

24 novembre 2015 13:30

Vino. Che fare quando sa di tappo?

di [Primo Mastrantoni](#)



Si apre una buona bottiglia di vino e al primo sorso si ha una sensazione sgradevole: il vino sa di tappo e non e' bevibile. Il responsabile e', ovviamente, il tappo all'interno del quale si e' sviluppato un fungo che da' luogo a sostanze responsabili di quell'odore e sapore di muffa. Cosa deve fare il consumatore quando effettua un acquisto di una bottiglia di vino che sa di tappo? Il vino che si ordina al ristorante non deve avere queste caratteristiche negative, per cui si chiama il cameriere e ci si fa cambiare bottiglia. La situazione e' un po' piu' articolata quando si effettua l'acquisto in un negozio (enoteca, supermercato, ecc.). Occorre dimostrare che la bottiglia e' stata acquistata, con lo scontrino o con altra documentazione (bancomat, carta di credito) in quella rivendita. Un buon rapporto tra venditore e acquirente risolve il problema senza documentazione, ma a volte occorre discutere per arrivare a conclusione positiva, infatti, il commerciante puo' contestare il difetto rilevato dal consumatore. Consiglio finale: portare la bottiglia con il suo tappo. Odori e sapore pongono fine alla controversia.