



Quercus suber o Sughera

All'inizio del XXI secolo sarebbe sbagliato affrontare l'argomento cavatappi senza trattare del suo antagonista: il tappo. Il metodo di conservare ed eventualmente invecchiare il vino è messo oggi in discussione da molteplici fattori. Ma, mentre la bottiglia di vetro al momento non ha valide alternative, se non per vini di consumo immediato, il tappo tradizionale di sughero ha oggi-giorno numerose alternative, alcune delle quali potrebbero rendere il nostro amato strumento obsoleto o, quantomeno, relegato ad una funzione straordinaria.

I TAPPI PER LE BOTTIGLIE DA VINO

Per mantenere e conservare nel tempo le caratteristiche di un liquido, o meglio controllarne le eventuali modificazioni, è necessario confinarlo entro un contenitore idoneo, che deve essere opportunamente chiuso. Nel caso di bevande, ed in particolare del vino, la funzione del recipiente e del tappo è quella di limitare il contatto del liquido con gli agenti atmosferici, poiché l'ossigeno è la causa principale delle principali alterazioni.



Sopra: Particolare di tronco di sughera parzialmente decorticato.

A fianco sopra: Collo di anfora in cotto con tappo di sughero.

Sotto: Antico vaso da farmacia con tappo in sughero.



Collo di anforetta con chiusura intatta:
tappo di sughero impeciato



Fin dai tempi dei Greci e dei Romani la conservazione temporanea ed il trasporto del vino avveniva tramite anfore di terracotta che venivano tappate con pezzi di sughero opportunamente sagomati. Dal XVII secolo con la produzione delle bottiglie di vetro diventò pratica comune conservare il vino, soprattutto quello pregiato, in contenitori di vetro (bottiglie e fiaschi) e sigillarli con il sughero.

Il sughero.

Il sughero è un materiale vegetale che si ottiene dalla corteccia della quercia da sughero (*Quercus suber*), detta anche Sughera. Le principali aree di diffusione della quercia da sughero sono il Portogallo, la Spagna, la Sardegna e più in generale le zone costiere dell'area occidentale del Mediterraneo.



*Estrazione del sughero con operazione di decortica tura.
A fianco : lastre di sughero in stoccaggio.
Sotto: tappi di sughero monopezzo.*



L'estrazione del sughero, detta *decorticatura*, viene effettuata tra maggio e la metà di agosto, quando la circonferenza del tronco ha raggiunto la dimensione di 80 cm: la prima estrazione prende il nome di *demaschiatura* e fornisce un sughero molto denso, molto fessurato e poco elastico, perciò non idoneo alla fabbricazione di turaccioli. Successivamente la pianta produce a distanza di 10 anni il sughero detto "femmina", che si presenta con un materiale più omogeneo ed uniforme, pertanto più indicato per la fabbricazione dei tappi.

Le principali sostanze contenute nel sughero: *ceroidi*, che lo rendono impermeabile, *suberrina*, che conferisce plasticità, *lignina*, quale materiale di resistenza alla compressione, *cellulosa* che lo rende resistente alla trazione, oltre a *tannini* e *sostanze minerali*.

A causa delle proprietà fisiche e chimiche del suo tessuto, il sughero ha le seguenti caratteristiche: *Leggerezza*. E' compresa tra 0,13 e 0,20 g/cm³ per i sugheri di migliore qualità. Con valori inferiori aumentano i valori di permeabilità ai liquidi e ai gas con conseguenti possibilità di alterazione del contenuto.



Tappi di sughero ed una vecchia rivendita di turaccioli.



Elasticità. E' la proprietà del materiale di essere compresso e di riprendere le dimensioni originali a causa della grande resilienza di cui è dotato. Il tappo realizzato con un buon sughero riesce ad aderire perfettamente alla parete interna del collo della bottiglia evitando percolamento del liquido e ingresso di ossigeno.

Impermeabilità ai gas e ai liquidi. Grazie alle sostanze contenute nel tessuto cellulare, un sughero di buona qualità impedisce il passaggio di liquidi e limita l'ingresso di ossigeno nella bottiglia (0,1 ml/anno).

