

Nuovi tappi intelligenti per i vini di qualità: “Korked” di OliverOgar

Tappare la bottiglia senza rovinare il vino: è stato ed è uno degli obiettivi dell'industria vinicola di qualità, ma anche un problema tuttora irrisolto. Le stime parlano chiaro: ogni anno, nel mondo, l'industria del vino impiega qualcosa come 19,68 miliardi di tappi in sughero e chiusure di vario genere. Di questi, circa il 66% sono in sughero naturale, il 14,5% in sughero tecnologico, il 12,6% in sughero sintetico, mentre il 6,3% è rappresentato da tappi a vite.

La tecnologia intelligente ha un ruolo crescente nel moderno panorama vinicolo: oggi può aiutare produttori e imbottiglieri che puntano all'eccellenza. Ne è una testimonianza “Korked”, il “tappo col buco” o, se si preferisce, il “tappo che respira”, presentato al Simei 2007 di Milano dalla veronese OliverOgar che lo distribuisce in Italia.

Destinato a rivoluzionare i sistemi di produzione e imbottigliamento del vino di qualità, Korked è l'unico tappo realizzato con un processo industriale che ha fatto propri tutti i vantaggi del sughero, eliminando nel contempo i difetti legati alla naturalità, come le ossidazioni non controllabili e l'odore di tappo.

Utilizzati materiali di elevatissima qualità

Per superare i problemi ricorrenti con i tappi convenzionali, nella produzione di Korked sono stati impiegati materiali sintetici di altissima qualità, non attaccabili dalle muffe che producono la TCA (tricoloranisolo, sostanza responsa-

bile dell'odore di tappo e del gusto anomalo) e tali da garantire performance costanti nel tempo.

Ma la vera innovazione tecnologica del tappo-col-buco risiede nella membrana permeabile ai gas che Korked racchiude al suo interno e che consente la micro-ossigenazione controllata, aiutando l'affinamento del vino e il mantenimento della qualità. Il foro che attraversa il tappo e rende Korked immediatamente ri-



conoscibile agevola lo scambio dell'aria attraverso la membrana, assicurando, inoltre, elasticità e aderenza alla chiusura.

I vantaggi per la qualità del vino sono ampiamente dimostrabili e confermati anche dai più tenaci difensori della “sacralità” dei prodotti naturali. Il tappo “alternativo” è attualmente disponibile in due versioni: Korked PRO, che assicura l'affinamento del vino in bottiglia e Korked BLUE, che consente il mantenimento della qualità del vino.



OliverOgar Italia spa
Via Cà Nova Zampieri, 3 – 37057 San Giovanni Lupatoto (Vr)
Tel. 045.8751606 – Fax 045.8751638
www.oliverogar.com