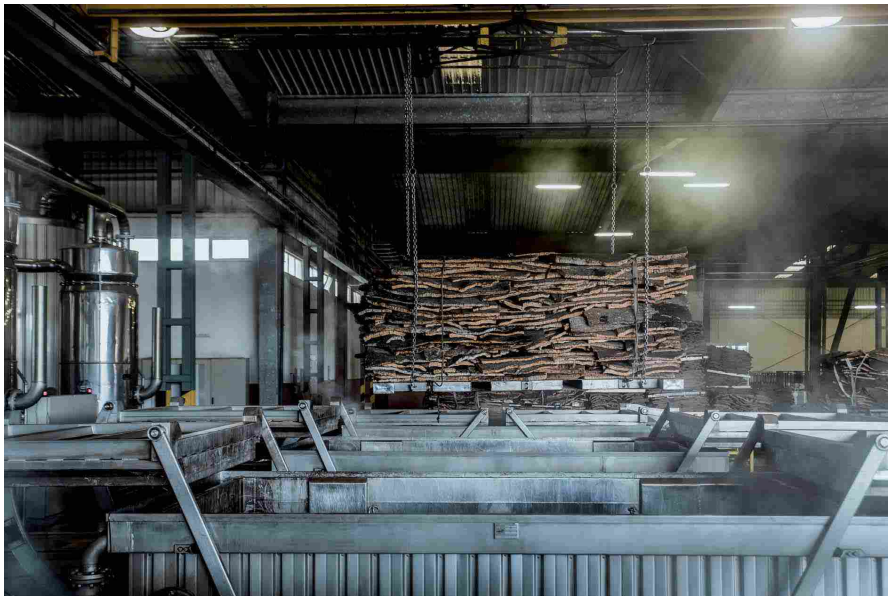


## Il tappo di sughero - La modernità della tradizione passa per il tappo di sughero.

di Riccardo Malgheri



Mai come negli ultimi anni è a disposizione delle aziende vitivinicole una vasta varietà di possibili chiusure per le bottiglie. Ogni lobby di produttori di tappi "tira l'acqua al suo mulino", magnificando le qualità del rispettivo sistema. Il buon vecchio sughero però, pur con tutti i patemi che a volte procura agli appassionati, sta vivendo una rivoluzione, qualitativa e di affidabilità, nel senso di generale diminuzione delle percentuali dei pezzi fallati: sia a causa del famigerato TCA (tricloroanisolo), sia di tutte le altre molecole che possono infestare le plance di materia prima utilizzate per la produzione e non adeguatamente sanitizzate.

Una recente ricerca della portoghese **Amorim**, leader mondiale nella produzione di tappi di sughero, approfondisce questi temi, portando a risultati certo sorprendenti. Intanto, che cosa si richiede ad un sistema di chiusura? Una perfetta azione sigillante dai liquidi e dai gas esterni; la capacità di preservare la qualità sensoriale del vino, consentendone l'evoluzione in una forma che ne rispetti le peculiarità; la "neutralità sensoriale", ovvero che non vi sia nessuna aggiunta all'apparato olfattivo o alla consistenza tattile delle qualità gustative del prodotto in questione. Ciò può essere implementato con adeguata continuità – il che vuol dire praticamente sempre, fino a percentuali di difetti statisticamente irrilevanti – attraverso l'inesausta ricerca della qualità e l'innovazione tecnologica. Si ammetta, appunto, la presenza di un tappo di qualità: materia prima scelta, ovvero corteccia tagliata ad adeguata distanza dal suolo per ridurre – già di un buon 40% – il pericolo di contaminazioni di muffe da alberi selezionati senza alterazioni apparenti; plance di sughero sanitizzate attraverso distillazione in vapore acqueo; controlli a campione della presenza degli agenti infestanti, sia in termini di analisi chimica sia sensoriale; crescente implementazione

### BUBBLE'S DA LEGGERE

Franco Fontana

Alessandro Gatto: arte di graffiante ironia

Stefano e Paola Bigi

La Caudrina

Al Vedel, una nobile trattoria che tiene un legame forte con la gastronomia del territorio

Luca Marchini, un imprenditore in cucina

Al Faro Verde: dove i piatti sanno di mare

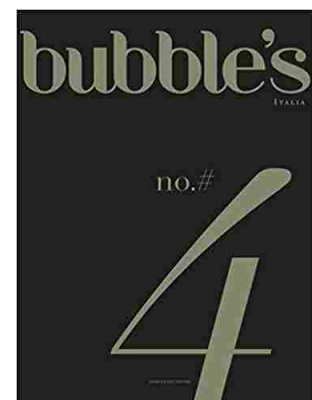
Aleph Rome Hotel

I Lunelli generazione di bollicine

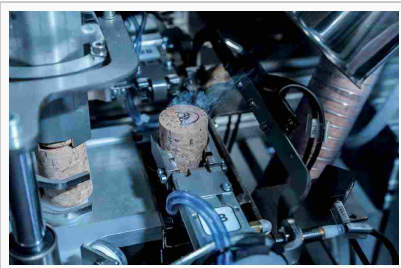
Mai Ripartire senza!

