati, come alcuni rinomatissimi vini, anche per molti anni. Il tappo quindi arriva a svolgere una funzione molto importante rispetto ai primordi, quando generalmente i vini conservati andavano bevuti abbastanza giovani e gli invecchiamenti non erano una prerogativa dei grandi vini. Ma dal settecento in poi specialmente, i vini sono stati prodotti con metodi sempre più evoluti, che esigevano uno studio approfondito per consentire invecchiamenti più lunghi. Inoltre anche le tipologie di vino oggi prodotte sono molto diverse dal passato. Ad esempio, a partire dalla fine del seicento, hanno fatto la loro comparsa gli spumanti e gli champagne, con un conseguente adeguamento dei tappi a questa tipologia di vini, ben diversa, che esige tappi che resistano alle alte pressioni interne. Poi l'evoluzione tecnologica ha iniziato a produrre tappi di materiali diversi dal solito sughero, molto amato dagli appassionati, ma che ha ceduto una fetta di mercato ai nuovi tappi sintetici, che offrono le stesse caratteristiche del sughero a costi più bassi. Ma il fascino del sughero è ancora molto forte e resta il materiale prediletto da quasi tutti i produttori storici. Proprio in base al materiale impiegato si può stilare una prima classificazione dei tappi: vi sono i tappi di sughero appunto, o di turacciolo, che sfruttano la corteccia di un particolare tipo di quercia.

Poi vi sono i tappi sintetici, realizzati con numerosi materiali, tra cui i più comuni sono i PVC e il silicone. Infine quelli metallici, che però vengono realizzati ed utilizzati quasi sempre per rivestire tappi più delicati. Poi si possono anche fare delle classificazioni a seconda dell'utilizzo che cambia la struttura e la forma del tappo. Ultimamente alcuni vini stanno utilizzando i tappi a corona, ma molto raramente e per prodotti di bassa qualità. Poi vi sono i tappi filettati, poco utilizzati anch'essi,

e quelli a fungo, per i vini spumantizzati.

Il sughero

Il sughero resta il materiale preferito per la realizzazione dei tappi per il vino. Il sughero non è propriamente una corteccia, ma viene definito come tessuto vegetale con cui la pianta si riveste e si protegge durante la crescita che allarga i tronchi, con conseguente ricambio dell'epidermide vera e propria, la corteccia. Infatti la raccolta del sughero si effettua in genere durante il periodo tardo primaverile ed estivo, quando l'albero è in ripresa vegetativa e lo sviluppo del sughero non solo è maggiore, ma anche di facile lavorazione in quanto la pianta naturalmente provvede al distacco, seppur lento, da accelerare antropologicamente. Il sughero può ricoprire anche le radici, per sostituire appunto tutte le parti della corteccia che si sfalda per la crescita. Il sughero viene prodotto quindi dalla pianta attraverso il fellogeno, definito come meristema, classificato sempre come tessuto vegetale, che riesce a riprodurre cellule che si strutturano in file ordinate in modo da riempire tutti gli spazi. Una volta raggiunto il loro scopo le cellule decadono, e una parte viene sostituita dall'aria che rende il sughero leggero e facilita il distacco dall'albero. Questo tipo di struttura rende anche il sughero un ottimo isolante per altre applicazioni.

Per quel che riguarda invece il suo utilizzo per i tappi, il sughero offre una struttura solida e non permeabile dai liquidi, isolante anche agli scambi di gas, il che impedisce l'entrata dell'aria nelle bottiglie. Queste sono caratteristiche essenziali per la tappatura dei vini, che non devono come si sa, essere a contatto con l'aria durante l'affinamento.

