

LA RASSEGNA

La Barolo week si apre coi tappi Si punta al «bio» e all'ambienete



Michelangelo Bonessa

■ L'ossigeno è nulla senza controllo. Soprattutto se si parla di Barolo e tappi. Per l'inaugurazione della Barolo week infatti i protagonisti sono stati i tappi Vinventions, costruiti in un materiale bio-ecologico e con il pregio principale di poter controllare quanto ossigeno passa attraverso potendo quindi calibrare le qualità. Un inizio particolare per un evento da oltre 100 appuntamenti, con masterclass, degustazioni, cene guidate in tante città nel mondo per celebrare uno dei simboli del Made in Italy enologico. La terza edizione di «Barolo week(s)» firmata da Eataly e Fontanafredda, storica cantina piemontese che proprio quest'anno festeggia i suoi 160 anni ha avuto dunque un inizio tecnologico: «Il tappo - ha dichiarato Filippo Peroni, direttore commerciale Italia e Sud Europa di Vinventions - svolge un ruolo decisivo per proteggere e garantire la maturazione del vino, proprio come succede con le botti. Per questo il nostro team di ricerca ha approfondito il rapporto tra ossigeno e vino attraverso la chiusura e oggi siamo in grado di dare ai produttori una garanzia di prestazioni omogenee e sostenibili anche su grandi vini come il Barolo». L'importanza di questo tappo creato con un derivato della canna da zucchero è sia economico, il costo è mediamente inferiore di un terzo, sia ambientale: «Per noi la sostenibilità è una priorità assoluta - ha detto Reka Haros, direttrice marketing e comunicazione globale di Vinventions - per questo siamo felici di essere partner di aziende che puntano a produrre nel rispetto totale dell'ambiente».

