

Tappi di sughero: dibattito aperto ed evoluzioni in corso

scritto da Emanuele Fiorio | 31 Agosto 2023



In un recente articolo Sean P. Sullivan – esperto di vini, fondatore ed editore di Northwest Wine Report (pubblicazione indipendente dedicata ai vini del Nord-Ovest statunitense) – si è concentrato sulla **diminuzione dei casi di TCA (2,4,6-tricloroanisolo), comunemente noto come “odore di tappo”,** nelle bottiglie di vino chiuse con tappi di sughero.

L’odore, particolarmente acre, è provocato dalla presenza di diverse molecole, delle quali la principale è appunto il 2,4,6 tricloroanisolo (TCA), che, assieme a molecole simili, come il tetracloroanisolo (TeCA), il tetraclorofenolo, il pentacloroanisolo e il pentaclorofenolo, è indicato come responsabile del 70-80% dei casi di vini che “sanno di tappo”.

TCA: questione minore ma non per tutti

Secondo Sullivan, le esperienze con i vini degustati negli ultimi anni hanno dimostrato una riduzione delle tracce di TCA rispetto al passato. Tuttavia l'autore ha osservato un **aumento dei casi di contaminazione da TCA nelle bottiglie sigillate con tappi di sughero naturale**. Questo paradosso solleva domande importanti sullo stato attuale dell'industria vinicola e sulla scelta dei materiali e dei sistemi di chiusura delle bottiglie di vino.

Secondo Sullivan, **nel recente passato il problema legato al TCA era diventato sempre più raro nei vini provenienti da regioni vinicole di spicco**. Ad esempio, durante le degustazioni di vini della zona mediterranea e di altre parti del mondo in varie competizioni emergeva un tasso di difetti legati al TCA o altri **problemi legati al sughero non superiore all'1%**.

In sostanza, il [problema legato all'alterazione organolettica ad oggi rappresenta una questione minore](#), non ha più lo stesso peso e la stessa valenza del passato.

Dubbi sulla qualità dei tappi di sughero distribuiti nelle regioni vinicole di "secondo livello"

Tuttavia, secondo Sullivan, la rilevazione del difetto varia in base alla regione di produzione, **le regioni vinicole di "secondo livello", come Croazia e Georgia, sembrano aver riscontrato tassi di contaminazione più elevati rispetto a regioni di spicco come Francia, Italia, Spagna e California**. Questo solleva dubbi sulla qualità dei tappi di sughero distribuiti in queste regioni meno rappresentate.

Inoltre, secondo l'autore si sta verificando un interesse maggiore verso l'uso di tappi sintetici o compositi che eliminano il problema del TCA e offrono una maggiore coerenza tra un tappo e l'altro. Questo sembrerebbe garantire una significativa riduzione dei problemi legati ai tappi di sughero.

Una posizione soggettiva che non tiene conto di un aspetto fondamentale, ovvero la **capacità dei tappi di sughero di assicurare una longevità ed una evoluzione superiore del quadro sensoriale del vino**. [Il sughero naturale infatti è reattivo nei confronti del vino](#), con cui scambia molecole ed è in grado di apportare benefici concreti.

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, dato che 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.

C'è anche un'altra ipotesi preoccupante: l'impatto dei cambiamenti climatici sull'industria del sughero. L'attuale siccità nella penisola iberica, dove si produce la maggior parte dei tappi di sughero, potrebbe influenzare la composizione e la consistenza dei tappi. Questa è un'area di ricerca che merita ulteriori approfondimenti, considerando i potenziali impatti a lungo termine dei cambiamenti climatici sull'industria vinicola e sui materiali di chiusura.

L'importanza del sughero per la sostenibilità (sociale, ambientale

ed economica)

La sostenibilità è un altro aspetto da considerare. **Le foreste di sughero contribuiscono alla cattura del carbonio e forniscono occupazione e reddito alle comunità locali.**

Nell'area del Mediterraneo sud-occidentale e dell'Africa nord-occidentale, [le foreste di querce da sughero rappresentano un volano di crescita economica e sociale.](#)

Si tratta di una **silvicoltura che garantisce migliaia di posti di lavoro diretti nella produzione e permette la stabilità e lo sviluppo di intere comunità in territori altrimenti marginali e poveri.**

Il dibattito sui tappi di sughero e le sfide legate ai cambiamenti climatici stanno plasmando l'industria vinicola e le scelte legate alle chiusure. La scelta dei materiali richiede una riflessione accurata sulla qualità, sulla sostenibilità e sulle tendenze emergenti.