La tappatura



La tappatura delle bottiglie è quindi fondamentale nella conservazione delle bottiglie di vino, che devono essere chiuse ermeticamente per non avere il passaggio dell'aria tra esterno ed interno. Uno dei vantaggi offerti dal sughero, è la sua elasticità a contatto con i liquidi. Il sughero infatti si gonfia leggermente, e questo rende ancor più ermetica la chiusura della bottiglia, mentre si riduce se non a contatto con il vino, seccandosi. Questo è il motivo per cui le bottiglie di vino vanno

conservate in posizione orizzontale, in modo che il tappo sia sempre bagnato. Questo solo nel caso si siano utilizzati tappi di sughero. Nel caso dei tappi sintetici o a vite invece non è necessaria la posizione orizzontale, e questo tipo di tappatura offre dei vantaggi nello stoccaggio quando si ha poco spazio a disposizione. Per quel che riguarda invece i tappi a fungo, questi devono essere progettati in modo da resistere alle pressioni interne e inserite con particolari macchinari che sottopongono i tappi a particolari compressioni in modo da aderire perfettamente e sviluppare una pressione sul collo rinforzato della bottiglia per contrastare la pressione verso l'alto.

Tappi in silicone

In questa pagina parleremo di :

- [Il silicone](#)
- [I tappi in silicone](#)
- [La scelta tra silicone e sughero](#)



Il silicone

Il silicone è un materiale che trova molte applicazioni in svariati campi, tra cui anche quello enologico, e può essere lavorato in vari modi a seconda dell'utilizzo.

Il silicone, con il nome più scientifico di *polisilossano*, è un polimero non organico strutturato sulla combinazione molecolare ottenuta legando degli atomi di silicio con atomi di ossigeno o un gruppo molecolare specifico e studiato per una sua funzione particolare con un atomo di silicio. Il nome silicone non è più considerato appropriato, in quanto nel corso degli anni, a partire dalla sua sintetizzazione, il materiale è stato approfondito e studiato con le nuove tecnologie, scoprendo così alcune strutture prima sconosciute.

Il silicone fu inventato nel 1907 dal chimico inglese Frederick Kipping, nato a Manchester nel 1863 e successivamente emigrato a Monaco di Baviera, dopo aver conseguito la laurea a Londra, per lavorare nei rinomati laboratori chimici tedeschi. Nel 1890 ritornò però in Inghilterra e iniziò a cooperare con varie università, tra cui quella di Edimburgo e infine quella di Nottingham, dove appunto nel 1907 mise a punto la sintetizzazione del silicone.

Inizialmente il silicone fu concepito per usi lubrificanti nell'industria, ma con gli studi successivi si scoprì che variando la struttura, la lunghezza e la ramificazione della catena molecolare, i suoi utilizzi aumentavano notevolmente, riuscendo a formare delle gomme, delle emulsioni, dei liquidi e molti altri stati oggi conosciuti anche dai consumatori, che usano il silicone per molteplici usi.

Quello utilizzato nella produzione dei tappi fa parte della categoria delle gomme silconiche, che vengono lavorate e addizionate con un catalizzatore, che viene poi fissato ad alta temperatura, dove si definisce anche la forma desiderata.

Questo tipo di silicone ha notevoli vantaggi, in quanto ha una proprietà resistente a temperature, aggressioni chimiche e batteriche. Inoltre non può essere ossidato dall'ossigeno, è elastico e molto longevo. Purtroppo nella produzione dei tappi per il vino, il silicone perde elasticità dopo cinque anni.

I tappi in silicone

I tappi in silicone vengono prodotti grazie alle gomme siliconiche, lavorate ad alte temperature con la forma appropriata.

Certamente si sceglie questo tipo di materiale per una riduzione dei costi rispetto al sughero, anche se negli ultimi tempi si sta cercando anche una soluzione sostitutiva al sughero per motivi ambientali.

Il sughero ha certamente bisogno di numerose lavorazioni prima di essere utilizzato come tappo. Il legno deve essere raccolto e poi lavorato con molte procedure piuttosto lunghe e dispendiose, che rendono la sua produzione attuale antieconomica in confronto ad una produzione sintetica.

Il silicone infatti prevede lavorazioni molto brevi, con l'unione in laboratorio di alcune molecole e un catalizzatore e una "cottura" per ottenere la gomma e la forma.