Morbidezza. Essendo leggermente igroscopico ha la capacità di trattenere una certa quantità di umidità, mantenendo nel tempo le sue caratteristiche di morbidezza ed elasticità.

Coefficiente di frizione. E' la sua capacità di aderire per attrito alle superfici a causa del particolare tessuto cellulare.

Lavorazione del sughero per la produzione di tappi: prevede una prima fase di stagionatura di circa 10 mesi affinché il materiale possa perdere circa il 40% dell'umidità. Successivamente viene portato ad ebollizione per eliminare i microrganismi ed estrarre i tannini in esso contenuti e per migliorarne l'elasticità. Viene quindi raschiato per eliminarne la crosta superficiale; dopo le lastre vengono immagazzinate in luoghi asciutti ed areati per evitare la formazione di muffe all'interno del tessuto. Segue poi la lavorazione automatizzata specifica per ciascun tipo di tappo.

I tappi di sughero.

Fin dal XVII secolo il tappo di sughero, utilizzato per chiudere le bottiglie di vino, era costituito da un cilindro di materiale in un *unico pezzo*, avente un diametro proporzionato al collo della bottiglia e di lunghezza variabile compresa tra i 25 ed i 50 mm. Un tempo, data la relativa facilità di produzione, veniva utilizzato per tutti i tipi di vino, mentre al giorno d'oggi viene impiegato quasi esclusivamente per i più pregiati, destinati a un lungo invecchiamento.

Con l'avvento della produzione industriale, oltre che per contenerne il costo, oggi vengono realizzati tappi di sughero *compensato o agglomerato*. Si realizzano incollando a pressione pezzi di sughero o anche trucioli di piccole dimensioni, derivati dagli scarti di lavorazione dei tappi interi. Presentano delle caratteristiche meccaniche diverse dai tappi monopezzo e la presenza della colla, questo tipo di tappo può col tempo creare problemi di contaminazione al vino.

Il tappo *tecnico o rondellato* è costituito da un corpo agglomerato alle cui estremità sono incollate delle rondelle di sughero intero di buona qualità, per fare in modo che il vino non venga a contatto con i trucioli ed i collanti. Per ragioni più economiche che tecniche è sufficiente che il tappo abbia una sola rondella purchè questa sia rivolta all'interno della bottiglia. I tappi per Champagne o vino spumante sono normalmente costituiti da un corpo di agglomerato sagomato a fungo e da due rondelle incollate a contatto del vino.



Dall'alto in basso: Tappi da vino e da spumante in agglomerato e tappo rondellato da Champagne.



Dall'alto in basso: tappi sintetici, tappi a corona, tappi di vetro e tappo a vite.

Le alternative al tappo di sughero.

A partire dalla metà del secolo scorso l'industria ha cercato e ritrovato numerose alternative al tappo di sughero. La ricerca è stata finalizzata a risolvere le problematiche tecniche riducendo i costi di produzione.

Tappo sintetico. E' un cilindro di materiale plastico espanso con dimensioni comprese tra i 35 ed i 45 mm di lunghezza e i 21 e i 23 mm di diametro. I materiali utilizzati sono dei polimeri termoplastici espansi che imitano la struttura cellulare del sughero e pertanto i tappi realizzati con queste tecnologie offrono buone prestazioni, non necessitano di bottiglie particolari ed eliminano completamente il problema del "sapore di tappo". Sono particolarmente indicati e convenienti per i vini di consumo immediato e le bottiglie si stappano con tutti i tipi di cavatappi.

Tappo a fungo di polietilene. E' realizzato in polietilene ad alta densità e garantisce una tenuta elevata: è impiegato per vini spumanti di modesta qualità.

Tappo a corona. E' costituito da un dischetto metallico e da una guarnizione che garantisce la tenuta ermetica: la circonferenza esterna del disco viene ripiegata dalla tappatrice al bordo del collo della bottiglia che ne assicura l'ancoraggio. E' utilizzato solo per vini di scarsa qualità, mentre è molto impiegato per birra, acqua minerale e bibite in genere.

