Tappi in sughero: l’assenza di difetto non rappresenta il vertice qualitativo

scritto da Emanuele Fiorio | 11 Maggio 2023



Il sughero ha delle caratteristiche peculiari tra cui la **grande adattabilità**, per questo viene utilizzato come chiusura per oltre l’80% dei vini. Ciò significa che è possibile utilizzare i tappi in sughero per quasi tutte le tipologie di bottiglie.

Ogni materiale ha le sue caratteristiche con i vantaggi ed i limiti conseguenti. **È quindi fondamentale conoscere le caratteristiche dei sistemi di chiusura**, per ottenere i migliori risultati possibili considerato che il vino non ha di per sé scadenza.

L’assenza di difetto non rappresenta il vertice qualitativo

Negli ultimi 37 anni, dopo lo scandalo del metanolo nel 1986 che è stato il punto più basso toccato dal settore, il dibattito si è concentrato **sull’assenza di difetto che spesso viene tuttora interpretato come il vertice qualitativo. In altri settori lo “zero-difetti” non corrisponde mai al massimo della qualità.**

Mentre negli anni ‘80 era un problema prioritario e dominante, è evidente che attualmente non ci si può accontentare di questo aspetto. Come precisa Stefano Zaninotto, Direttore tecnico di Amorim Cork Italia, **il problema legato all’alterazione organolettica ad oggi rappresenta una questione minore**, non ha più lo stesso peso e la stessa valenza del passato.

Ora che la tecnologia ci ha permesso di azzerare questo problema, abbiamo di fronte tutta un’altra serie di fattori cruciali legati alla conservazione del vino.

Il tappo di sughero contiene il vino, ma come lo conserva?

Storicamente alle chiusure si chiedeva di contenere, ora si chiede di conservare, ossia mantenere nel tempo nel miglior modo possibile.

Il sughero è un materiale:

- caratterizzato da un bassissimo peso e una capacità di sigillare molto forte;
- impermeabile ai gas e ai liquidi (quindi isolante), la quercia da sughero lo produce per questo, tanto è vero che per comunicare all’esterno il sughero utilizza le

lenticelle, strutture di areazione pluricellulari che permettono gli scambi gassosi tra la pianta e l’esterno;
- diventa permeabile molto lentamente, storicamente infatti i galleggianti per le reti da pesca venivano realizzati in sughero.
- è reattivo nei confronti del vino, con cui scambia molecole ed è in grado di apportare benefici concreti.

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.**

Andremo ad identificare ed approfondire questo aspetto nel prossimo articolo (in uscita il prossimo mese) in cui illustreremo la capacità dei tappi in sughero di assicurare una evoluzione superiore del quadro gusto-olfattivo del vino.