Questi processi di laboratorio sono certamente più rapidi e il silicone non crea problemi di tossicità, quindi rappresenta una valida alternativa al consumo di sughero, il cui albero invece necessita di molto tempo per crescere e svilupparsi prima di rendersi utile alla lavorazione.

Il silicone comunque presenta dei vantaggi e degli svantaggi, per cui possiamo scegliere il suo utilizzo a seconda del tipo di vino da tappare. La Francia fu la prima ad utilizzare, verso il 1978, i tappi in silicone come modello sperimentale, mentre la commercializzazione vera e propria cominciò a partire dagli anni 80 in America.

Certamente i puristi del vino non vedono di buon occhio l'utilizzo del silicone, preferendo il classico sughero, e per il momento, a parte i vini di marchio anglosassone, il silicone ancora non ha avuto successi rilevanti nei vini italiani e francesi. La preferenza resta per il sughero, anche se in alcuni casi l'utilizzo del silicone può essere vantaggiosa.

La scelta tra silicone e sughero

Il silicone come abbiamo visto il silicone è atossico e sicuro, molto longevo anche se perde elasticità dopo cinque anni. Questo è il maggior limite nel suo utilizzo, in quanto può essere impiegato solo per vini commercializzati per il pronto consumo, mentre non può in nessun caso venire impiegato per vini dal lungo invecchiamento. Inoltre il silicone non consente una respirazione che è invece classica del sughero, anche se minima. Questo pone il limite nei pochi casi in cui si cerca questo effetto per affinare il vino in bottiglia per osmosi.

I vantaggi del silicone però, se utilizzato per tappare i vini giovani e che sono consumati entro i due



o tre anni dall'imbottigliamento, sono quelli di una tenuta e resistenza maggiore rispetto al sughero per quel che riguarda agenti batterici, come le muffe, che possono attaccare le bottiglie in luoghi umidi e non consoni alla conservazione. Inoltre il livello di sterilizzazione del silicone è nettamente maggiore, e quindi maggiore sarà la sicurezza rispetto alle contaminazioni interne. L'ultimo vantaggio inoltre, essendo un materiale inerte, sarà l'impossibilità di quel difetto, peraltro poco comune in realtà, del classico “vino che sa di tappo”.

Tappi di gomma

In questa pagina parleremo di :

- [I tappi di gomma](#)
- [I cataloghi internet](#)
- [I vari design](#)



I tappi di gomma

I tappi di gomma possono essere utilizzati per numerosi scopi, generalmente comunque vengono comprati da produttori artigianali o casalinghi, per i loro prodotti in casa.

Possono servire per tappare bottiglie di varie dimensioni, contenenti i liquidi più svariati, dal vino ai liquori fatti in casa, dall'olio ad altro. I tipi reperibili in commercio sono moltissimi, di vari diametri e materiali. Si possono acquistare per pochi euro anche in quantità molto grandi, quando si devono conservare numerose bottiglie. Possono adattarsi a quasi tutte le bottiglie, utilizzati per la loro chiusura o come tappi riempitivi.

Oggi su internet la loro reperibilità è praticamente infinita. Una volta esistevano piccoli negozi o piccole aziende specializzate in tutti i territori, che operavano a livello locale. Oggi le nuove visibilità offerte dalla rete hanno ristretto un po' il raggio d'azione di queste piccole aziende, in particolare per quelle che non hanno saputo informatizzarsi.

I cataloghi internet

Comunque su internet, e grazie ai siti di aste, si possono trovare buoni affari, specialmente se si fanno grandi acquisti. Comprare su internet oggi è molto sicuro, sia nel pagamento che nelle consegne. Grande è inoltre la scelta da cui si può attingere, con tappi di tutti i tipi, colore, materiale e diametro. I materiali possono essere i più diversi, anche se il più utilizzato è il PVC o i tappi in plastica morbida, più semplici da utilizzare.

In questi cataloghi su internet molto importante, per fare acquisti, è fare un ordine minimo, in modo da ottenere prezzi molto convenienti. Naturalmente questo è possibile solo per le aziende anche piccole, che necessitano di migliaia di pezzi. Sicuramente per i primi acquisti si dovrà procedere ad un acconto almeno, poi quando ci si conoscerà meglio forse sarà possibile ottenere pagamenti dilazionati.

