



- Menu
- Home
- 10 best
- Mangiare
- Chi siamo
- Pubblicità
- @

Credi sia giusto pagare i sacchetti

- Si, per aiutare l'ambiente**
- No, paghiamo già tante tasse**
- Non saprei...**

Dicci la tua e prova a vincere un buono



Food Advertising t



cerca...

Post più letti del mese



24 Set , 2018
Cosa è per te il vino naturale? La crew di Intravino risponde



25 Set , 2018
E venne il giorno del Giulio Ferrari Rosé 2006



03 Ott , 2018
Il canto del cigno della Guida 2019 a Ristoranti e Vini de L'Espresso



15 Set , 2018
Bistecca alla fiorentina Patrimonio dell'Umanità? Non scherziamo (meglio la ribollita)



20 Set , 2018
Il Lambrusco nasce a Roma (o poco più a nord)

Come si producono i tappi di sughero, spiegato bene

di Jacopo Cossater

Share

08/10/2018 - 09:32 Nessun commento

Le grandezze mi hanno sempre affascinato. Ogni volta che per esempio mi sono imbattuto in Megafactories – la famosa serie di documentari prodotta da National Geographic e dedicata ad alcune delle più grandi fabbriche americane – ho sempre faticato a cambiare canale: guardare da vicino, per quanto attraverso il filtro televisivo, il processo che porta alla produzione di quegli oggetti che maneggiamo tutti i giorni ha un qualcosa di magnetico (hashtag di riferimento: #umarell). Immaginate quindi il mio entusiasmo nel ricevere un invito a visitare alcuni degli stabilimenti del più grande produttore di tappi di sughero del mondo: **Amorim**, in Portogallo.

Quella che segue è una cronistoria che inizia con la corteccia di un albero nato molti, moltissimi anni fa e che finisce con un movimento che nel corso della nostra vita abbiamo compiuto

centinaia e centinaia di volte, con il cavatappi in mano. Perché lo sapete, sì, che ogni tappo di sughero proviene dalla corteccia dell'omonimo albero, vero?



Partiamo dalle basi: la quercia da sughero è un albero sempreverde diffuso in tutto il bacino del Mar Mediterraneo che trova condizioni ideali su terreni tendenzialmente sabbiosi, tra i 100 e i 300 metri sul livello del mare, in luoghi con poche piogge, comprese tra i 400 e gli 800 mm annui, e con temperature tendenzialmente calde, (quasi) mai sotto allo zero. Un clima che conosciamo bene, l'ampia zona del Mediterraneo ospita infatti circa 2,2 milioni di ettari di querceti. Di questi il grosso si trova in Portogallo (il 34%, percentuale che contribuisce a fare del Paese di gran lunga il maggior produttore mondiale) e in Spagna (il 27%). A seguire Marocco, Algeria, Tunisia, Francia, Italia e altri in misura molto minore, quasi trascurabile.



Si tratta di una pianta molto longeva, che al naturale può raggiungere i 20 metri di altezza e vivere per oltre 200 anni. Un dettaglio fondamentale per capire molte delle difficoltà economiche legate alla sua coltivazione: la prima decortica – la prima volta che è possibile “togliere” la corteccia dall'albero, quella che viene usata per la produzione dei tappi – non può avvenire prima di circa 25 anni, quando la pianta ha cioè raggiunto una circonferenza di almeno 60 centimetri misurata a 130 centimetri di altezza dal suolo. La seconda dopo ulteriori 9, a 34 anni di età. Da queste prime 2 “estrazioni” si ottiene un sughero estremamente irregolare e molto duro, non adatto alla produzione di tappi ma da destinarsi soprattutto all'industria edile, il sughero è infatti uno straordinario materiale isolante, utilizzato nei contesti più diversi (curiosità geek: anche per proteggere le navicelle nella fase di rientro dallo spazio).



9 Set , 2018
 Vendemmia 2018: che fare se la cantina scoppia?

Commenti recenti



Viviane
 Buongiorno sto aprendo un enoteca ed ero interessa al



Francesca copia
 Vidal e' la varietà che più mi ispira..! Tirananno fuori



Francesca copia
 Ma perché in questo mondo duale dovremmo vedere per





- I grandi vini in verticale
 - Grandi verticali internazionali
 - Grandi verticali dei vini italiani
- Le anteprime di Intravino
 - Anteprima Bordeaux
 - Benvenuto Brunello
 - Chianti Classico Collection
 - Chianti Lovers

10 Best
le dieci migliori bottiglie per ogni categoria

Solo a partire dal 43° anno – avete letto bene: 43 anni – la corteccia della quercia da sughero diventa adatta alla produzione di tappi. Ogni 9 anni per tutto il suo ciclo vitale e per un totale di 15/18 decortiche. La sfida per aziende come [Amorim](#) e non solo è quella di rendere più sostenibile a livello economico gli impianti di sughero, riuscire cioè ad accorciare il tempo che passa tra l'impianto e la prima raccolta (spoiler: ci stanno riuscendo, anche se per adesso solo in via sperimentale). Una questione anche di sicurezza nazionale: in Portogallo nel corso degli anni moltissimi proprietari terrieri hanno convertito le loro coltivazioni passando dal sughero all'eucalipto, più remunerativo sul breve periodo in quanto utilizzato per la produzione di cellulosa da carta. Un piccolo dettaglio: si tratta di un albero molto più facilmente infiammabile, che tende ad "asciugare" l'area che lo circonda, la cui crescente diffusione è stata tra le cause dei grandi incendi che hanno sconvolto il Portogallo negli ultimi anni, in particolare nell'estate del 2017.



