



Alcune bottiglie sono state gentilmente fornite dall'Enoteca Cotti di Milano.



«soltanto in funzione estetica, ma dovranno tener conto delle precise esigenze imposte dalla costituzione chimico-fisica del tappo di sughero». Dunque tutto da rifare, direbbe Bartali.

Ma se anche si rifacesse davvero tutto; se tutti i tappi fossero eccellenti, conservati al meglio, utilizzati nel modo più adeguato, e se si ridisegnassero i colli delle bottiglie, resta il fatto che di sughero non ce n'è più abbastanza per soddisfare le esigenze del mercato del vino. prima o poi – concordano gli esperti e la gran maggioranza degli stessi produttori – si dovrà adottare un diverso sistema di chiusura per le

bottiglie di vino, almeno per una certa parte dei vini.

Per ora – e il discorso non è valido soltanto per l'Italia, ma per tutto il mondo – nessuno sembra avere il coraggio di fare il primo passo. Il problema esiste, è grave, la situazione si fa più difficile (e costosa) anno dopo anno, ma la soluzione non è stata trovata.

Tutti sembrano temere che per il vino il passaggio da una chiusura con sughero a un tappo a vite, al tappo di plastica o al tappo corona possa essere interpretato dal consumatore come un passo indietro nel prestigio, nella tradizione, addirittura nella qualità del

Gli uomini del vino: si va sulla Luna

È un rapporto di amore e odio, un male necessario, una guerra continua. Parlare del tappo di sughero con i produttori è come accendere una miccia. Subito si infiammano, perché questo indispensabile «compagno di strada» del vino di qualità dà loro molte gioie e molti dolori. Se è vero, infatti, che è la chiusura più bella, elegante, inscindibile dall'immagine e dal pregio di un vino, non è, però, tecnicamente la più affidabile e, spesso, «si è graffiati con grandi dispetti». Dall'odore di tappo, il più comune, ma anche il meno «pericoloso» perché facilmente riconoscibile dal consumatore, a più subdole sottrazioni di profumi, freschezza e fragranza che regalano al prodotto una grossolanità che non gli è propria e che non è facilmente addebitabile al sughero, rovinando, così, la qualità del vino.

Abbiamo provato a saperne di più, su questo strano rapporto «affettivo», ascoltando le esperienze di alcuni produttori, «grandi» e «piccoli», che da anni «combattono» con il tappo di sughero. Ne abbiamo intervistati 16: Giacomo Tachis (Antinori), Maurizio Zanella (Cà del Bosco), Riccardo Ottonina (Cantina La Versa), Fabio Rizzoli (Cantine Mezzacorona), Giacinto Giacomini (Càvi), Umberto Cesari, Franco Giacosa (Duca di Salaparuta), Angelo Gaja, Emilio Pedron (Gruppo Italiano Vini), Pierluigi Leone de Castris, Teresa Lungarotti, Ambrogio Folonari-Ruffino, Fabrizio Guerrini (Santa Margherita), Mario Consorte (Sella & Mosca), Ezio Rivella (Valla Banfi), Gianni Zonin.

Il loro sogno è un tappo che non inquina la qualità del vino e che abbia un'elasticità ottimale e, anche se – dicono – oggi questi prodotti sono più affidabili di qualche anno fa, in futuro sarà sempre più difficile trovare «buoni» tappi, perché la materia prima diminuisce e la richiesta aumenta, di pari passo con la crescita dei vini di pregio che adottano questo tipo di chiusura.

«Il sughero, in quanto materiale naturale – ed è anche questo che lo rende così attraente –, è soggetto alle leggi della natura», come ricorda Ambrogio Folonari-Ruffino, per cui, la sua qualità è influenzata dalle condizioni dell'annata come dall'utilizzo di querceti non perfettamente idonei, da una malfatta scortecciatura degli alberi, da sugheri attaccati da malattie, da una parziale stagionatura, da una cattiva conservazione.

Incalzati da una domanda crescente, non tutti i sugherifici lavorano in maniera professionale e, sicuramente, – accusano i produttori – niente è stato fatto per garantire tappi esenti da rischi: né controlli sistematici, né studi, né ricerche approfondite: «Andiamo sulla Luna e non siamo ancora riusciti ad eliminare il gusto di tappo», contesta Gianni Zonin.