I vari design

Comunque i cataloghi riguardano sia prodotti già fabbricati, che altri da fabbricare con varie opzioni a scelta del cliente. Si possono infatti adattare vari marchi o colori, comunque sia delle personalizzazioni. Queste a dire la verità non sono molto richieste, in quanto i tappi di gomma non vengono utilizzati per prodotti particolarmente pregiati.

Questi infatti vengono raramente usati per la vendita industriale. Solo gli artigiani e i contadini che vendono alla mescita o al dettaglio li utilizzano generalmente. Sono veramente pochi i prodotti in commercio che, utilizzando tappi di gomma, non sono forniti di una loro filiera produttiva.

In questo caso i tappi richiesti sono più costosi, e il contratto viene generalmente stabilito in via privata e non tramite una ricerca internet. Si tratta di grandi volumi, che richiedono partnerships sicure con contatti diretti, non possibili generalmente su internet.

Tappi per spumanti

In questa pagina parleremo di :

- [Lo spumante](#)
- [Il tappo a fungo](#)
- [Tappi stopper per spumanti](#)



Lo spumante

Per vini spumanti si intendono quei vini effervescenti che abbiano una pressione interna di almeno 3,5 bar. Vengono ottenuti seguendo le varie metodologie tra cui le più nobili e pregiate sono il metodo classico della seconda fermentazione in bottiglia, o *champenoise*, o il metodo Charmat-Matinotti, con la seconda fermentazione in autoclave. Avendo una pressione interna che può determinare incidenti come la rottura della bottiglia o l'apertura involontaria del vino, gli spumanti devono essere tappati con tappi particolari e una volta stappati non possono essere riutilizzati. Vanno quindi ritappati, se avanzati, con tappi speciali regolarmente in commercio.

Il tappo a fungo

Il tappo a fungo che tutti conosciamo come il classico tappo per spumanti, è appositamente studiato per resistere alla pressione interna esercitata dall'anidrite carbonica contenuta nel vino.

La sua forma consente di creare una pressione sul collo della bottiglia maggiore di quella esercitata dal gas sulla base del tappo, riuscendo così, coadiuvata dalla gabbietta metallica, a rendere sicuro l'imbottigliamento degli spumanti.

È composto principalmente da due parti, realizzate separatamente e poi unite con delle colle speciali. La parte superiore, detta testa, è un pezzo unico che viene poi unito al corpo, che resterà a contatto con il vino. Come si sa il corpo ha un diametro superiore a quello del collo della bottiglia, e quindi va inserito con apparecchiature speciali, che riescano a stringerlo ed a inserirlo senza problemi. Esistono anche i tappi in plastica, leggermente diversi, ma sono sconsigliati per gli spumanti in quanto offrono minore resistenza. C'è inoltre da superare la normale diffidenza verso la

plastica degli appassionati, che vedono in questo materiale una sorta di blasfemia del vino.

Tappi stopper per spumanti

Molti si pongono il problema della conservazione dello spumante una volta aperta la bottiglia e non consumata del tutto. Oltre alla vecchia soluzione casalinga del cucchiaino inserito nel collo, che riesce a diminuire la fuoriuscita del gas, nei bar e ristoranti dove si vendono prodotti di alta qualità e questa soluzione non è certamente accettabile, vengono usati i tappi stopper, tappi specifici che possono essere suddivisi in due categorie. Lo stopper normale, per l'uso quotidiano della mescita al bicchiere quando si deve ristappare spesso la bottiglia, e quelli speciali, che consentono il reinserimento del gas attraverso macchinari specifici. Il normale è dotato di una valvola di chiusura a molla con le due alette che vanno ad incastrarsi con il collo della bottiglia per esercitare la giusta resistenza alla pressione. Quelli speciali invece sono in lattice elastico, dotati di un foro centrale dove si inserisce il beccuccio per insufflare di nuovo il gas attraverso un piccolo macchinario dotato di bombola. Vengono bloccati da uno speciale fermo a quattro alette che si inserisce tra il collo e il tappo dalla testa piatta.

