

# TAPPI: TRADIZIONE, TECNOLOGIA E MARKETING, ANCHE PER I DOCG

di Stefano Sequino

La nuova disciplina in materia di etichettatura, recipienti e sistemi di chiusura consente l'impiego di chiusure alternative al sughero per tutti i vini

Il recente decreto ministeriale 13 agosto 2012, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 200 del 28 agosto 2012, consente, salvo alcune eccezioni, l'utilizzo dei tappi in materiale alternativo al sughero per tutti i vini Dop, comprese le produzioni Docg, tradizionalmente assoggettate ad una più rigida ed esigente disciplina.

Alla luce delle rinnovate regole, pertanto, l'ultimo baluardo del sughero è rappresentato dal disciplinare di produzione dei vini Dop, nei casi in cui si contempli l'obbligo di utilizzare il turacciolo quale sistema di chiusura dei recipienti, precludendo l'utilizzo di ogni altro materiale o sistema alternativo. Si tratta di un traguardo normativo interessante che lascia libero spazio alla scelta del sistema di chiusura dei recipienti in considerazione delle moti-

vazioni e delle convinzioni tecnologiche, talvolta ambientali ma anche commerciali, con un occhio ai mercati esteri, spesso orientati a sistemi alternativi al sughero.

## La novità normativa

Il decreto 13 agosto 2012, abrogando ben 11 provvedimenti ministeriali, ha certamente realizzato un'importante semplificazione della disciplina relativa all'etichettatura e presentazione dei vini Dop e Igp, concentrando all'interno di un unico provvedimento diverse disposizioni riguardanti, tra l'altro, le caratteristiche dei recipienti utilizzabili, compresi quelli alternativi al vetro, ed i sistemi di chiusura.

Tra le norme abrogate vi è anche il decreto ministeriale 7 luglio 1993 che, tra l'altro, vincolava l'impiego del tappo in sughero a tutti i vini Docg e per

quelle Doc i cui disciplinari di produzione ne prevedevano l'utilizzo.

La disciplina recentemente entrata in vigore ha invece vincolato l'impiego del sughero – o di altri materiali tradizionali, tra cui il vetro – soltanto per i vini Docg non spumanti designabili con l'indicazione della sottozona, della menzione vigna e delle altre menzioni geografiche e tradizionali previste dagli specifici disciplinari mentre, per le altre tipologie Docg, così come per tutte le Doc, ha aperto all'utilizzo anche degli altri sistemi di chiusura ed altri materiali alternativi al sughero, come il silicone ed il tappo a vite.

Anche in tal caso, i disciplinari di produzione possono stabilire norme più restrittive rispetto al decreto ministeriale 13 agosto 2012 che prevede tuttavia un caso di deroga, in continui-

## Sughero, dove e quanto

Le sugherete sono essenzialmente presenti nei paesi del bacino del mediterraneo, in particolare l'Italia, il cui comparto è tradizionalmente concentrato in Sardegna, la Spagna, la Francia, il Marocco ed il Portogallo, quest'ultimo maggiore produttore mondiale.

Nel complesso, le produzioni di sughero sono negli ultimi anni risultate in costante decremento ed il comparto nazionale è in grado di soddisfare circa la metà della domanda interna, situazione che ha spronato l'importazione della materia prima da altri paesi produttori (Dettori et al., 2008).

I dati Istat sembrano confermare quanto sopra (Tabella 1): per

quanto riguarda il sughero naturale in cubi o lastre (inclusi gli sbocchi per turaccioli), a fronte degli oltre 1.400 quintali di sughero complessivamente importati nel 2011, di cui 1.100 quintali dal Portogallo, come detto paese leader nella produzione di sughero, il fenomeno si è sensibilmente rafforzato nel periodo gennaio-agosto 2012, con quasi 4.800 quintali complessivamente importati sul territorio nazionale; nel 2012 poi la Spagna ha superato il Portogallo nella fornitura di sughero da impiegare nella lavorazione e nella produzione dei tappi.

Sempre nello stesso periodo 2012, i dati parziali relativi alle importazioni di turaccioli di sughero naturale ed agglomerato, per vini spumanti e non, testimoniano un dato dei quantitativi importati tendenzialmente in linea rispetto al 2011. ●

tà con la precedente norma, limitata ai recipienti di capacità non superiore a 0,375 litri che possono, in ogni caso, essere chiusi con tappo a vite.

Un cenno ai vini Docg e Doc spumanti: così come previsto dalla precedente norma, gli spumanti devono essere muniti di tappi a fungo in sughero od in altre sostanze ammesse ad entrare in contatto con gli alimenti purché trattenuti da un fermaglio o, limitatamente alle bottiglie di volume nominale non superiore a 0,2 litri, di qualsiasi altra chiusura adatta.

### Quali implicazioni tecnologiche

E' noto che sistema di chiusura – materiale del tappo e l'eventuale capsula – influisce sull'evoluzione, soprattutto fenolica, del vino in bottiglia e sullo sviluppo del bouquet.

In tal senso quando si parla di tappi, il sughero naturale è spesso associato a migliori requisiti qualitativi del vino e le caratteristiche fisiche, quali l'elasticità e la tenuta, lo rendono particolarmente idoneo alla conservazione dei vini, in particolare i vini rossi di lungo invecchiamento.

