

Mar 29/05/2018

Sto cercando...



[Accedi](#)

[Registrati](#)



[Eventi](#)

[Mete E Viaggi](#)

[Agriturismo](#)

[Hotel](#)

[Commenti](#)

[Recensioni](#)

[Dispensa](#)

[Video](#)

[Home](#) / [Commenti](#) / [Attualità](#)



## Addio sentore di tappo



di *Giuseppe Casagrande*

📅 Maggio 29, 2018



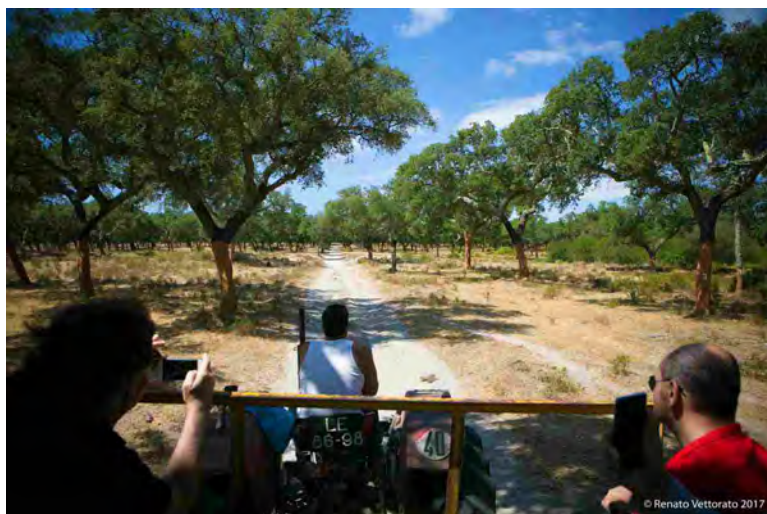
Dopo anni di ricerche **Amorim**, il colosso portoghese che produce ogni anno oltre 3 miliardi di pezzi, ha sconfitto il famigerato «sentore di tappo» determinato dalla presenza del Tricloranisolo (Tca). Nello stabilimento di Conegliano (all'avanguardia) vengono lavorati i cilindri di sughero: sono i tappi grezzi di sughero che vengono rifiniti e personalizzati secondo le richieste delle singole aziende.



© Renato Vettorato 2017

Benvenuti nell'Alentejo, la regione del Portogallo famosa nel mondo per l'immensa distesa di querce da sughero. Una vera e propria miniera d'oro sfruttata soprattutto dalle industrie dei turaccioli (per la conservazione del vino), ma il cui utilizzo spazia dai materiali per l'isolamento termico ed acustico delle abitazioni ai rivestimenti esterni, dai pavimenti (i fedeli che affollano la Sagrada Familia di Barcellona camminano su un parquet di sughero) alle solette delle scarpe, dai galleggianti delle reti da pesca alle guarnizioni dei motori fino all'utilizzo più estremo: sono infatti di sughero i sistemi anti-vibrazione dell'Airbus 380, il più grande velivolo al mondo, è di sughero la superficie su cui poggiano le tegole in ceramica dello Shuttle e sono rivestite di sughero le canoe che vincono le Olimpiadi e i campionati del mondo.

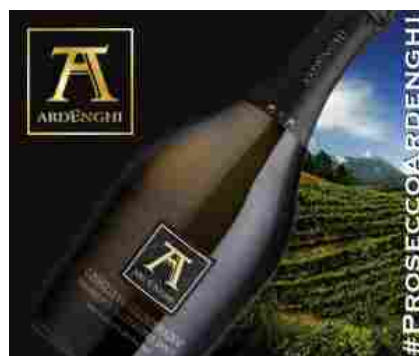




Le foreste da sughero nel Mediterraneo si sviluppano su un'area di 2,2 milioni



di ettari (Portogallo, Spagna, Francia, Sardegna, Algeria, Marocco e Tunisia). La maggior diffusione di queste piante (80 milioni) si ha in Portogallo ed è concentrata nell'Alentejo (in misura minore nel Ribatejo e nell'Algarve) per una produzione annua di 160 mila tonnellate (il 50% del totale mondiale).