Tappi conici

In questa pagina parleremo di :

- [I tappi conici](#)
- [Forma e utilizzo](#)
- [Materiali e vendita](#)



I tappi conici

I tappi conici sono tappi di svariati materiali di forma chiaramente conica con la punta tagliata,. Utilizzati in enologia ma anche in altri settori per la chiusura di contenitori di liquidi.

Nell'utilizzo in enologia vengono spesso usati per damigiane o botti, comunque dei contenitori che difficilmente vengono spostati o vengono spostati con frequenza bassa. Più spesso vengono utilizzati per la tappatura di prodotti artigianali o bottiglie già aperte.

Non ci sono regole generali di utilizzo, e i tappi conici sono più il retaggio di un modo artigianale di produzione del vino che una reale necessità, se non in rari casi.

Il loro utilizzo è riservato quasi esclusivamente a produzioni artigianali e domestiche, mentre la grande industria, con gli enormi investimenti disposti ogni anno, preferisce metodi più sicuri.

L'unico utilizzo specifico dei tappi conici nelle grandi aziende è la tappatura delle botti utilizzate nei test successivi alla vinificazione e nel controllo dell'affinamento. Le botti in questo caso presentano un foro sulla parte superiore per permettere l'introduzione di tubi in vetro neutro e sterilizzato per succhiare un pochino di vino da testare, assemblare e controllare nell'invecchiamento.

Per la tappatura delle bottiglie si preferiscono invece mezzi meccanici, più veloci e garanti di chiusure ermetiche e in assenza di aria, che non compromettano la produzione.

Forma e utilizzo

Il tappo conico, con la sua forma a cono tagliato di diverse dimensioni, consente di tappare qualsiasi

bottiglia, botte o damigiana, con estrema facilità senza preoccupazioni di diametro del foro.

Il loro utilizzo, quasi esclusivamente domestico, è dovuto all'estrema semplicità di tappatura senza la necessità di utilizzare alcun macchinario, semplicemente utilizzando solo la forza fisica.

Si tratta di un sistema che chiaramente non garantisce l'integrità del contenuto, la chiusura ermetica e l'assenza di aria. Ma è molto economico ed utilizzato per vini giovani da tavola da consumarsi velocemente, dove la presenza d'aria per pochi giorni non compromette la qualità.

Quando il mondo dell'enologia era ancora allo stato artigianale, questi tappi erano molto usati per la chiusura di damigiane in terracotta o vetro, magari sigillando poi il tappo con la ceramica, per garantire non solo l'integrità ma anche la possibilità di rotture. Oggi chiaramente questi metodi risultano sconvenienti non solo come tempistica, ma anche economicamente.

Materiali e vendita

I materiali utilizzati per produrre i tappi conici possono essere il classico sughero, la plastica o la gomma. Il sughero è il più utilizzato, in quanto la sua elasticità garantisce una chiusura più sicura, mentre la gomma e la plastica stanno affacciandosi solo ora sul mercato come alternativa al legno di quercia. Si tratta spesso di materiali sintetici, molto economici.

Si possono reperire in qualsiasi rivenditore di accessori enologici o tranquillamente on line, dove però si devono ordinare in genere grandi quantitativi.

Tappi per damigiane

In questa pagina parleremo di :

- [Le damigiane](#)
- [I tappi colmatori per damigiane](#)
- [La colmatura e il travaso](#)



Le damigiane

La damigiana è un contenitore per liquidi, utilizzato molto spesso in passato nell'ambito familiare e nelle produzioni, una volta molto artigianali, di vino o di olio. Oggi il suo utilizzo è caduto in disuso e resiste solo in alcune enoteche che vogliono dare un tocco di storicità al proprio ambiente, o nelle produzioni artigianali senza etichettatura o nell'ambito familiare rurale.

Le capacità sono ben definite, da 5, 10, 12, 15, 17, 20, 23, 25, 28, 34 e 54 litri e i vetri sono poi rivestiti in vimini o plastica, per attutire gli urti.

