

Silvio Jermann ci spiega perché ha scelto di passare alle capsule a vite, per ora sui bianchi ma presto anche sui rossi

Il sughero trattato inquina il vino

Si parla molto del gusto di tappo ma anche gli agenti chimici usati nella lavorazione dei tappi tradizionali modificano aromi e sapori

Il tappo a vite Stelvin prodotto dall'azienda francese Pechiney, già adottato da molti produttori di vini di qualità in Europa e nel mondo, ha convinto anche la Jermann, cantina friulana conosciuta soprattutto per i suoi bianchi profumati e armonici. Abbiamo intervistato il titolare della casa vinicola, Silvio Jermann, per farci spiegare i motivi di questa scelta.

Come mai avete deciso di passare ai tappi a vite?

«Perché il sughero dà problemi. Il più noto è il "sapore di tappo". Ma io considero ancora più gravi altri problemi dei quali non si parla quasi mai. Problemi causati dai trattamenti chimici che il sughero subisce durante la lavorazione e che disturbano l'affinamento del vino. I tappi, a seconda che provengano da questo o da quel sugherificio, danno tipi di vino diversi: più o meno chiusi, più o meno metallici. In questo modo tutto il lavoro che noi facciamo in cantina viene perso. In commercio ci sono tappi bianchi come la carta che sembrano trattati con l'ammoniaca, altri che sono rivestiti con membrane colorate, altri ancora hanno una patina di gel. Queste sostanze che inevitabilmente entrano in contatto con il vino ne alterano il sapore, mandano in fumo tutto il lavoro fatto prima dell'imbottigliamento. Alla fine, il classico sapore di tappo è l'ultimo dei difetti».

Come siete arrivati alla scelta delle capsule a vite?

«Abbiamo cominciato quattro anni fa a sperimentare i tappi sintetici della Supply Cork, quelli impropriamente detti di silicone, che allora credevamo fossero i migliori in commercio. Purtroppo le nostre aspettative sono state disattese: la struttura di questi tappi con il tempo si irrigidisce e lascia passare aria all'interno della bottiglia per cui il vino si ossida molto precocemente. Impossibile adottarli per i nostri vini che richiedono una maturazione in bottiglia. Andando all'estero, poi, ci siamo resi conto che ormai neozelandesi, californiani, sudafricani e sudamericani, tutti stanno sperimentando la chiusura a vite già da alcuni anni, sia sui vini bianchi che sui rossi. Oggi i tappi a vite hanno raggiunto livelli di assoluta eccellenza tecnica, come dimostra il fatto che si producono anche per la bottiglia tipica dei vini da invecchiamento, la borgognona. Le diverse esperienze maturate sinora assicurano una buona tenuta nell'arco di otto, dieci anni, mentre i tappi a vite di qualche anno fa non davano questa garanzia».



SILVIO JERMANN

«I tappi di sughero mandano in fumo tutti i nostri sforzi in vigna e in cantina».

Su quali vini utilizzate queste chiusure?

«Per ora tappiamo due bianchi, un vino a base di ribolla e uno Chardonnay classico. Nel nostro listino sono vini base che hanno un periodo di maturazione di cinque o sei anni, vini comunque di qualità, venduti in cantina a 9 euro Iva esclusa. Se in futuro il numero dei vini aumenterà non sarà che un bene, una sicurezza in più per i clienti. Peraltra, ora che vanno tanto di moda i wine-bar dove si fa la mescita, il tappo a vite è molto più veloce e comodo e dove non c'è personale specializzato che sappia riconoscere se un vino sa o meno di tappo è una garanzia ulteriore. Quando abbiamo tolto dal commercio le bottiglie chiuse con il tappo sintetico, diversi clienti si sono lamentati perché lo preferivano: il tappo sintetico li sollevava dal problema di una contestazione da parte dei consumatori».

Quale è il canale distributivo di questi vini?

