Spumanti e sughero: riconoscibilità, evoluzione e fattori di criticità

scritto da Emanuele Fiorio | 12 Luglio 2023



I tappi in sughero per i vini spumanti sono una scelta tradizionale e ampiamente utilizzata per sigillare le bottiglie di spumante. **Il sughero presenta alcune peculiarità salienti che sono funzionali e si adattano perfettamente alle caratteristiche dei vini spumanti.**

Il sughero è un materiale estremamente **elastico e flessibile**. Questa caratteristica consente ai tappi di adattarsi perfettamente al collo della bottiglia, creando una **tenuta ermetica che preserva la freschezza e l'effervescenza del vino spumante.** L'elasticità del sughero permette anche una facile rimozione del tappo durante l'apertura della bottiglia.

Inoltre I tappi in sughero hanno la capacità di essere fortemente reattivi grazie alla loro struttura porosa. Questo permette di aiutare il **processo di armonizzazione e sviluppo**

dei vini spumanti sia dal punto di vista aromatico che gustativo.

Riconoscibilità e tradizione

I tappi in sughero trasmettono un'immagine di autenticità e artigianalità e sono **fortemente legati alla tradizione spumantistica**.

Questo aspetto di riconoscibilità è centrale ed identitario, come sottolinea **Stefano Zaninotto, Direttore tecnico di** Amorim Cork Italia, "Quando entri in un supermercato, appena vedi una bottiglia con il tappo a fungo, la riconosci immediatamente. Questo è il motivo per cui da più di 300 anni le bottiglie di spumante vengono chiuse con i tappi in sughero, come dicono gli specialisti di marketing, l'oggetto (bottiglia) diviene il soggetto della vendita".

In sostanza il prodotto si è trasformato ed ha subito grandi evoluzioni ma la bottiglia ed il sistema di chiusura sono rimasti i medesimi. Gli aspetti tecnici sono mutati perché le richieste dei consumatori sono cambiate.

Riuscire a pesare il tappo completo, verificare che il corpo dei singoli tappi abbia una tenuta di almeno 6 bar in modo continuativo, analizzare le condizioni di lubrificazione lotto per lotto, produrre tappi per reggere pressioni da 10 bar per chi decide di fare il "tirage" nel Metodo Classico: questi sono alcuni aspetti che danno un **vantaggio competitivo ad Amorim Cork per quanto riguarda la produzione di tappi in sughero per vini spumanti.**

L'interazione tra sughero e vino spumante

Tutto ciò che abbiamo descritto rispetto all'interazione tra sughero e vino fermo, in grado di assicurare una evoluzione

superiore del quadro gusto-olfattivo, vale anche per i vini spumanti.

Il disco di sughero naturale a contatto con il vino spumante produce il medesimo effetto, garantendo un **prodotto molto più complesso e più strutturato in termini aromatici.**

Fattori di criticità

I fattori critici **sono pochi e riguardano principalmente tre aspetti:**

- **Pressione e perdita di gas**

Se il tappo di sughero non si adatta correttamente alla bottiglia o se è difettoso, può consentire la fuoriuscita di anidride carbonica, facendo perdere la pressione all'interno della bottiglia e l'effervescenza dello spumante.

- **Difficoltà nell'apertura**

Alcuni tappi per spumanti possono risultare difficili da aprire. Questo può essere causato da un'eccessiva aderenza del tappo al collo della bottiglia o da un sistema di chiusura poco pratico. Ciò può richiedere un eccessivo sforzo fisico e rendere laboriosa l'esperienza di apertura della bottiglia.

- **Tappo "a cavicchio" e memoria elastica**

La conformazione "a chiodo" o "a cavicchio" del gambo dei tappi in sughero per spumanti è associata alla capacità di tenuta del tappo sul medio-lungo periodo e alla perdita di memoria elastica del sughero.

La prima cosa da specificare riguarda il fatto che i tappi di sughero per spumanti **prendono la tipica forma a fungo perché**

sono in grado di assorbire i gas presenti nella bottiglia.

Gli spumanti “Metodo Classico” presentano solo il gas di fermentazione, mentre i “Metodo Martinotti – Charmat” oltre al gas di fermentazione presentano anche quello necessario al trasferimento del vino.

Quando tappiamo e gabbiettiamo le bottiglie con i tappi di sughero, i gas tendono ad entrare all’interno dei lumi cellulari del sughero.

Nel 99% dei casi la caratteristica forma a fungo del tappo in sughero si perderà col passare degli anni.

Tappi in sughero e posizione orizzontale

Se le bottiglie di spumante vengono stoccate in cantina nella classica **posizione orizzontale** – ammesso che il sughero abbia una densità corretta – **il liquido col passare del tempo sostituirà il gas nei lumi cellulari del tappo.**

Tuttavia se le bottiglie vengono mantenute in **posizione verticale**, a parità di condizioni esterne questo processo è molto più lungo. **La quantità di liquido che passerà nei lumi cellulari è molto minore.**

In sostanza lo spumante è l’unico vino che andrebbe tenuto rigorosamente in posizione verticale. Lo dimostra il fatto che le bottiglie mantenute in verticale, anche dopo 5 anni possono tranquillamente presentare tappi a fungo inalterati.

La tenuta della pressione di una bottiglia di spumante non dipende dall’elasticità del sughero ma da quanto il **tappo sia posizionato in modo ortogonale** (in geometria elementare si dice di due enti che formano tra loro un angolo retto) rispetto all’imbocco della bottiglia.

In questo modo si forma una superficie (una corona) con una densità di oltre 1.000 kg per centimetro quadrato, la pressione media è di 6 bar. Se la posizione ortogonale non viene rispettata, c'è un forte rischio di fuoriuscita della pressione.

Il tappo "a cavicchio"

Il problema del tappo "a cavicchio" è determinato da più fattori:

- stoccaggio,
- pressione che determina il ritorno elastico,
- posizionamento rispetto all'imbocco,
- densità cellulare (in misura minore)

Rispetto a questo ultimo aspetto, considerato minore, è importante sapere che la densità cellulare del disco di sughero può variare da 40 a 120 milioni di cellule per millimetro cubo. Dipende dalla matrice e dal processo naturale di produzione cellulare della pianta, di conseguenza **può accadere che un tappo di sughero abbia una minore capacità di assorbire gas e una minore capacità di riadattarsi** al collo della bottiglia rispetto ad un altro, sempre di sughero.

Non ci sono lavori scientifici e tecnici che identificano il tappo a cavicchio come un fattore di rischio in grado di causare invecchiamento precoce, alterazione del quadro sensoriale o perdita di pressione della bottiglia. Attualmente possiamo affermare che il **problema del tappo "a cavicchio" non riguarda l'ambito tecnico-funzionale ma si relaziona all'ambito puramente estetico.**

Infatti proprio per le peculiarità identitarie di cui parlavamo precedentemente, quando un consumatore stappa una bottiglia di spumante e trova il tappo "a cavicchio" **ha un moto quasi istintivo di repulsione.**