Tappi Amorim Cork: un sigillo prezioso anche negli abissi marini

sub-3-7a952828

Il tappo in sughero galleggia, ma quello che molti non sanno è che, anche quando lo si immerge nel mare più profondo, è capace di mantenere inalterate le sue proprietà naturali. Caratteristiche che lo hanno reso famoso nei secoli, apprezzato per durata, proprietà di isolamento termico e acustico, performance anti-umidità e per la sua efficacia nella riduzione dei rischi di allergie.

È divenuto famoso un episodio storico, a testimonianza della bontà del sughero come elemento fondamentale in un tipo di invecchiamento sui generis: immerso nell'acqua marina. Era il 2010 quando vennero rinvenute 168 bottiglie di Veuve Cliquot & Juglar naufragate 170 anni prima nel mare Baltico, di fronte alla Finlandia. Nonostante la lunga immersione nell'acqua marina, il vino è risultato essersi evoluto senza compromissioni esterne, dimostrando come il sughero naturale sia stato in grado di evitare la compromissione del vino. Proprietà isolanti non solo in un contesto di aria ambiente, ma anche da liquidi, gas e dalla maggior parte delle sostanze inquinanti, quindi. Sarà tra i motivi per cui, di recente, la maison ha scelto di offrire ai suoi champagne una doppia protezione sfruttando le proprietà del sughero: non solo sigillandole con tappi in questo prezioso elemento naturale, ma anche avvolgendo le bottiglie nella Veuve Clicquot Cork Ice Jacket, in cui si riconoscono le virtù del sughero in termini di eleganza, design, performance tecniche.



Pregi che hanno reso il sughero Amorim Cork Italia uno dei protagonisti, il 21 luglio scorso ad Alghero, dell'esclusivo "Akènta Day" con l'emersione della cantina subacquea di Santa Maria La Palma. L'evento mondano ha riportato alla luce 3000 bottiglie di spumante Metodo

Charmat e Metodo Classico, realizzate con uve di Vermentino di Sardegna, coltivate secondo il rigido e specifico disciplinare di produzione del Parco Naturale di Porto Conte, rigorosamente con chiusure Amorim Cork Italia. Le uve dello spumante Akènta crescono nei territori del Parco, di fronte al mare, e le bottiglie sono affinate nelle sue acque per un periodo minimo di 6 mesi per il Metodo Charmat e fino ad un massimo di 36 mesi per il Metodo Classico. Il sito della cantina subacquea si trova a circa 40 m di profondità e le bottiglie sono collocate all'interno di una gabbia (grigliata) in acciaio inox. L’emersion party ha visto all’opera sub professionisti, che hanno lavorato insieme a un elicottero: una scena spettacolare ed emozionante, nata dalla volontà di celebrare un’eccellenza in un contesto di viva suggestione.

Un habitat naturale quello dell’esclusività per Amorim Cork Italia, custode di un vero proprio rito, quello della stappatura di un vino, per celebrare in piena perfezione sensoriale tutti i momenti più belli.

www.amorimcorkitalia.com