Nell'enologia industriale invece le damigiane sono ora utilizzate, anche se raramente, in colmature e travasi, più o meno con lo stesso indirizzo che viene sviluppato nelle produzioni artigianali, utilizzando dei tappi per damigiana specifici, i tappi colmatori.

Generalmente quindi, quando si parla di tappi per damigiane ci si riferisce ai tappi colmatori, e quasi mai ai normali tappi per tappare.

I tappi colmatori per damigiane

I tappi colmatori per damigiana sono appositamente studiati per le colmature e i travasi, in genere definiti dalla parola rabbocco. Questi sono necessari per evitare un eccesso di ossigeno nella damigiana, accelerando così pericolosamente il processo di ossidazione che spesso viene cercato per l'affinamento di alcuni vino. Se troppo rapido questo può portare all'acetificazione del vino, mentre se ben regolato, si potrà ottenere una leggera ossidazione utile alla maturazione del vino. Nell'industria generalmente questo viene ottenuto tramite la "respirazione" delle botti, ma qualche azienda usa ancora la damigiana, anche se lenta e sconveniente nella pratica. Il tappo colmatore può avere diverse forme, dalla più semplice, con un solo buco centrale, alla più complicata a doppio cono, tutte con lo scopo di limitare l'ingresso dell'aria che

altrimenti sarebbe libero con la semplice stappatura. Il tappo a doppio cono, ma anche il più semplice, vengono inseriti nel collo per poi essere estratti facilmente a seconda delle necessità. Spesso possono avere la doppia funzione anche di tappi gorgogliatori.

La colmataura e il travaso

Per ottenere l'ossidazione del vino nelle produzioni artigianali o nelle poche aziende che vogliono utilizzare un mezzo antico al posto delle tecnologie moderne, si utilizzano i processi di colmataura e travaso, dalle botti a contenitori più piccoli, in genere damigiane. L'ossidazione deve essere infatti ottimale, ed eccessive quantità di ossigeno danneggiano il vino.

Quindi, oltre alla “respirazione” in botte, si possono utilizzare le colmataure in damigiane molto capienti. Il termine colmataura deriva proprio dal fatto di colmare la damigiana fino al massimo, in modo che il contatto con l'ossigeno sia piuttosto esiguo. Il tappo colmatore in questo caso consente di colmare a livello di sicurezza il contenitore.

Il travaso invece è piuttosto un metodo di chiarificazione del vino, ma consente anche una leggera ossidazione.

Tappi dosatori

In questa pagina parleremo di :

- [I tappi dosatori](#)
- [Il free-style](#)
- [Il Flair](#)



I tappi dosatori

I tappi dosatori in metallo o in plastica, attualmente utilizzati erroneamente anche per il vino, furono in realtà inventati per i distillati, in America, e soprattutto per permettere la tecnica di preparazione dei cocktail free-style.

Oggi vengono utilizzati nel servizio anche del vino ma principalmente dei distillati, anche nella miscita liscia, grazie alla comodità che rappresentano, visto che non lasciano la classica gocciolina e rendono possibile un dosaggio più preciso. Comunque il tappo dosatore per il vino non si usa mai in servizio corretto, soprattutto di vini pregiati. Essi infatti non sono eleganti e nemmeno utili. La troppa sicurezza inoltre potrebbe provocare movimenti bruschi, che con vini ad alte concentrazioni di depositi potrebbero farli finire nel bicchiere.

Il tappo dosatore, di cui la migliore e più precisa è quella in metallo, ha veramente poco a che fare con i vini, ma anche con il liquore liscio, e appartiene invece alla storia dei cocktails.