Questo costringe i produttori ad eseguire all'interno dell'azienda diverse prove di laboratorio, dalle più semplici alle più sofisticate, a campione su ogni partita, per controllare la tenuta, l'elasticità, l'umidità. In media, si trovano difetti nell'1-2 per cento dei tappi («l'1 per cento è ritenuto

nella norma dagli stessi sugherifici», dice Zonin), ma si può arrivare anche fino al 5 per cento. «Per essere tranquilli bisognerebbe esaminarli uno per uno», sospira Giacomo Tachis.

Come si può tutelare il consumatore? «Innanzitutto, è importante affidarsi a sugherifici seri, di storica esperienza, che trattino al meglio il prodotto», spiega Franco Giacosa. In genere i produttori si servono da 3-4 fornitori, tenendone anche qualcuno di riserva, proprio per suddividere i rischi, ma non c'è fedeltà al sugherificio o, meglio, essa viene tradita al primo «sgambetto». Non sono in molti a potere vantare uno stesso fornitore da oltre 15 anni, come Angelo Gaja o Maurizio Zanella. Il primo utilizza quasi esclusivamente tappi da 50-60 millimetri, «una misura», dice, «che mi tutela abbastanza dai problemi, perché per fare tappi di questa lunghezza credo occorra maggiore selezione ed attenzione». Il produttore piemontese paga un tappo anche mille lire, ma non sempre l'alto prezzo dà la certezza di avere un prodotto esente da problemi: «Molti sono convinti, spendendo di più, di diminuire i rischi», commenta Fabio Rizzoli, «ma noi abbiamo sperimentato che, a volte, sono migliori i tappi più a buon mercato».

Resta il fatto che si sa di avere problemi soltanto quando la bottiglia è stata stappata, cioè troppo tardi. Mancano gli strumenti, i parametri che danno la qualità del tappo, che si conosce solo a posteriori, né si sa quali siano le condizioni da chiedere



Quasi una scena dell'Inferno dantesco: sciabolate di luce illuminano il duro lavoro degli uomini tra fumo e polvere

imballati e spediti ai commercianti. In tutte queste operazioni, eseguite spesso in modo diverso dai vari produttori - fedeli a proprie tradizioni o tenendo fede a «segreti» tramandati di padre in figlio - il sughero viene trattato o messo a contatto con prodotti che, dovendone assicurare elasticità, pulizia ed elasticità, talvolta si rivelano cause di inconvenienti o di reazioni chimico-fisiche che possono anche avere ripercussioni negative sul vino.

Com'è complicato!

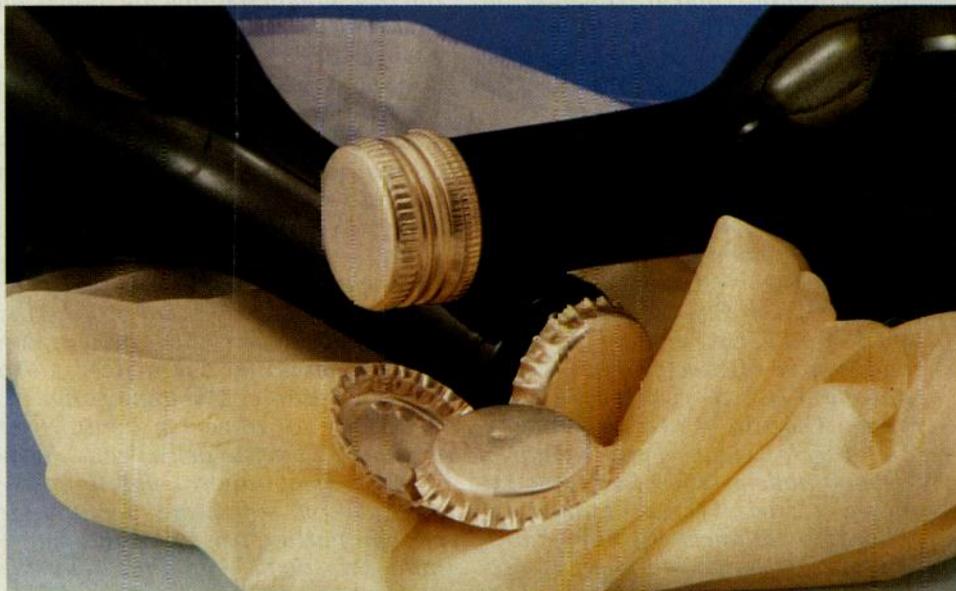
Il sughero è una sostanza abbastanza complicata: contiene sostanze taniniche solubili, sostanze cerose e saponificabili, lignina, cellulosa, acqua e ceneri. Ma con il sughero, la natura ha comunque fatto un altro dei suoi molti miracoli: se ben preparato, ben conservato e in condizioni normali di uso, il turacciolo non dovrebbe «cedere» nulla al vino.

