



Sugherificio Molinas, azienda italiana leader dell'industria del sughero, ha creato una selezione di tappi sensorialmente perfetti, realizzati con sughero 100% naturale.

Un prodotto che unisce tecnica, precisione e talento, capace di esprimere i due valori portanti dell'attività: valore delle risorse umane e tecnologia.



**TAPPO SELEZIONE
MOLINAS:**

**PERFETTO IN
TUTTI I SENSI**

COS'È LA SELEZIONE MOLINAS?

Selezione Molinas è l'innovativo **tappo monopezzo 100% sughero naturale**, compatto e TCA free, sensorialmente perfetto. Rientrano in questa selezione - attiva dal 2016 - solo i tappi che hanno superato i controlli qualità più severi del nostro team di esperti tecnici. Ogni tappo viene testato accuratamente per garantire l'assenza di contaminazioni e ciascuna partita è accompagnata da un attestato di autenticità e garanzia, che ne certifica la qualità. Una qualità che permette a Sugherificio Molinas di assicurare che, nella remota ipotesi che il tappo avesse una deviazione sensoriale, il valore della bottiglia verrà rimborsato.

UN TAPPO COMPLETAMENTE DIVERSO



Ciascuna partita di tappi Selezione Molinas, dopo essere stata creata, viene esaminata da **un panel di tecnici formati appositamente per riconoscere ogni possibile deviazione sensoriale** presente nel sughero.

Il vantaggio rispetto all'uso di un naso elettronico ce lo spiega **Mariangela Ciaffia**, responsabile del laboratorio di Sugherificio Molinas: "Il naso elettronico è un ottimo strumento, ma ha alcuni limiti da non trascurare. Occorre prestare particolare attenzione alla taratura della macchina, da rifare ciclicamente. Poi, oltre al gusto di tappo, il sughero può avere molti altri tipi di deviazione: muffa, vaniglia, tostato, straccio bagnato e molti altri. La selezionatrice elettronica può analizzare il sughero solamente per trovare al massimo 1 difetto ad analisi. Con l'analisi sensoriale fatta dai nostri tecnici specializzati verrà rilevato e rimosso qualsiasi tipo di difetto, non solo l'odore portato dal famigerato TCA."

CHI SONO E COME LAVORANO I "NASI" DI SUGHERIFICIO MOLINAS

I tecnici esperti nel rilevamento dei difetti del sughero sono i "nasi", donne selezionate per la loro spiccata capacità di riconoscimento e memoria olfattiva che hanno ricevuto un **addestramento di almeno 240 ore in laboratorio**, affiancate dal responsabile della selezione olfattiva per imparare a distinguere le deviazioni sensoriali che indicano una contaminazione certa del sughero.

Durante l'addestramento il responsabile spiega la sensazione percepita dal tappo affinché l'operatrice la riconosca e memorizzi; successivamente sarà l'operatrice a identificare i tappi contaminati con la supervisione del responsabile.

La cosa importante è **creare un panel il più possibile omogeneo**, per cercare di rendere oggettivo un lavoro che dipende moltissimo dalla sensibilità soggettiva.





Il **TCA** (o tricloroanisolo) è sicuramente il difetto più conosciuto, la molecola che conferisce il famoso “sentore di tappo” a un vino. I nostri nasi, però, sono in grado di riconoscere tutte le altre contaminazioni:

- Tetracloroanisolo (TeCA), pentacloroanisolo (PCA) e tribromoanisolo (TBA), che provocano il sentore di muffa
- Metilisoborneolo (MIB), che provoca il sentore di terra ammuffita
- Guaiacolo, che provoca sentore di fenolico e affumicato
- Aroma fungino

Per riconoscere queste contaminazioni, i tappi sono immersi per 18-24 ore in acqua di fonte non trattata e non filtrata per far volatilizzare le sostanze aromatiche presenti nel sughero e successivamente analizzati uno per uno. Per svolgere al meglio questo lavoro, le operatrici operano ogni giorno in due turni da 2 ore, intervallati da un momento nel quale svolgono altre mansioni. **Mensilmente vengono testati in totale circa 800.000 pezzi**, ma non tutti sono tappi Selezione Molinas. Più della metà di questi tappi sono annusati dalle partite “standard” in fase di creazione, per migliorarne la qualità organolettica e per tenere continuamente allenate e monitorate le operatrici.

Solo circa 300.000 tappi testati al mese diventano Selezione Molinas. Questi tappi sono prodotti su richiesta, partendo da lotti già validati che rispettano gli standard di qualità del nostro disciplinare. Tali partite vengono poi ulteriormente selezionate dai “nasi” più esperti, per diventare finalmente, alla fine di questo lungo percorso, tappi “Selezione Molinas”.



UN CONTINUO CONTROLLO DELLA QUALITÀ

Il lavoro delle operatrici è continuamente monitorato per garantire l'elevato standard di qualità dei nostri tappi. Prima di essere definitivamente aggiunte all'organico del panel di tecnici, i nasi, a seguito dell'addestramento, devono superare un test finale in cui viene chiesto di individuare le deviazioni sensoriali in una partita di 100 tappi (neutri e con difetto) precedentemente analizzati e numerati. Solamente chi allestisce il test su quali campioni presentano il difetto.

Per superare la prova, **le operatrici devono individuare i tappi difettosi senza margine di errore.** Questo test viene ripetuto ogni tre mesi anche una volta che si è state ammesse al panel e in caso di esito negativo bisognerà nuovamente eseguire e superare una fase di addestramento.

Ogni giorno, inoltre, vengono effettuati **controlli a campione** sul lavoro di ogni operatrice e se viene riscontrato un valore di difettosità nei tappi superiore all'1% il lotto viene nuovamente testato.

Infine, **non sono da trascurare le condizioni di salute** fisica delle operatrici. Comuni malanni come un raffreddore incidono negativamente sul loro operato, impedendo di distinguere correttamente le deviazioni sensoriali presenti nei tappi. Per questo motivo possono ricoprire questo ruolo solo se in perfetto stato di salute.

LA RISORSA UMANA COME VALORE AGGIUNTO

È dunque il valore aggiunto dell'uomo o meglio, delle nostre donne, che rende questi tappi unici nel loro genere. Valore che Sugherificio Molinas riconosce e coltiva in ogni campo, e che ha saputo indirizzare nella realizzazione di un prodotto perfetto, dove la massima percentuale di errore consentita è dell'1 per mille.

Solo le sfumature dei sensi, **il valore delle persone e il confronto delle opinioni potevano portare alla creazione di un prodotto nobile come questo.** Solo i sensi umani hanno potuto dar vita al tappo perfetto, perché, alla fine, saranno i sensi umani a degustare il vino, non un palato elettronico.

CHI SIAMO

Sugherificio Molinas è un'azienda sarda a conduzione familiare che da 100 anni si fa portavoce del più vero e profondo Made in Italy, quello che parte dalla cura della materia prima, passando per la sua trasformazione, fino ad arrivare alla creazione del prodotto finito. Un'impresa internazionale, radicata nel territorio, con una visione moderna e la missione di dar vita a un'economia circolare che si sostiene e alimenta, dove solidarietà e responsabilità sociale sono i pilastri che guidano, da sempre, la mano di chi la conduce.

Vuoi altre informazioni
o sei interessato
ai nostri prodotti?

Visita il sito
www.molinas.it

e scrivici a
info@molinas.it



Sugherificio Molinas SPA
Località Ignazioni, 07023
Calangianus (SS),
Sardegna - Italia



[#sugherificiomolinas](https://www.instagram.com/sugherificiomolinas)