

Vi racconto i segreti del sughero, migliore amico del vino

di Domenico Rinaldi

Negli ultimi anni ho avuto sovente modo di verificare l'efficienza dei più svariati modi di tappare una bottiglia di vino, anche i meno blasonati. Eppure nulla eguaglia il sughero per prestigio, fascino, sostenibilità. E anche per efficacia, quando si parla di vini da calendario e non da clessidra. Il sughero, che ha i pregi di leggerezza, elasticità, impermeabilità e imputrescenza, è il prodotto della corteccia di una quercia (*Quercus Suber L*) che può vivere fino a duecento anni e crescere nelle sugherete, foreste che si trovano nel bacino del Mediterraneo occidentale, e quindi anche in Italia. E' però il Portogallo di gran lunga il primo produttore, ed è lì che di recente mi sono informato per scoprire tutta la filiera della creazione di un prodotto che troppo spesso diamo per scontato ma che sta al vino come gli angeli al paradiso. Senza, sarebbe altro. La sughereta, dunque. Un progetto di sostenibilità ambientale e umana che sfida il tempo. Dal momento che si pianta il seme di una quercia a quello in cui potrà essere prelevata la prima corteccia passano 25 anni, ma per avere un materiale adatto alla produzione di tappi da bottiglia ne trascorrono quasi altrettanti: è alla terza <<decortica>> infatti che si ottiene la struttura giusta. E tra una decortica e l'altra decorrono nove anni. La decorticazione è realizzata con gesti sapienti da una casta di uomini (i bucadori) che sono in grado di spogliare in poco tempo e senza danneggiarlo. Know how necessario sia a salvaguardare il business sia a rendere questa attività una delle pratiche agricole più sostenibili che si siano. La sughereta è inoltre un hotspot di biodiversità tra i più straordinari, dando ospitalità a numerose specie vegetali e animali. E per questo che i bucadori sono tra i braccianti agricoli più pagati (e invidiati) del mondo agricolo. Il tempo è un fattore importante anche nella seconda fase della vita del sughero. Dopo la selezione delle cortecce, esse stagionano all'aperto almeno sei mesi in delle ordinate cataste, poi vengono pulite, appiattite, stabilizzate e infine tagliate in larghe strisce regolari. Da esse si ricavano i tappi: le macchine lavorano i pezzi più regolari, gli uomini quelli più difficili. Dal taglio regolare si ottengono i pezzi della dimensione voluta. Poi c'è la selezione in base agli eventuali difetti, il lavaggio e la marchiatura con inchiostri alimentari o a fuoco. Quindi i nostri amici tappi vengono confezionati in busta di plastica contenenti anidrite solforosa che li protegge dalla proliferazione microbica. Ed ecco i tappi pronti per essere utilizzati per chiudere il vino che berrete questa sera (spero per voi, almeno). La sostenibilità di questa industria è data anche dall'utilizzo degli inevitabili scarti, che vengono sminuzzati e utilizzati per produrre i tappi agglomerati. Già perché i tappi non sono tutti uguali: quelli a pezzo unico, i più pregiati, si chiamano naturali, poi ci sono i tecnici, che hanno un corpo di agglomerato e rondelle alle estremità (a questa categoria appartengono i tappi da Champagne, dalla classica foggia a fungo): e quelli micro granulati. Ma con il sughero soprattutto in Portogallo sono realizzati numerosi oggetti: rivestimenti, mobili, portafogli, quaderni, scarpe, souvenir. Di sughero se ne producono circa 200mila tonnellate all'anno. In Italia 6mila per la gran parte dalle sugherete sarde, che si trovano in Gallura. In Italia si producono ogni anno circa un miliardo e mezzo di tappi. Come se ogni italiano ne producesse 25. Una notizia che merita un brindisi.