Vinolok e Università di Udine: perchè la chiusura è un elemento chiave nell’evoluzione del vino

9c748aec-467e-4ab2-9cef-e0ceb4f6021c

Cosa determina il modo in cui un vino evolve in bottiglia? Accanto alle caratteristiche del vino, al processo di vinificazione e alle condizioni di conservazione, anche la scelta della chiusura gioca un ruolo importante. A confermarlo sono i risultati dello studio quinquennale condotto da Vinolok, azienda leader nella produzione di chiusure premium in vetro per il packaging alimentare e delle bevande, in collaborazione con l’Università degli Studi di Udine. Dopo 36 mesi in bottiglia, i vini chiusi con Vinolok hanno evidenziato prestazioni sensoriali costantemente positive, sia nel caso dei bianchi sia dei rossi.

I risultati su Pinot Grigio e Pinot Nero

Lo studio, segue l’evoluzione di Pinot Grigio e Pinot Nero nell’arco di cinque anni, mettendo a confronto quattro diversi sistemi di chiusura: Vinolok, tappo a vite, tappo in sughero e quello tecnico. L’obiettivo è analizzare come le diverse soluzioni possano influenzare, nel tempo, l’evoluzione del vino in bottiglia. A 36 mesi dall’imbottigliamento, i vini chiusi con Vinolok hanno evidenziato ottime prestazioni sensoriali su entrambe le tipologie.

Nel **Pinot Grigio**, Vinolok ha contribuito a preservare un profilo equilibrato, caratterizzato da un’elevata qualità olfattiva e da una spiccata piacevolezza, senza evidenze di ossidazione o riduzione. Nel **Pinot Nero**, ha raggiunto una qualità olfattiva significativamente superiore, mantenendo al contempo un buon livello di freschezza e piacevolezza. Per i produttori, questi risultati confermano l’importanza della scelta del tappo nel percorso evolutivo del vino: dopo tre anni in bottiglia, Vinolok ha dimostrato di garantire la preservazione di un profilo sensoriale equilibrato e gradevole, tanto nei vini bianchi quanto nei rossi.

Quote

Questo accordo rappresenta un’interessante opportunità per rafforzare la terza missione dell’Università ed è un eccellente esempio di come le istituzioni pubbliche e private possano sviluppare una solida cooperazione nella ricerca.

Piergiorgio Comuzzo e Franco Battistutta, responsabili scientifici del progetto presso l’Università di Udine

Come il vino cambia nel corso del tempo

Lo studio nasce dall’impegno di Vinolok ad approfondire, attraverso un approccio scientifico, il ruolo dei diversi sistemi di chiusura nell’evoluzione del vino. La ricerca, condotta in collaborazione con l’Università degli Studi di Udine dal maggio 2023, è progettata per proseguire per almeno cinque anni. Per garantire la massima affidabilità del confronto, i vini sono stati imbottigliati in condizioni controllate. Lo studio combina degustazioni indipendenti e valutazioni analitiche, offrendo ai ricercatori una prospettiva completa sull’evoluzione del vino: non solo ciò che accade dal punto di vista analitico, ma anche come il vino cambia e si esprime nel bicchiere nel corso del tempo.

Quote

La prova sta nel bicchiere, quindi la qualità del vino deve essere valutata, in ultima analisi, attraverso l’esperienza diretta. Nel nostro approccio di ricerca, è stato fondamentale selezionare i partner giusti e tenere sotto controllo ogni parametro rilevante del processo di imbottigliamento, affinché il confronto finale fosse accurato e non compromesso.

Edina Kiss, responsabile tecnico di progetto presso Vinolok

Sebbene lo studio sia ancora in corso, i risultati relativi ai primi 36 mesi rappresentano già un’importante pietra miliare. I vini continueranno a essere monitorati nel tempo, accompagnando l’avanzamento del programma quinquennale e permettendo di seguirne l’evoluzione fino al completamento della ricerca. Per Vinolok, l’obiettivo è contribuire a una maggiore comprensione del ruolo della chiusura nell’evoluzione del vino, mettendo a disposizione dei produttori dati concreti per orientare le proprie scelte e valutare con maggiore consapevolezza le soluzioni più adatte anche alle referenze destinate a un più lungo affinamento in bottiglia Vinolok.