-- INDICE ARTICOLI --

### ULTIME PUBBLICAZIONI



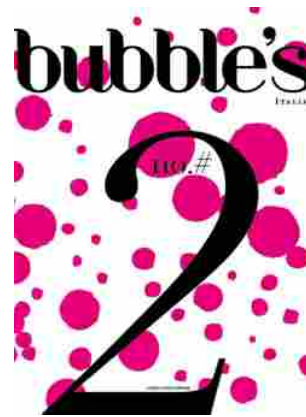
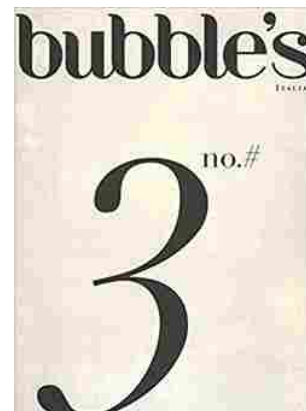
di una metodologia di controllo esclusiva di **Amorim** la tecnologia gas-cromatografica Ndtech®, che consiste nell'analisi della qualità individuale, pezzo per pezzo di ogni singolo tappo. Si dia tutto questo, e i risultati delle analisi del tappo di sughero sono di tutto rilievo. Gli esperimenti di stoccaggio in atmosfera contenente sostanze contaminanti, rilevano che sia dopo un mese, 12 mesi o anche dopo 30 mesi, la presenza del pericoloso TCA non è mai misurabile, a differenza di quanto avviene, peraltro, anche con tappo a vite.



Non è in discussione nemmeno l'efficacia del sughero anche per quanto attiene l'evoluzione del vino. Lo studio portoghese cita una ricerca dell'Australian Wine Research Institute secondo la quale, a 36 mesi dell'imbottigliamento, campioni di Riesling e Chardonnay con diverse chiusure hanno evidenziato per il tappo in sughero fenomeni di ossidazione superiori al tappo a vite solo in misura marginale; in compenso il sughero si è dimostrato nettamente migliore per altre

alterazioni, mantenendo immutate le caratteristiche olfattive delle referenze in studio e consentendo di apprezzarne la superiore complessità dovuta all'invecchiamento. I risultati della ricerca di TCA e altre molecole infestanti nei tappi, al termine del ciclo produttivo, mostrano inoltre la sparizione del difetto, determinando una sua rilevazione in percentuali statisticamente insignificanti: anche laddove cioè queste sostanze sono presenti, ciò avviene comunque in concentrazioni ben al di sotto della soglia di percezione.

Da ultimo il sughero non solo preserva, bensì anche contribuisce all'evoluzione del vino. E come dimostrano recenti studi, lo fa non tanto lasciandolo trafilare attraverso il collo della bottiglia, ma piuttosto rilasciando gradualmente l'ossigeno contenuto negli interstizi della materia prima del tappo stesso. Il tappo inoltre apporta polifenoli, le cui reazioni con gli antociani contenuti nel vino contribuiscono a fissare questi composti, a stabilizzare il colore e i tannini, in una parola a dar vita a un prodotto potenzialmente più longevo e compiuto. Il sughero interpreta la modernità con tutto il peso della propria tradizione. I segni della grande cura nella produzione già si notano. Si può auspicare un futuro in cui molte grandi bottiglie saranno maggiormente godute grazie a questo tappo, che nel cuore di chi ama il vino non passerà mai di moda. Gli appassionati ne saranno ripagati con colori brillanti, profumi intensi e variegati, sensazioni gustative che sfidano il passare del tempo.



**ARTICOLI CORRELATI**



Santa Rosa, da Monastero a Luxury Hotel



Al Vedel, una nobile trattoria che tiene un legame forte con la gastronomia del territorio



Eli, La Signora dei Prosciutti

**BUBBLE'S TAGS**

- Gli Enologi    i Fotografi
- Franco Fontana    Le Aziende
- Made in Italy    I Consorzi
- La Bellezza    Relais Chateau
- Dormire in Vigna
- Italian good living    Le ricette
- Le degustazioni    I personaggi
- Richard Gere    Gatto
- Pininfarina