Le bottiglie che «sanno di tappo» comunque purtroppo esistono; secondo Antonio Pes della Stazione sperimentale del sughero di Tempio Pausania (Sassari), anzi, «i motivi di contestazione fra i produttori di tappi di sughero naturale e i responsabili delle

cantine in questi ultimi anni sono aumentati». Non è colpa della qualità, né dell'introduzione dei selettivi elettronici, precisa Pes, bensì della meccanizzazione introdotta nella fabbricazione dei turaccioli, che può creare differenze di peso (anche di due grammi) fra turaccioli della stessa partita: e la «tenuta» di un tappo sembra proprio dipendere da un rapporto preciso

fra peso del sughero e volume occupato dal tappo nel collo della bottiglia.

In alcuni studi della stessa Stazione sperimentale di Tempio Pausania si insiste perciò sulla necessità di ristudiare anche la forma delle bottiglie, per meglio adattarle al tipo di tappo che viene utilizzato: «diametro e conicità del collo della bottiglia», si sostiene, non dovrebbero più essere calcolati



Sembrano comuni tappi a corona e vite ma sono stati prodotti con una lega d'argento: un modo per imprecisare una chiusura a trimenti umile, quasi per sussurrare al consumatore «attento, se usiamo questi tappi non è per risparmiare»

«Parata» di tappi: da sinistra i più pregiati e, via via, i meno costosi ma sempre di ottima qualità. Sono tutti belli e danno prestigio alla bottiglia, ma creano spesso problemi molto seri



ma non si elimina quel maledetto odore

ai fornitori per avere un tappo sano. A stendere una sorta di «disciplinare di produzione» al quale avrebbero dovuto assoggettarsi i produttori di sugheri, ha provato la Sella & Mosca tre anni fa formando un comitato di studio composto da tecnici, sommelier, studiosi e dai ricercatori della Stazione sperimentale del sughero di Tempio Pausania: è stato stilato un documento che garantisce maggiormente l'utente, salvaguardando le caratteristiche del vino, ma poi l'iniziativa non ha, purtroppo, avuto seguito. Sicuramente i sugherifici non rispondono delle proprie mancanze, salvo ritirare le partite difettose, e, come suggerisce Giacinto Giacomini, occorrerebbe, invece, una certificazione dei tappi, controllati e garantiti dall'azienda produttrice.

Ma allora, se il tappo di sughero intriga così tanto i produttori, e non tutti sono convinti che favorisca la maturazione del vino («ma un'influenza positiva sull'affinamento per me ce l'ha», dice Maurizio Zanella) perché non sostituirlo con un'altra chiusura? Riccardo Ottina ipotizza un sughero artificiale che abbia le caratteristiche del sughero vero, con lo stesso impatto visivo, ma senza i difetti e, rincara Ezio Rivella, «i colossi della chimica potrebbero risolvere questo problema inventando una materia plastica con la stessa estetica ed elasticità: qualcuno, in passato, aveva fatto qualche tentativo in questo senso, ma senza sufficienti garanzie dal punto di vista della tenuta».

E che dire del tappo a vite che, a

metta degli esperti, sarebbe la chiusura tecnicamente ideale? I produttori sarebbero pronti a sostituire sui vini di pregio i tappi di sughero con il tappo a vite? Tutti d'accordo nel ritenerlo la soluzione migliore (ha una tenuta perfetta e non cede alcuna «puzza»), i produttori sono però abbastanza cauti nel dichiarare che, dal punto di vista estetico e di immagine, sarebbe impensabile proporlo. «Sono stato il primo ad utilizzare il tappo a vite per i vini dei Castelli Romani nel '59, ma poi la cosa finì lì, perché è una chiusura che può accompagnarsi soltanto ad un vino «commerciale»: ne andrebbe dell'immagine dei vini di pregio, senza il tappo di sughero nessun vino è ritenuto di qualità», spiega Rivella. Anche Umberto Cesari è convinto che il tappo a vite dimezzerebbe già in partenza il prezzo del vino: «Il mercato ti punirebbe immediatamente, mettendoti un gradino più sotto».