Il free-style

Il free-style è una tecnica di preparazione dei cocktails inventata in America molti decenni fa per rispondere alle esigenze della clientela americana, generalmente molto attenta e conoscitrice del mondo dei cocktails. Con la diffusione del benessere infatti, dopo la seconda guerra mondiale, i cocktails uscirono dall'esclusività dei bar di lusso e degli alberghi dove furono inventati per aprirsi anche alla borghesia con normali disponibilità finanziarie. Questo fece sì che in molti bars "normali", si iniziarono a creare sempre più cocktails ma soprattutto con volumi quantitativi sempre più elevati. Il vecchio modo di fare cocktails quindi, nella calma e con la velocità da "hotel di lusso" non poteva più andare bene, con clienti sempre in fila e in

attesa. C'era la necessità di un sistema molto più veloce che però garantisse la stessa qualità dell'albergo e del grande barman classico.

Ecco quindi che alcuni dei bartender più intraprendenti iniziarono a mettere a punto la tecnica del free-style, per offrire un servizio molto veloce e una qualità eccelsa.

Con strumenti opportuni, i tappi dosatori, i bar condiments e le speed racks, si ridusse lo spazio necessario per stoccare in un solo metro quadro tutti i distillati utili a creare un cocktail.

Il tappo dosatore invece offre la certezza del dosaggio nel cocktail e quindi del rispetto della ricetta originale e della qualità. Dalla maggior parte dei dosatori infatti esce 1 oncia al secondo di distillato, e quindi contando i secondi il barman sa esattamente quanto liquore ha versato nello shaker e nel bicchiere.

Contemporaneamente poi venne perfezionato anche il *Flair*, tecnica di divertimento per i bar più movimentati.

Il Flair

Contrariamente a quanto si pensa, il giocare con le bottiglie non è definibile con la tecnica del Free-style, brevemente descritta sopra, ma con quella del Flair, che riguarda esclusivamente il gioco con le bottiglie lanciate in aria.

La tecnica in realtà è molto antica ma esplose nell'immaginario collettivo con il free-style nei bar newyorchesi e soprattutto con il film *Cocktail*, con protagonista Tom Cruise.

Sembra che a perfezionare e creare il flair odierno sia stato un famoso barman della metà dell'ottocento, Jerry Thomas che usava giocare con il “fuoco” incendiando i liquori per creare giochi per i clienti.

Tappo gorgogliatore

In questa pagina parleremo di :

- [Il tappo gorgogliatore](#)
- [La fermentazione anaerobica](#)
- [La cellula anaerobica](#)



Il tappo gorgogliatore

Il tappo gorgogliatore non è un vero e proprio tappo quanto più una valvola, molto usata nelle produzioni artigianali di birra e vino, che consente l'eliminazione totale o parziale dell'anidrite carbonica prodotta dalla fermentazione e contemporaneamente impedisce l'ingresso dell'ossigeno, realizzando così quella che viene chiamata *fermentazione anaerobica*, senza aria. Nella produzione di birra l'eliminazione è parziale mentre in quella del vino totale.

Il tappo viene per lo più utilizzato nelle produzioni artigianali, mentre in quelle industriali si usano sistemi di gran lunga più sofisticati, che prevedono sempre l'eliminazione dell'anidrite carbonica e la realizzazione della fermentazione anaerobica con una serie di valvole, ma le attrezzature usate sono molto più particolari pur mantenendo gli stessi principi.

Il tappo gorgogliatore in particolare comunque sfrutta una serpentina in vetro o in plastica posta al di sopra del tappo, e con esso comunicante, riempita per la sua metà di acqua. In questo modo il gas si raccoglie in bolle e sale nell'acqua. Rimanendo così intrappolato in una bolla, viene isolato dal fermentato, grazie all'azione di pressione dell'acqua, e può salire per essere espulso, “gorgogliando”.

L'ossigeno invece, grazie sempre alla pressione dell'acqua, non può entrare nel contenitore del fermentato, consentendo così la fermentazione anaerobica.

Il sistema, semplicissimo e reso possibile dalle più elementari leggi della fisica, è anche molto economico, con prezzi che si aggirano intorno ai 3 euro. Per questo è molto usato nelle basse produzioni artigianali, mentre per quelle industriali, visti i grandissimo volumi di fermentato vinificato, si devono utilizzare apparecchiature di gran lunga più sofisticate.

