Sughero e vino: l’interazione garantisce complessità ed evoluzione gusto-olfattiva

scritto da Emanuele Fiorio | 10 Maggio 2023

Il sughero interagisce col vino

Il sughero è reattivo nei confronti del vino, con cui **scambia molecole ed è in grado di apportare benefici concreti.**

Ha una superficie di contatto molto minore rispetto alla barrique e quindi la quantità di sostanze che interagiscono con il vino sono poche.

Tuttavia **queste sostanze hanno la capacità di:**

- Ridurre l’amaro (diminuzione del retrogusto amaro sia dei rossi che dei bianchi, soprattutto degli spumanti);
- Stabilizzare il colore dei vini rossi;
- Addolcire e arrotondare il vino, rendendo morbidi i

tannini.

La cessione di queste sostanze avviene indipendentemente che la bottiglia sia coricata o in piedi.

Stefano Zaninotto, Direttore tecnico di Amorim Cork Italia evidenzia che, soprattutto nei vini da invecchiamento, **grazie a questo scambio si avrà una complessità gusto-olfattiva che si evolve in maniera equilibrata**, il gusto e le sensazioni al naso si compenetrano.

Grazie al tappo in sughero, non si verifica un invecchiamento slegato tra il gusto e gli aromi, ma si sviluppa una **complessità evolutiva positiva.**

Spesso, nei vini che non sono tappati con tappi di sughero, il complesso aromatico appare slegato dal gusto. In sostanza il sughero possiede naturalmente delle **sostanze complessanti**, anche se questo aspetto non è ancora stato analizzato e conosciuto a fondo.

Il sughero naturale garantisce una quantità di aromi più sviluppata perché ha una **bassa capacità di "scalping"**, ossia di assorbire le molecole volatili che sono apprezzate nei vini. In pratica mantiene nella bottiglia una percentuale maggiore di molecole volatili rispetto ad altri tipi di chiusura.

Il sughero ha dei vantaggi non solo per quanto riguarda l'adattabilità e l'aspetto sensoriale ma anche per la **capacità di interagire e modificare in positivo diversi vini caratterizzati da gamme aromatiche eterogenee.**

Perché non si trovano materiali paragonabili al sughero?

- Il primo fattore è un **aspetto culturale**: quando apri una

bottiglia di rosso invecchiato non ti aspetti di trovare aromi di frutta rossa, non vuoi sentire l'amaro ed il tannico ma cerchi aromi, ad esempio, di tabacco. Da questo punto di vista il sughero naturale favorisce queste caratteristiche che sono peculiarità derivanti dal materiale stesso.

- Di fronte ad una bottiglia che ha diversi anni, ti aspetti che abbia un certo quadro sensoriale. Il sughero, soprattutto il sughero naturale monopezzo lo garantisce. Quindi c'è un **aspetto di riconoscibilità, credibilità e sicurezza.**
- L'altro aspetto riguarda la **corrispondenza** tra le caratteristiche del materiale e l'uso che se ne fa. È evidente che ciò che accade nel momento dell'imbottigliamento andrò a ritrovarlo nel tempo. Ancora oggi questo aspetto, la discrepanza tra caratteristiche ed uso del tappo, non viene preso seriamente in esame né dai produttori né dagli imbottigliatori.
- **"Il sughero è l'ultimo coadiuvante enologico"** è una frase che ha fatto storia, ciò significa che il medesimo vino se lo si conserva con un tappo in sughero naturale, in sughero agglomerato, plastica o vite non sarà lo stesso prodotto. Sicuramente non si svilupperanno difetti ma lo stile del vino che ne uscirà sarà completamente differente.

Spostare il focus: assenza di difetti vs capacità evolutive

I manuali di enologia, terminano ancora oggi (esattamente come negli anni '80) con la fase di imbottigliamento, manca quindi la **cultura dello sviluppo e delle evoluzioni del vino in bottiglia.**

Ciò che conta è quello che si vuole ottenere, **capire gli**

obiettivi e le esigenze per scegliere la soluzione più indicata, il tappo che può assicurare il risultato desiderato dal produttore, assieme alle aspettative del consumatore.

Il concetto chiave che deve emergere riguarda la necessità di spostare con maggiore forza il focus dei tappi in sughero dalla capacità di garantire l’assenza di difetti alla **capacità di assicurare una longevità ed una evoluzione superiore del quadro sensoriale del vino.**