# IL PRIMO BAROLO CON VINOLOK

> *Il nostro Barolo 2013, imbottigliato con Vinolok nel 2016, sarà il primo Barolo commercializzato con il tappo di vetro.*

*Enzo Brezza, viticoltore e proprietario dell'Azienda Agricola Brezza Giacomo e Figli*

## Una garanzia extra per la tipicità del vino

Fortemente legata alla tradizione, la famiglia Brezza possiede e gestisce la propria azienda agricola fin dal 1885. La sua filosofia si basa sull'armonia con la terra e i suoi frutti, per donare al vino quell'unicità tipica del nostro territorio. Anche se i vini più pregiati, come quelli che la famiglia si impegna a produrre vendemmia dopo vendemmia, sono sigillati con i "tradizionali" tappi in sughero, l'azienda ha avviato un'attività di ricerca su sistemi di chiusura alternativi in grado di superare i problemi legati all'utilizzo del sughero naturale. *"Cercavamo un sistema di chiusura che garantisse un'armonica evoluzione del vino, senza difetti e con una migliore conservazione dell'aroma, anche per i consumatori che non dispongono sempre di condizioni di conservazione eccellenti"*, spiega Enzo Brezza. L'azienda ha individuato in Vinolok la soluzione ideale per fornire al consumatore la garanzia di un vino migliore e la medesima attenzione alla qualità che l'azienda mette in fase di produzione.

### Profilo Azienda agricola Brezza

- Ubicazione: Barolo
- Regione vinicola: Piemonte, Langhe
- Vigna: 17,5 ha
- Vitigni: Chardonnay, Dolcetto, Freisa, Barbera, Nebbiolo.
- Vini DOC e DOCG: Barolo, Nebbiolo d'Alba, Barbera d'Alba, Dolcetto d'Alba, Langhe
- Filosofia:
  - Tradizionale da 4 generazioni
  - Biologico certificato
  - Vendemmia manuale
  - Vini monovitigno
- Vinificazione:
  - Fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata
  - Affinamento in botti di rovere di Slavonia non tostato da 1500 a 3000 lt.
- Utilizzo di Vinolok da 10 anni

## Evitare l'ossidazione casuale

L'azienda Brezza ha iniziato a sperimentare Vinolok nel 2003, confrontando sempre i risultati con quelli ottenuti utilizzando il sughero naturale. Le bottiglie pronte all'immissione sul mercato sono state sigillate con Vinolok per la prima volta nel 2006. *"Anche se il sapore di tappo non era la nostra preoccupazione principale, avevamo bisogno di una soluzione al problema dell'ossidazione casuale"*, spiega Enzo Brezza. Al termine di questo lungo periodo di sperimentazione, condotta anche sui vini Barolo di propria produzione, l'azienda è rimasta molto soddisfatta dalle performance di Vinolok in termini di conservazione del vino. Oggi, Brezza utilizza Vinolok su Nebbiolo, Barbera, Dolcetto, Freisa e Chardonnay, quindi su circa 30.000-40.000 bottiglie delle 100.000 prodotte ogni anno. L'azienda utilizza Vinolok anche su una partita di Barolo DOCG, dati gli incoraggianti risultati ottenuti dalla sperimentazione del tappo in vetro su questo vino.

*Enzo Brezza, viticoltore e proprietario dell'Azienda Agricola Brezza Giacomo e Figli*

*"Anche i consumatori più legati alla tradizione apprezzano Vinolok. Utilizziamo questo sistema di chiusura da anni e la reazione dei nostri clienti è sempre stata positiva, anche fra i consumatori di vino più legati alla tradizione come gli italiani. Vinolok è realizzato con materiali tradizionali e mostra un design molto elegante. Anche una bottiglia aperta può dare alla tavola un tocco di classe in più. Inoltre, è superfluo sottolineare la facilità di apertura e chiusura della bottiglia. Dona un'immagine raffinata al prodotto, lo rende qualcosa da esibire, al contrario di un tappo in sughero usurato, ad esempio."*

## Barolo DOCG Brezza: il primo Barolo con Vinolok

*"Il nostro Barolo 2013, imbottigliato con Vinolok alla fine di agosto 2016, sarà il primo Barolo con il tappo di vetro disponibile sul mercato a partire dalla primavera del 2017. Circa il 10-15% delle 12.400 bottiglie prodotte utilizza il sistema di chiusura Vinolok"*, afferma Enzo Brezza. Questo vino di primissima scelta è generalmente venduto direttamente dalla cantina, nei ristoranti e nelle enoteche. È anche esportato negli USA, in Australia, Nuova Zelanda e Asia.

*"Il prezzo al dettaglio del vino è di circa 27-30 euro, e Vinolok costa quanto un tappo di sughero di alta qualità. Cerchiamo di coprire le spese extra per la chiusura e l'imbottigliamento con un lieve aumento del prezzo di vendita"*. Tuttavia, l'azienda è sempre attenta al rapporto di fiducia con il consumatore e il suo primo obiettivo è **garantire una migliore conservazione del vino a vantaggio dei propri clienti**.

*Per contatti:*

DAL CIN
Distributore Vinolok

*www.dalcin.com*