**Amorim**, multinazionale con sede in Portogallo (fu fondata nel 1870 da Antonio Alves de Amorim a Vila Nova de Gaia, periferia di Porto) è il più importante gruppo al mondo nella produzione, lavorazione e commercio dei tappi di sughero. In un anno produce 3,5 miliardi di pezzi (il 40% dell'intera

produzione planetaria), che vende in 103 Paesi al mondo. Dispone di 22 filiali, una delle quali in Italia, a Conegliano. Qui, in uno stabilimento all'avanguardia (vi lavorano 45 persone), quasi ogni giorno arriva un Tir dal Portogallo carico di 1,5 milioni di cilindri di sughero: sono i tappi grezzi da rifinire e personalizzare secondo le richieste delle singole aziende. Amministratore delegato di [Amorim Cork Italia](#) è Carlos Veloso dos Santos.



© Renato Vettorato 2017

Nel 2017 [Amorim Cork Italia](#) si è confermata nel 2017 azienda leader del mercato del Paese con una forza commerciale composta da 35 agenti e un fatturato, in crescita, di 57,8 milioni di euro (+12,9% rispetto al 2016). La sua leadership è dovuta ad una solida rete tecnico-commerciale distribuita su tutto il territorio della penisola, ad un efficace servizio di assistenza pre e post vendita ma anche all'avanguardia dei suoi sistemi produttivi e gestionali e soprattutto del suo reparto Ricerca&Sviluppo, al quale si associa una spiccata sensibilità per la tutela dell'ambiente e in particolare per la salvaguardia delle foreste da sughero. Lo sguardo al futuro vede una sempre più solida alleanza tra Tecnologia e Natura, con importanti risultati anche in termini di sostenibilità sociale: con il progetto Etico, [Amorim Cork Italia](#) ha infatti portato a compimento il primo circolo virtuoso di tutta la nazione, realizzando una granina per la bioedilizia generata dai tappi usati e raccolti dalle onlus che aderiscono all'iniziativa e ricevono dall'azienda un contributo per i propri progetti. Con l'iniziativa Eticork, invece, ha introdotto un riconoscimento per le aziende vitivinicole che assumono atteggiamenti virtuosi nella loro attività quotidiana.



**Ali & Aliper**

**CLICCA QUI  
E SCOPRI  
L'OFFERTA!**





I benefici dei tappi di sughero

Recenti studi hanno confermato che rispetto alle alternative in plastica, silicone, alluminio o vetro, il tappo in sughero non solo è la miglior chiusura per conservare le caratteristiche organolettiche del vino, ma è anche quella più ecologica poiché rispetta la natura e i suoi processi ed è interamente riciclabile. Dopo anni di ricerche **Amorim**, in collaborazione con l'Università di Porto, ha sconfitto il famigerato «sentore di tappo» determinato dalla presenza del Tricloranisolo (Tca). Determinante l'apporto del prof. Miguel Ferreira Cabral che attraverso una tecnologia all'avanguardia, ha altresì scoperto che il sughero svolge una funzione positiva sulla salute umana poiché alcuni composti fenolici presenti nel sughero e da essi ceduti al vino possiedono una significativa attività antiossidante



La "decortica" nel rispetto dell'ambiente

Ma torniamo alle foreste dell'Alentejo e alla delicatissima operazione chiamata «decortica», un processo estremamente rispettoso della pianta (e quindi dell'ambiente) che può essere paragonato alla tosatura di una pecora. Questa operazione, affidata a squadre di maestri d'ascia che con apposite accette spogliano le querce da sughero della loro corteccia, si esegue da maggio a luglio: è in questo periodo, infatti, che la linfa si posiziona tra il fusto della pianta e la corteccia, mentre già ad agosto la «tosatura» diventerebbe impossibile perché la corteccia si asciuga troppo. Operazione



delicatissima - dicevamo - che richiede estrema perizia ed esperienza in quanto il taglio non deve interessare gli strati più interni della corteccia. Tagli eseguiti male comprometterebbero per sempre la vitalità della pianta. La «decortica» è il lavoro agricolo più pagato al mondo, poiché sono solo in pochi a possedere le competenze e la manualità necessarie. Si tratta di persone che vivono nelle zone della foresta per le quali questo processo diventa preziosa opportunità di lavoro.



