

Un universo chiamato

scritto da Giovanna Romeo | 22 Febbraio 2022



C'è fermento nel mondo delle chiusure delle bottiglie di vino, tante diverse opzioni per evoluzioni e risultati differenti. Il sughero rimane il più utilizzato: 91 vini sui 100 migliori al mondo secondo la classifica Wine Spectator 2021 hanno il tappo in sughero. La scommessa però non è solo l'eradicazione del TCA ma l'impatto ambientale, la tutela del pianeta, la sostenibilità. Alcuni tra i più in voga, con pregi e difetti.

Tappo in sughero

Green, etico, versatile, riciclabile: il tappo in sughero, prodotto dalla corteccia del *Quercus suber* (quercia da sughero), coltivato prevalentemente in Portogallo (60%), Spagna, Tunisia e Italia (Sardegna) è stato per lungo tempo considerato l'unica chiusura possibile. Ancora oggi quando si parla di tappi si pensa principalmente al sughero, che si

traduce in risorsa, riciclabilità, rigenerazione. Forse non tutti sanno che il sughero è utilizzabile solo a partire dal 43°anno di vita della quercia, ovvero quando la corteccia diventa adatta alla produzione dei tappi. **Ogni 9 anni per tutto il suo ciclo vitale e per un totale di 15 – 18 decortiche.** Un albero, nel corso della sua vita che è di oltre 175 anni, può fornire tappi per circa 4.000 bottiglie; mentre le sugherete, oltre ad essere capaci di assorbire ogni anno più di 14 milioni di tonnellate di CO2, rappresentano uno dei 36 punti di rilievo di biodiversità, habitat naturale di moltissime specie animali e vegetali.

Tra le caratteristiche principali del tappo in sughero l'elasticità e la conseguente aderenza al collo della bottiglia, l'impermeabilità, la microporosità che consente una perfetta micro ossigenazione, la perfetta evoluzione delle qualità organolettiche del vino oltre alla sua conservabilità. Percepito come elemento di prodotti premium è afflitto dal grave problema del "sentore di tappo". Ogni anno 360 milioni di bottiglie di vino nel mondo devono essere per questo buttate. **Il problema è noto: il Tricloroanisolo (TCA), sostanza prodotta dal metabolismo secondario del fungo Armillaria mellea** – parassita della quercia da sughero che ne attacca le radici -, conferisce al vino il tipico sentore di straccio bagnato o cartone bagnato, compromettendone irrimediabilmente la sua bevibilità. Investimenti, nuove tecnologie, nasi elettronici e l'introduzione di specifiche analisi chimiche, ne hanno migliorato le performance avvalorando la supremazia del sughero rispetto alle chiusure alternative. Rimane un prodotto che costa di più delle altre opzioni, e che col tempo può seccarsi e sbriciolarsi.

Tappi in vetro

Eleganza, purezza e sostenibilità, design glamour e forme accattivanti. La chiusura in vetro rivoluziona il modo di pensare al packaging, rendendo al brand grande riconoscibilità

in un'ideazione moderna e responsabile. Nato in Germania, ancora una rarità negli Stati Uniti, garantisce non solo continuità di forme e materiali, ma l'esaltazione del prodotto vino. **Pulizia sensoriale**, nessun impatto sugli aromi, zero riduzione olfattiva: il tappo in vetro garantisce una buona maturazione del vino, esaltandone le caratteristiche intrinseche. L'apertura e la chiusura della bottiglia diventano un gesto semplice, senza l'uso del cavatappi.

Tappo tecnico

Sono realizzati con **vero sughero, composti in microgranuli e granina molto fine**, in agglomerato di sughero con e senza rondelle, ovvero con granuli tenuti insieme da un collante poliuretanico. Elastici, di alta resistenza meccanica, di massima neutralità sensoriale, hanno tutti i vantaggi del sughero senza il sentore del tappo o di altre sostanze volatili. **Le versioni premium garantiscono massima sicurezza e perfezione sensoriale**, opzioni più costose adatte per un invecchiamento del vino a lungo termine, anche fino a 10 anni.

Tappo sintetico

Sono realizzati in plastica, con polimeri termoplastici espansi a caldo o materiali vegetali e, seppure meno gradevoli di quelli in sughero, dalla loro possiedono qualche potenzialità: qualità, resa uniforme e la certezza di non contaminare il vino con il TCA. Una soluzione che ha accresciuto le vendite delle chiusure alternative soprattutto per il desiderio dei produttori di comunicare il passaggio da un tappo naturale in sughero a uno con "zero impronta carbonica". Non inquina, né quando viene prodotto, né durante il suo ciclo di vita; è a zero emissioni, e relativamente costoso rispetto ad altre chiusure. Ha come unico difetto di non essere percepito come prodotto premium. I vini, inoltre, nonostante le diverse permeabilità all'ossigeno disponibili per le differenti tipologie di prodotto, potrebbero non

invecchiare così bene come con un tappo naturale in sughero.

Tappo a vite

Comodo, economico, facile da aprire e chiudere e perché no, anche elegante. **Il tappo a vite, conosciuto anche con il termine inglese “screwcap” è una valida alternativa al tappo in sughero.** Realizzato in alluminio polilaminato o in stagno con una parte interna in resina sintetica, permette nelle gamme di prodotto più raffinate, la scelta del tasso di permeabilità all'ossigeno grazie a differenti liner, mettendo a disposizione di produttori ed enologi soluzioni differenti per rispondere alle esigenze di invecchiamento del vino. Il tappo a vite consente costanza di prodotto e regolarità tra una bottiglia e l'altra, preservazione degli aromi e un comportamento migliore dell'ossigeno.

Il risultato è: vini freschi, profumati, pronti da bere. Punto di svantaggio rispetto all'ambiente l'essere realizzati in alluminio non biodegradabile, foderati principalmente con plastica e, sebbene riciclabili, la maggior parte di essi viene buttata via. La fabbricazione genera inoltre sprechi e può avere un effetto nocivo sull'aria e sull'acqua.

Pro o contro le varie tipologie di tappo, rimane fuor di dubbio che la tradizione, la consuetudine, il fattore psicologico, gioca ancora a favore del tappo in sughero. Un prodotto naturale che rievoca i mastri vinai, le botti di legno e le cantine storiche, restituendo l'eccellenza qualitativa dei grandi vini italiani che, sia chi scrive sia il consumatore che legge, non potrebbe concepire se non in una bottiglia di vetro chiusa con un tappo di sughero. **Qualunque altra tipologia di tappo perde il calore,** la poesia di buon calice di vino, discostandosi spesso dalla percezione di eccellenza, di quel valore premium ricercato da molti. Forse perché il tappo sintetico e il tappo tecnico, spesso confusi e ritenuti surrogati più economici, tendono a essere rifiutati

dalla nostra testa.

Diverso invece il pensiero riguardo al tappo a vite o al tappo in vetro. Il primo incontra il plauso di un consumatore più giovane, che sceglie vini freschi, di pronta beva, talvolta di concezione enologica moderna, dimostrando di non avere rivali sul campo. Comodo, facilmente gestibile, è diventato uno dei fattori di riconoscimento del brand, elemento costitutivo dell'identità della marca stessa o di alcune tipologie (si pensi ai vini altoatesini). Esattamente come il tappo in vetro che piace per la sua continuità stilistica, **per la percezione del bello che il vetro infonde.**