Le operazioni di decortica si svolgono ogni anno indicativamente tra maggio e luglio. Grazie al calore dei primi mesi estivi il fusto tende infatti ad asciugarsi e a trattenere la linfa verso l'interno, condizione che rende più semplice staccarne la corteccia. Le operazioni si svolgono a mano divisi in squadre di 2 persone per pianta, con l'uso di un'accetta. Finita una quercia, su questa viene segnata l'ultima cifra dell'anno in corso. Esempio: l'anno prossimo, nel 2019, si decorticheranno gli alberi segnati con il numero 0, quelli della raccolta del 2010. Si stima che tra Europa Meridionale e Nord Africa siano 100.000 le persone che dipendono in modo diretto o indiretto dalle foreste di sughero.



Se un tempo il sughero veniva lasciato stagionare direttamente nei campi di raccolta oggi questa fase avviene, almeno per [Amorim](#), per circa 6 mesi su enormi piazzali di cemento, lunghi centinaia di metri per lato. Un primo accorgimento per far sì che la contaminazione con agenti esterni quali funghi e batteri si riduca al minimo. È anche qui, quando i camion arrivano per scaricare la raccolta, che le basi della corteccia, quelle a contatto con il terreno e quindi meno "pure", vengono tagliate ed eliminate. La successiva bollitura serve a pulire, ad appiattire e ad aumentare lo spessore delle cortecce. Non solo però, a questa segue una vaporizzazione delle plance in contenitori senza pressione a una temperatura compresa tra 105 e i 115 gradi, processo introdotto da [Amorim](#) nel 2009, che serve a ridurre l'incidenza del TCA del 40%. Avete presente? Si tratta del trichloroanisolo, la sostanza colpevole del cosiddetto sentore di tappo nel vino. Un elemento che deriva dal metabolismo di un fungo che si può sviluppare alla base dell'albero e che in questi anni ha rappresentato la maggiore sfida in termini di ricerca e innovazione per l'industria del sughero. In linea di massima basti sapere che per prevenire la formazione del TCA nel sughero può essere utile eliminare l'uso del cloro in ogni fase della lavorazione, mantenere l'ambiente di conservazione asciutto, impedire che spore provenienti da sughero contaminato possano entrare a contatto con il sughero integro. Facile? Sì, ma non è abbastanza. Tra l'altro il TCA non è l'unico problema che è possibile trovare nella corteccia. Dopo la bollitura e la successiva asciugatura le plance vengono analizzate da operatori esperti: sono loro a dover giudicare la qualità di ogni corteccia, che viene così divisa in base alla sua larghezza e alla sua "purezza", se non addirittura scartata quando in presenza di difetti visibili a occhio nudo.



È arrivato il momento della produzione dei tappi vera e propria: da una parte il carotaggio, la produzione dei monopezzi, i tappi migliori e più pregiati, quelli destinati alle bottiglie più importanti per la loro grande capacità elastica; dall'altra la produzione dei cosiddetti tappi "tecnici", quelli derivanti dagli scarti della corteccia, scarti che vengono tritati e successivamente riasssemblati.

Per darvi un'idea: i primi rappresentano circa il 30% del peso del sughero in ingresso, i restanti il 70%. Questo significa che se per assurdo il mercato richiedesse solamente tappi monopezzo non ce ne sarebbero abbastanza per accontentare tutti. Anche di questa tipologia ce ne sono però diversi: grazie a un macchinario a lettura ottica vengono divisi per porosità e (ancora) quelli che presentano eventuali difetti non riscontrabili a occhio nudo, come eventuali bolle d'aria al loro interno, vengono scartati.



Un controllo qualità che mi ha fatto sorridere: i tappi a un certo punto passano molto velocemente su un nastro all'interno di un metal detector, strumento utile a scartare quelli che presentano residui di pallottole. True story: in fondo le foreste di sughero sono spesso zone di caccia e non è inusuale che i pallini dei cacciatori finiscano per conficcarsi nelle cortecce degli alberi circostanti. Ma dicevo del TCA: [Amorim](#) ha da poco messo sul mercato tappi garantiti, dei monopezzo che passano attraverso un naso elettronico in grado di rivelarne l'eventuale presenza. Un sistema, si chiama ND Tech, che verrà via via implementato e che porterà nel 2020 all'eliminazione totale del sentore di tappo dai loro prodotti, [parola di amministratore delegato](#). La misura del gigante? [Amorim](#) nel 2017 ha fatturato 711 milioni di euro, ha 4.200 dipendenti e "sforna" circa 5,4 miliardi di tappi all'anno, di cui 1 monopezzo. A fare due conti fanno 14 milioni di tappi, OGNI GIORNO, domeniche comprese.



Alla fine di questo lungo percorso i tappi vengono lavati, lubrificati (altrimenti sarebbe impossibile riuscire a infilarli e successivamente toglierli dal collo delle bottiglie) e marchiati con inchiostri alimentari o a fuoco, anche in base alle richieste delle singole cantine. Un processo tutt'altro che banale che si esaurisce con il confezionamento in buste di plastiche ricche di anidride solforosa, un gas che li protegge dalla proliferazione microbica.

[immagini: Renato Vettorato]