«Feroce» contraria Maria Teresa Longarotti: «Toglierebbe poesia ed immagine e poi dobbiamo continuare a differenziare questa bevanda dalla Coca Cola». Ma aggiunge: «Se tutti lo usassero ci uniformeremmo, soprattutto per via dei costi, ma l'«occhio» perderebbe moltissimo». Più pragmatico Fabrizio Guerrini che ipotizza una causa di forza maggiore: «Per fare un passo di questo genere dovrebbe venire fuori da un giorno all'altro che il sughero fa male: allora useremmo tutti, forzatamente, il tappo a vite e nessuno ne soffrirebbe. Se cominciasse soltanto uno, da solo, sarebbe sicuramente un dramma, ma

se, per esempio, le 15 aziende più importanti partissero tutte insieme nella stessa vendemmia, ne parleremmo un po' tutti, ma poi lo accetteremmo: bisognerebbe avere il coraggio di rompere un tabù».

«Se alcuni produttori decidessero di utilizzare il tappo a vite, io sarei con loro», dice Mario Consorte, «previa, però, una campagna di informazione al consumatore che spieghi che non lo si fa per risparmiare, ma per salvaguardare la qualità del vino». «Dal punto di vista economico sarebbe certamente vantaggioso», concorda Piernicola Leone de Castris, «e forse si potrebbe tentare, ma lo vedrei soltanto con i vini di pronta beva».

Certamente è una questione di «abito» mentale, negli aerei e nei frigo bar degli alberghi si accetta normalmente anche lo Champagne con il tappo a vite, «ma, al di fuori di queste «zone neutre», sarebbe difficile spiegare al consumatore il passaggio a questo tappo nel vino di pregio: lo vedrei soltanto nel vino «quotidiano»», commenta Giacinto Giacomini. Più drastico Emilio Pedron che ricorda che il Giv lanciato, per primo, un vino frizzante con il tappo di sughero: «Il rito della stappatura fa parte del fascino e del piacere di bere vino e per me il tappo di sughero nel vino di pregio è insostituibile. In Svizzera, nel Cantone di Vo, i produttori sono però riusciti a fare accettare ai ristoranti i vini bianchi con tappo a vite: ho pensato che fossero fortunati: si sono semplificati la vita...».

B.A.

Gli uomini del sughero si difendono «È spesso imputato di colpe non sue»

Parlare di «produttori di sughero» è un termine improprio perché trattano materiale semilavorato o addirittura ricevono pezzi già finiti che vengono sterilizzati e lubrificati. In linea di massima arrivano tavole di sughero senza corteccia (plance) che devono subire una serie di trattamenti (dalla bollitura a bagni sterilizzanti) per poter essere lavorate. I tappi ricavati possono essere di diverso tipo ed avere, come parametri estremi della serie, il tappo monopezzo (ossia un unico pezzo di sughero) e il «composto» (ottenuto con granella di sughero «trattenuta» da speciali collanti).

Il maggiore fornitore della materia prima è il Portogallo, seguito dalla Spagna e dalla Sardegna. Una cosa è certa: la qualità del prodotto è inscindibile dallo stato di salute delle piante la cui coltivazione oggi è, purtroppo, sempre più abbandonata; ciò comporta maggiori difficoltà a trovare sufficienti quantitativi di materia prima ottima e un conseguente aumento del prezzo all'origine.

Ma se è vero che chi imbottiglia potrebbe trovarsi davanti ad un'incognita al momento dell'acquisto (non esistono attualmente esami di laboratorio che diano la sicurezza matematica della completa sterilità), è anche vero che sono state applicate nuove tecnologie che rendono il prodotto sempre più affidabile, diminuendo notevolmente la percentuale delle possibili «sorpresa» tra cui il fatidico gusto di tappo imputato, a volte erroneamente, al fungo *Armillaria mellea*.