D'altro canto, tuttavia, il sughero porta con sé l'eventualità imprevista del gusto di tappo, es-

Tab. 1 - Import ed acquisti intracomunitari di sughero nell'ultimo triennio (quantità in kg)

Sughero naturale in cubi, lastre, fogli o strisce di forma quadrata o rettangolare, inclusi gli sbozzi a spigoli vivi per turaccioli					
	2010	2011		2012 (*)	
Provenienza	Quantità (kg)	Quantità (kg)	€ 2011/10	Quantità (kg)	€ 2012/11
Spagna	1.585	20.136	1170%	237.695	1180%
Portogallo	83.357	112.097	34,47%	231.723	106%
Altri paesi	8.327	9.351	12,30%	7.360	-21,30%
<b>Totale</b>	<b>93.329</b>	<b>141.584</b>	<b>51,70%</b>	<b>476.778</b>	<b>236,70%</b>
Turaccioli di ogni genere di sughero naturale, inclusi gli sbozzi a spigoli arrotondati					
	2010	2011		2012 (*)	
Provenienza	Quantità (kg)	Quantità (kg)	€ 2011/10	Quantità (kg)	€ 2012/11
Spagna	240.287	197.252	-17,90%	92.275	-53,20%
Portogallo	1.213.219	1.617.756	33,30%	1.273.104	-21,30%
Altri paesi	441.610	427.741	-3,15%	292.929	-31,50%
<b>Totale</b>	<b>1.895.116</b>	<b>2.242.749</b>	<b>18,30%</b>	<b>1.658.308</b>	<b>-26%</b>

(\*) gennaio-agosto 2012  
Elaborazione VigneVini su dati Istat

senzialmente dovuto al 2,4,6-tricloroanisolo (Tca), molecola dalla bassa soglia di percezione sensoriale derivante dal metabolismo di diverse specie di funghi tra le quali appartenenti anche ai generi *Penicillium*, *Aspergillus* ed altri che possono intervenire direttamente sull'albero (*Quercus suber* L.), sulle plance di sughero in lavorazione o nei tappi.

Negli ultimi anni la ricerca ha cercato di ridurre le contaminazioni ed il difetto sensoriale con diversi strumenti, per lo più preventivi, tra i quali la messa a punto di appositi sistemi di lavaggio e di estrazione, procedure di buone prassi operative e protocolli analitici per il monitoraggio microbiologico.

Parallelamente, l'industria ha promosso lo studio e lo sviluppo di materiali sintetici proponendo sul mercato diverse alternative al sughero, competitive sotto il profilo dei costi, valide sotto il profilo dell'uniformità delle caratteristiche fisiche e chimiche ed anche dalle interessanti performance tecnologiche che in alcuni casi consentono anche limitati

scambi gassosi scongiurando, nel contempo, la minaccia del gusto di tappo.

### Quali considerazioni, tecniche e commerciali

Si deve precisare che il sintetico alternativo al sughero non dà la certezza dell'assenza di un difetto sensoriale che viene, talvolta, erroneamente attribuito al turacciolo; si tratta di anomalie gustative ed olfattive di altra origine come, ad esempio, l'impiego di recipienti in legno non igienizzati od obsoleti, l'impiego di attrezzature di cantina e tubazioni inquinate o contaminate da microrganismi e che potrebbero in ogni caso interessare anche il vino stoccato allo stato sfuso.



Nella valutazione complessiva dei materiali e degli effetti a carico dei vini in bottiglia si potrebbe dire che non esiste una chiusura in grado di conciliare in tutti i casi le esigenze tecnologiche, quelle commerciali e l'apprezzamento del consumatore.

Ciascuna soluzione, tuttavia, dovrebbe essere scelta in considerazione delle caratteristiche chimico-fisiche del vino, nel rispetto dell'andamento del processo e dell'obiettivo enologico, prescindendo dall'appartenenza o meno alla categoria Docg; un vino rosso di lungo affinamento, sia esso Docg, Doc od anche addirittura Igp, avrebbe dal punto di vista tecnico le medesime necessità

e, verosimilmente, l'esigenza enologica di una chiusura in sughero che possa assicurare la microssigenazione e gli scambi gassosi, così importanti, nelle giuste dosi, per garantire l'evoluzione e l'aumento della complessità nel corso del periodo di affinamento in bottiglia.

Al contrario, non sarebbe così opportuno affermare che tutti i vini Docg abbiano la necessità di un tappo in sughero; ne deriva che i vini bianchi e rosati, di pronto consumo, così come anche i rossi giovani tendenzialmente soggetti ad un breve periodo di imbottigliamento prima dell'immissione al commercio, potrebbero, seppure Docg, affidarsi a chiusure

alternative in silicone, vetro od anche a vite senza per questo comprometterne le caratteristiche di tipicità e gli standard qualitativi.

Proprio dalla valutazione dei disciplinari di produzione dei vini Docg, è possibile trovare conferma di quanto sopra argomentato: su 73 disciplinari relativi ad altrettanti vini Docg oggi riconosciuti, sono una trentina quelli che vincolano all'impiego del tappo in sughero; e tra questi, non sono contemplate alcune rinomate produzioni destinate ad un più o meno lungo periodo di affinamento in bottiglia ma i cui disciplinari – in considerazione del vincolo "orizzontale" finora imposto dall'abrogato decreto

ministeriale 7 luglio 1993 – non prevedono il vincolo di utilizzare in via esclusiva il tappo in sughero.

Come accennato, accanto alla questione tecnica si devono poi considerare aspetti e valutazioni di altra natura che conducono spesso la discussione, talvolta conflittuale, tra necessità enologica ed opportunità commerciale; favorevoli o meno alle chiusure alternative al sughero, aprire al loro utilizzo significa anche disporre di un maggior vantaggio competitivo considerando anche il maggior appeal che in certi casi l'alternativa trova in taluni mercati esteri, come nel caso del tappo a vite in Australia e Nuova Zelanda. ●