«Noi lavoriamo direttamente con i ristoranti e le enoteche. Negli Stati Uniti tutto lo Chardonnay Vinnae, lo abbiamo venduto con il tappo a vite e, per adesso, abbiamo avuto un ottimo riscontro. L'Australia ci aveva fatto un ordine di Pinot Grigio al quale abbiamo dovuto rinunciare perché ci chiedevano



LA JERMANN IN NUMERI

ANNO DI FONDAZIONE:	1881
ESTENSIONE DEI VIGNETI:	110 ettari
PRINCIPALI VITIGNI:	pinot grigio, chardonnay, sauvignon, pinot bianco, tocai friulano, ribolla gialla, müller thurgau, riesling, traminer, pinot nero, franconia e pignolo
VINI PRINCIPALI:	Sauvignon, Pinot Grigio, Chardonnay, Vinnae, Vintage Tunina, Dreams, Capo Martino, Red Angel, Blau & Blau e Pignacousse
PRODUZIONE ANNUA:	750mila bottiglie

INDIRIZZO:

via Monte Fortino, 21 - 34070 Farra d'Isonzo (Go)
Tel. 0481.888080 - Fax 0481.888512
info@jermann.it - www.jermann.it

SUGHERO E VENDITE MANCATE
Abbiamo dovuto rinunciare a un ordine di Pinot Grigio perché i clienti volevano la chiusura a vite

CAMBIARE I DISCIPLINARI DOC
Speriamo che presto il tappo a vite sia consentito anche sui vini destinati al mercato nazionale

la chiusura a vite. Conosco produttori che vendono vino sigillato con il tappo a vite in Germania, ma soprattutto in Inghilterra senza problemi».

E in Italia come è la situazione?

«Dipende dalla zona e da quanto il rappresentante riesce a far passare questo messaggio. Comunque non stiamo peggio che in Giappone dove sono molto tradizionalisti, anzi formalisti, e il tappo a vite proprio non lo accettano».

Come si fa a scardinare l'idea che il tappo a vite sia adatto solo per vini economici o di pronta beva?

«Possiamo combattere questa convinzione solo con i fatti. Ovviamente, in questo caso, il ristoratore deve spendere qualche parola in più, certo poi se il consu-

IN BORGOGNONA

matore vuole i fronzoli...»
Le capsule a vite oggi sono disponibili anche per le bottiglie tipiche dei vini da invecchiamento.

In che senso?

«È un po' come per la nouvelle cuisine, bisogna stabilire se il cliente vuole mangiare una grande pietanza, anche se nella pentola di rame, o un piatto bello ma fatto con il brodo Star. Prima di tutto, comunque, il messaggio devono capirlo gli addetti ai lavori, la stampa e gli organismi di settore».

Perché dice questo?

«Non c'è un grande appoggio né dalle Doc che ancora ne vietano l'uso. A onor del vero, piano piano si stanno adeguando. Alcune Doc anche qui in Friuli hanno già modificato il disciplinare. Oggi il tappo a vite è consentito sui prodotti destinati all'esportazione. È un passo importante. Speriamo che sia presto ammesso anche per il mercato italiano, ma ci vorrà tempo».

Il tappo a vite è più economico di quello di sughero. Questo ha influenzato la vostra scelta?

«No, per niente. Il tappo a vite costa meno di quello di sughero, è vero, ma le macchine per applicarlo costano molto».

Avete dovuto cambiare la linea di imbottigliamento?

«L'abbiamo dovuta modificare aggiungendo una macchina che garantisce sempre la stessa tenuta sia che si facciano 10mila bottiglie, sia che se ne facciano un milione».

In futuro pensate di usare chiusure a vite anche sui vini rossi?

«Stiamo facendo una sperimentazione su vini rossi a breve maturazione, parliamo di cinque o sei anni di invecchiamento. Comunque credo di sì. Quello che ci interessa è che il risultato finale rispecchi i nostri sforzi, prima in vigna e poi in cantina. Nei prossimi tre o quattro anni ho in mente di chiudere esclusivamente con i tappi a vite linee di qualità molto alta, mentre adesso facciamo una parte a vite e una parte in sughero».