



SA DI TAPPO

Editoriale del direttore Giorgio Rinaldi



L'uso generalizzato del tappo di sughero viene fatto risalire a quello delle bottiglie di vetro, posta la sua elasticità e impermeabilità, anche se nel passato (V secolo a.c.) sono state ritrovate delle anfore tappate con robusti tappi di sughero.

L'enologia ha trovato nel sughero un grande alleato e più del 70% del sughero prodotto è destinato all'imbottigliamento del vino, mentre nel passato se ne faceva largo uso come termoisolante, per l'insonorizzazione o in marineria per galleggianti di vario tipo.

E' un materiale eco-sostenibile perché non è necessario abbattere l'albero per prenderne la corteccia e, per rigenerarsi, deve assorbire grandi quantità di anidride carbonica.

La sua fortuna in enologia è dovuta al famoso monaco francese Dom Pérignon che utilizzò un tappo di sughero, nella tradizionale forma conica, per sigillare le bottiglie di champagne.

Ai pregi del tappo di sughero si oppone una sua attitudine ad ospitare la molecola chiamata TCA (tricloroanisolo) o muffe e microrganismi come *Aspergillus*, *Penicillium*, *Candida*, *Cladosporium*, *Mucor*, *Rhodococcus* e *Streptomyces*, in parte anche già presenti nella corteccia delle querce.

Può capitare, altresì, che per imperizia nella conservazione delle bottiglie di vino –che devono essere tenute coricate-, il sughero può seccarsi e contaminare il liquido.

Il risultato è un odore nauseabondo che ricorda il legno marcescente, mentre il palato avverte sapore di cartone bagnato

Il rischio che una costosa bottiglia possa finire nella spazzatura perché il vino "sa di tappo" può essere scongiurato dall'uso del tappo a vite metallico o di altri tappi fatti di diversi materiali o fattura, come ad esempio i tappi sintetici, a corona, a vite e in vetro.



Il problema è che nei Paesi dove c'è maggiore tradizione di consumo e produzione di vino, il tappo diverso da quello di sughero è guardato con molta diffidenza perché associato a vini di scarsa qualità.

Le nuove generazioni e i nuovi mercati, come ad esempio la Cina, non si pongono il problema del tappo, specialmente quando le bottiglie sono di bollicine, di pronta beva, bianchi o rosé.

Restano i “grandi rossi”, il cui prestigio (e costo) non ammette tappi diversi da un buon sughero italiano o iberico con tanto di marchio a fuoco della cantina che ha prodotto il vino.

Tempi duri si prospettano per i produttori di cavatappi e per i camerieri che fanno sfoggio di abilità nello stappare la bottiglia e annusarne il tappo.

Come tutte le usanze di un certo fascino, anche il tappo di sughero resterà di certo confinato nei rituali degli appassionati e degli intenditori, un po' come è avvenuto per le penne stilografiche.

Resterà il modo di dire, magari utilizzandolo in altri contesti.

Per esempio, quando si sentirà parlare, una per tutte, della “riforma della giustizia”, potremmo dire, tranquillamente, *sa di tappo*.