La fermentazione anaerobica

La fermentazione anaerobica è oramai la più utilizzata a qualsiasi livello, grazie ai grandi passi avanti fatti nel campo dell'enologia durante il novecento. Mentre prima infatti occorre la presenza dei lieviti nell'aria per far partire la fermentazione, e quindi il mosto doveva restare a contatto con essa, oggi, grazie ai laboratori, i lieviti vengono selezionati e prodotti da aziende specializzate e poi immessi direttamente nel mosto in condizioni di assenza di ossigeno. Questo ha permesso un netto miglioramento nella qualità del vino, in quanto il glucosio lavorato dai lieviti lavora meglio in assenza di ossigeno.

La cellula anaerobica

Come detto il glucosio, ovvero gli zuccheri naturali contenuti nel succo d'uva che saranno poi trasformati in alcool, lavora meglio in assenza di ossigeno, garantendo risultati migliori.

La molecola di zucchero infatti viene scissa dai processi di fermentazione per liberare l'atomo di carbonio in essa contenuto. In presenza di ossigeno verrebbero ceduti anche dei protoni utili invece nella fermentazione e nella produzione dell'alcol.

Cavatappi a leva

In questa pagina parleremo di :

- [I cavatappi](#)
- [La struttura del cavatappi](#)
- [I cavatappi professionali](#)



I cavatappi

Il cavatappi è chiaramente lo strumento con cui si stappano le bottiglie di vino dotate del classico tappo in sughero o dei più moderni in materiali sintetici, come pvc e altri. Il tappo, inserito nel collo della bottiglia, viene quindi agganciato ed estratto da questo attrezzo, permettendone così la fuoriuscita senza sfaldamenti o rotture. Il cavatappi viene chiamato anche alla francese *tire bouchon*, o più sommariamente cavaturaccioli nella tradizione contadina. Il cavatappi deve essere perfettamente funzionante, in buono stato e di buona fattura, per non provocare la rottura del tappo, specialmente quando questo risulta essere molto vecchio come nel caso dei vini di un certo prestigio e una certa età, specialmente se in sughero. Questi sono ancora la grande maggioranza dei tappi impiegati nei vini, e la totalità di quelli impiegati per l'imbottigliamento dei vini invecchiati, come da tradizione.

La struttura del cavatappi

Per cavatappi a leva generalmente si intende il classico cavatappi che tutti conosciamo, quello che aperto forma una specie di T tra la vite e la leva, ed ha un piccolissimo coltellino seghettato su una estremità della leva e il fermacollo sull'altra estremità.

Per aprire correttamente la bottiglia quindi, la vite, detta verme, deve essere perfettamente allineata con il centro del tappo e poi avvitata in direzione perfettamente perpendicolare senza toccare il collo interno per non creare turaccioli nel vino. Importante per questo anche fermarsi prima della fine del tappo. Una volta ben avvitata la vite all'interno del tappo, il fermacollo deve essere ben posizionato sulla parte bombata della cima del collo e tenuto ben fermo con una mano, mentre con l'altra si deve esercitare la giusta leva per far fuoriuscire lentamente il tappo, senza strappi pericolosi.

I cavatappi professionali

I cavatappi professionali, quelli usati dai sommelier per aprire i grandi vini, devono essere quindi precisi e resistenti, ed utilizzati con la massima cura. Generalmente sono prodotti in acciaio, e qualche volta in ottone. I più pregiati possono essere prodotti con alcune eleganti manici in legno, se non addirittura in avorio. Le tecnologie moderne hanno permesso anche la realizzazione di cavatappi a cremagliera, in cui il meccanismo di leva è più preciso e rapido. Bastano due movimenti infatti per aprire una bottiglia con questi moderni cavatappi. Generalmente sono dei cavatappi molto precisi, ma bisogna fare attenzione a quelli di bassa qualità. In genere il punto di rottura è sempre rappresentato dalla base della vite. E questa rottura si verifica sempre durante l'apertura della bottiglia, il che rende estremamente difficile poi utilizzare un altro cavatappi per completare l'operazione.