Tappo a vite. Si tratta di una capsula di alluminio opportunamente filettata che si avvita al collo della bottiglia. E' da molti considerato una valida alternativa al tradizionale tappo di sughero; più economico, pratico perché la bottiglia è facilmente richiudibile e non trasmette sapori indesiderati al vino. Da molti produttori d'oltre mare è utilizzato per vini anche di qualità e può sopportare un moderato invecchiamento. E' attualmente considerata la più valida alternativa al tappo in sughero e al tappo sintetico.

Tappo di vetro. Veniva usato un tempo per i contenitori in vetro di prodotti chimici. E' stato riutilizzato con la medesima forma a cono e testa cilindrica per le bottiglie di vino. La chiusura ermetica è garantita da una guarnizione polimerica ed è assicurato al collo della bottiglia da una capsula di alluminio.

La disfida dei tappi.

La sfida che si prospetta tra le varie tipologie di tappi precedentemente descritte è iniziata nella seconda metà del secolo scorso e certamente continuerà negli anni a venire. La ricerca di nuove tecnologie e di nuovi materiali potrà essere decisiva nell'affermazione di un tipo piuttosto che un altro.

Attualmente, le tipologie in gioco sono sostanzialmente tre, delle quali giova ribadire le caratteristiche positive e negative:

tappo di sughero,

positivo:

- conferisce pregio e valore al vino,
- consente di effettuare l'apertura della bottiglia secondo il rito e la gestualità che si tramanda ormai da secoli,
- protegge efficacemente le proprietà del vino,
- è indispensabile per maturazione e affinamento del vino,
- è costituito da un prodotto naturale derivante da fonte rinnovabile ed è un materiale riciclabile.

negativo:

- la produzione del sughero è relativamente scarsa in funzione della domanda ed è circoscritta all'area del Mediterraneo,
- è possibile la contaminazione fungina Tca (tricloroanisolo) che è il principale responsabile del "sapore di tappo" nel vino,
- ha un prezzo elevato, soprattutto per tappi di qualità realizzati in un unico pezzo.

tappo sintetico,

positivo:

- elevata neutralità organolettica,
- non cede odori,
- presenta efficace barriera all'ossigeno, che può essere diversificata,
- è competitivo nel prezzo,
- conserva il rito dell'apertura della bottiglia tramite cavatappi.

negativo:

- ha qualità costante,
- come tutti i materiali sintetici che imitano i naturali suscita diffidenza,
- non è indicato per affinamento o invecchiamento del vino.

tappo a vite,

positivo:

- mantiene le caratteristiche organolettiche,
- è molto pratico e facilmente richiudibile,
- ha costi ridotti,



Sopra: tappo rondellato da Champagne.
Sotto: tappo in vetro.



ALLA SALUTE DI TUTTI I SOCI !

negativo:

- è ancora associato a produzioni di qualità mediocre,
- necessita di bottiglie dotate di collo opportunamente filettato.



Alla luce delle considerazioni di cui sopra, possiamo concludere che solo il tappo a vite può essere competitivo nella chiusura della bottiglia di vino. Il tradizionale tappo di sughero e quello sintetico avranno per molti anni ancora notevole impiego, per la tranquillità dei collezionisti di cavatappi che avranno modo di incrementare ulteriormente le loro collezioni.

Maurizio Fantoni

“Signori, si stappa”. L’ingegnere-sommelier del film “Straziarmi ma di baci saziarmi” (Dino Risi, 1968) è in estasi. “Pianin, maledeto, vai di spalla, non a strappo”, sibila il padrone di casa al cameriere (Nino Manfredi) indaffarato con il cavatappi su una bottiglia di “57 anni”. Il tappo esce, l’ingegnere gioisce. Poi scopre che non sta bevendo un “Frescobaldi 1911” ma un vinello di Velletri dell’ultima vendemmia. Finisce a sberle.