L'asportazione del sughero è un'operazione periodica che si esegue manualmente a cicli decennali su piante che hanno almeno 25 anni d'età. Il primo sughero, chiamato «maschio», non ha valore a causa dell'eccessiva irregolarità e porosità, perciò è utilizzato per la realizzazione di articoli decorativi, prodotti granulati e trasformazioni di secondaria importanza. Dopo il primo taglio, la pianta produrrà sughero «femmina», destinato alla produzione di tappi da bottiglia. Quest'ultimo sughero viene asportato ogni 9-10 anni, quando il sughero raggiunge uno spessore di almeno 5 centimetri. L'abbreviazione dei cicli di decorticazione, oltre a produrre sughero di minore qualità, è deleteria perché compromette seriamente la longevità della pianta che può raggiungere anche i 200 anni di vita. La corteccia viene tolta facendo due tagli ad anello, distanti un metro l'uno dall'altro, incidendo il pezzo in senso longitudinale per facilitarne il distacco. Gli alberi scorticati di fresco vengono marchiati sul tronco color giallo-ocra con un numero che indica l'anno in cui potrà essere nuovamente decorticato. Una volta tagliato, il sughero viene immediatamente trasferito nei due stabilimenti di produzione **Amorim** e lasciato stagionare negli immensi piazzali di cemento drenato per almeno sei mesi (ogni stabilimento dispone di 150 mila metri quadrati di superficie). Trascorso un periodo minimo di stagionatura (sei mesi) si procede alla lavorazione e alla realizzazione dei tappi, alla raschiatura per togliere lo strato superficiale lignificato, alla bollitura e alla lavorazione vera e propria con la realizzazione delle varie tipologie di tappo (per vini comuni, vini di pregio e Champagne). Squadre di esperti selezionano le varie partite di



sughero in base alla qualità, mentre gli scarti, ridotti in polvere, vengono utilizzati come biomassa per produrre energia. Insomma del sughero non si butta niente. Gli stessi tappi vengono riciclati e rilavorati per altri utilizzi come l'isolamento, la coibentazione e l'abbigliamento.



Antonio Rios **Amorim** imprenditore dell'anno

Nei giorni scorsi il presidente della Corticeria **Amorim**, António Rios **Amorim**, 50 anni, ha ricevuto dal ministro dell'Economia del Portogallo, Manuel Caldeira Cabral, il prestigioso riconoscimento che ogni anno viene assegnato all'Imprenditore dell'Anno. «Sono commosso - ha dichiarato durante la cerimonia di consegna del Premio - poichè di fronte al destino di una delle aziende portoghesi con più influenza internazionale, nonché leader mondiale nel settore dei prodotti in sughero, la responsabilità è enorme. Sono in **Amorim** da 30 anni. Non è qualcosa che è iniziato ieri. Ho seguito le orme di una figura leggendaria nel mondo degli affari, come quella dello zio Américo **Amorim**, presidente del Gruppo, fino alla sua scomparsa, lo scorso luglio. Sostituire una persona brillante come mio zio non è facile. Sarebbero necessarie 10 o 15 persone per fare il lavoro che lui svolgeva da solo, ma cercherò di fare del mio meglio».

António Rios **Amorim**, dopo gli studi all'estero, prima in Inghilterra, poi in Francia e più tardi negli Stati Uniti, dove passava le notti a studiare e le giornate a visitare clienti e cantine, tornato in Portogallo ho affiancato lo zio, il mio vero maestro ed è grazie a lui che oggi posso festeggiare con tutti i miei collaboratori questo importante riconoscimento».



Mai più viti gelate!



Posizionamento dei fili sul vigneto

Jane Couture  
architettura del vino



Wineidea



Nelle foto di Renato Vettorato: le foreste dell'Alentejo, la <decortica> delle querce da sughero, i tappi lavorati nello stabilimento di Conegliano mostrati dall'amministratore delegato di [Amorim Cork Italia](#) Carlos Veloso dos Santos, il presidente della Corticeria [Amorim](#), Antonio Rios [Amorim](#).



Scritto da [Giuseppe Casagrande](#)

[Tricloranisolo](#) [Amorin](#) [TCA](#)

[Articolo Precedente](#)

[Torna alla Lista](#)

wine idea



IMBOTTIGLIAMENTO  
FAI-DA-TE?  
DIVINOS!