«Innanzitutto è bene fare subito una precisazione su questo odore caratteristico», dice *Gottardo Giuressi*, responsabile delle vendite in Italia della *Colombin di Trieste*. «Spesso si scopre che la causa dipende da altre muffe che si sviluppano se le bottiglie già tappate sono conservate in una cantina umida o se vi sono odori forti che vengono assorbiti dal tappo e «trasferiti» al vino. Attenzione dunque che la cantina sia un ambiente salubre e che il cantiniere non lasci i tappi ancora da utilizzare fermi nella tramoggia dell'imbottigliatrice per diverso tempo. Malgrado l'*Armillaria* abbia spore piccolissime, grazie agli ultimi ritrovati della chimica e della tecnologia siamo riusciti a ridurre drasticamente la sua possibile incidenza che, da una media del 2 per cento, è stata abbassata del 3 per mille».

Un'altra immagine della meticolosa cernita dei tappi, che andranno a finire in queste ceste divise per classe

Non diamo quindi tutte le colpe al tappo; questa è anche l'opinione di *Giovanni Balza*, direttore vendite della *Marengo Sugheri di Spinetta Marengo (Alessandria)*: «I cattivi odori che si possono formare nel vino e che vengono imputati al sughero possono essere legati a reazioni chimiche che avvengono con «correttori» usati durante la vinificazione; l'acido sorbico, ad esempio, aggiunto per evitare i processi ossidativi e rifermentativi, dà un caratteristico odore di geranio che un nostro cliente aveva imputato erroneamente al tappo. Il sughero, comunque, rimane un materiale ancora ineguagliabile per le bottiglie di vino di pregio e «tiene» negli anni, anche se è possibile che, in futuro, si adottino i tappi a vite e a corona, ma, comunque soltanto per i vini di pronto consumo».

Un punto dolente, secondo i produttori di vino, sono i costi del sughero che possono incidere in modo significativo nell'abbigliamento della bottiglia: «Il prezzo di un tappo può variare da 30 a 500 lire e anche più a seconda della qualità e della compattezza del materiale: più è poroso, meno vale», spiega *Giovanni Molinas*, contitolare del *Sugherificio Friulano di Bertolo (Udine)*. «Ma ciò che condiziona il prezzo sono anche le dimensioni. Da un quintale di sughero si può ottenere un numero di pezzi che varia da ottomila a quattromila unità e anche meno. Si potrebbe risparmiare, a parità di qualità, se in Italia si adottassero le misure standard in uso in quasi tutti i Paesi produttori di vino, ma noi italiani siamo un po' capricciosi, ognuno pretende dimensioni fuori dell'ordinario e, a volte, poco funzionali».

Ecco un altro aspetto, quello del rapporto tra grandezza del tappo e collo della bottiglia, poco considerato e studiato. L'unico ad aver sviluppato l'argomento è stato il dott. *Antonio Pes* della *Stazione sperimentale del sughero di Tempio Pausania*: il risultato delle ricerche è stato «tradotto» in una formula matematica applicabile senza problemi.

«Non è detto che il tappo di largo diametro sia il migliore», afferma *Giovanni Grassi*, enologo e titolare dell'*Intersugheri di San Pietro di Feletto (Treviso)*. «Infatti, l'eccessiva compressione può formare pieghe e pressioni inadatte. Solitamente questo tipo di informazione viene sempre data ai clienti, ma qualsiasi altro produttore la può avere rivolgendosi alla Stazione sperimentale sarda. Il tappo è valido solo se chiude ermeticamente la bottiglia. In proposito, come tecnico enologo, devo dire che questa funzione può essere svolta anche dal tappo a vite e, meglio da quello a corona, naturalmente prodotti con materiali adatti».

«Ma l'immagine che ha il sughero è ancora preponderante e insostituibile. In questi ultimi anni la tecnologia di questo materiale ha fatto molti progressi e sta colmando il ritardo rispetto all'importante miglioramento dei processi produttivi che ha interessato il vino. È importante che il tappo di sughero sia considerato come un prodotto a contatto con un alimento e che, per questo, gli vengano dedicate tutte le attenzioni possibili. Solo chi ha lavorato e lavora in quest'ottica potrà mantenere, anche nel futuro, il proprio mercato».

M.C.B.

