
dal 1901

informazione N°

L'ECO DELLA STAMPA

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore: Ignazio Frugiuale

Ecostampa
Media Monitor s.r.l.
Via G. Compagnoni 28
20129 Milano
Tel. (02) 76.110.307 (5 linee r.a.)

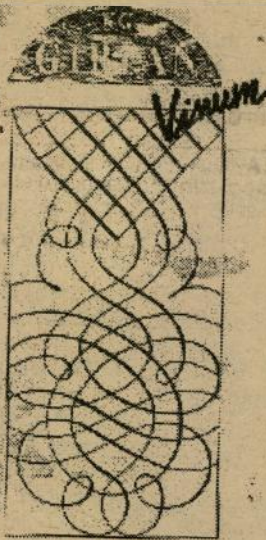
3

C/C postale 18150201
Telefax 76110346 - 7611051
Cas. post. 12094 - 20120 Milano
C.C.I.A.A. 1351027
Reg. Trib. Milano N. 310079

09 2918 13T 7F OS 30FREG69
IL GIORNALE DI BERGAMO
OGGI
VIA DON L. PALAZZOLO 89
24100 BERGAMO BG
quotidiano
Dir. Resp. PAOLO BRUNDRI
Data: 10.9.1991

RUBRICA BEREBENE

Il vino è fatto anche di convenzioni e di luoghi comuni che non vengono eliminati perchè sembra che facciano parte del necessario contorno che contribuisce a creare il "mito" del vino. Tra questi il tappo che costituisce uno dei più grandi problemi che affliggono il vino. Il tradizionale tappo di sughero si è rivelato un sistema di chiusura non completamente affidabile. Secondo recenti statistiche oltre il 10% dei vini consumati ha qualche problema organolettico la cui responsabilità è attribuibile al tappo. Un danno piuttosto grave che ricade sempre sulle spalle del consumatore. Nè si prevedono miglioramenti. Le forsette di sughero si stanno rapidamente esaurendo e aumenta enormemente il numero dei vini imbottigliati, il sughero a disposizione sarà sempre meno e di qualità peggiore. Il problema avrebbe una facile soluzione: il tappo vite o il tappo corona. Perfetti, di costo molto limitato, garantiscono la perfetta chiusura della bottiglia. Ma questa soluzione non si può adottare perchè incrinerebbe fatalmente il mito del vino. Si dice che il vecchio tappo vero, non è solo una chiusura, ma un simbolo, ciò che distingue il vino, bevanda sacra agli dei, dalle altre bevande dei mortali. E in mancanza di una legislazione efficiente, il tappo di sughero serve a riconoscere i vini di qualità da quelli correnti. Obiezioni che probabilmente hanno un loro fondamento, ma così non si può continuare. Per cominciare si potrebbe stabilire che il tappo di sughero venga utilizzato solo per i vini Doc e meglio ancora solo per i vini rossi che devono affinarsi lungamente in bottiglia. Nel futuro il tappo vite sarà una necessità irrinunciabile allora bisogna cominciare a fare opera di convincimento presso il pubblico, puntando alla concretezza dei risultati, piuttosto che mantenere miti anacronistici. La salvaguardia del contenuto deve sempre essere prima delle esigenze del contenitore (bottiglia, tappo, capsula, etichetta). Tuttavia certi convincimenti sono duri a morire, e nessuno si assume l'onere del primo passo. Certo se Gaja, Ca' del Bosco, Antinori e altri grandi produttori adottassero il tappo vite l'esempio sarebbe seguito da molti altri. Intanto senza aspettare nessun "padreterno" una cantina sociale ha preso per prima l'iniziativa di imbottigliare una parte dei propri vini migliori con tappi corona. Dopo anni di studi, di esperimenti e di confronti hanno infatti stabilito che i vini si conservano molto meglio. Tra gli eccellenti vini con il tappo vite prodotti dalla sociale di Cornaiano vi consiglio il Pinot Bianco, fragrante, delicato e fruttato con una buona acidità, che grazie a questa chiusura potrà durare lungamente nella vostra cantina senza nessuna sorpresa. Ha: 12 gradi di alcol. Bevilo a 10 gradi di temperatura. Produttore: Cantina Sociale Cornaiano, via San Martino, 24, 39050 Cornaiano (Bz), tel. 0471 / 52403.

Francesco Arrigoni

1990

SÜDTIROLER

WEISSBURGUNDER**PINOT BIANCO**

ALTO ADIGE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

0,75l e ITALIA 12% Vol.

VERBODEN INZAKE EN VERBODEN INZAKE

FRUTTO DELLA REGIONE KIEL
non disponibile nell'ordine.