Tappo di sughero: la guida dell’esperto all’estrazione perfetta

tappo-sughero-5ee15eaf

L’apertura di una bottiglia di vino è un rituale. Estrarre il **tappo di sughero** da una bottiglia di buon vino è un momento magico, crea attesa in chi assiste a questo processo e ha il suo apice nel suono che il tappo produce quando finalmente viene estratto. Proprio per questa sua ritualità, l’apertura di una bottiglia richiede la conoscenza di alcune **regole fondamentali**, senza le quali si rischia di rovinare il vino che si sta per bere e spesso anche l’atmosfera. A chiunque è capitato almeno una volta di ritrovarsi attorno a una tavola e che, al momento dell’apertura del vino, la persona incaricata di questo compito non fosse all’altezza.

APCOR, Associazione Portoghese dei produttori di Sughero, da sempre ha l’obiettivo di comunicare l’eccellenza di questo materiale, stimolando la riflessione sulle proprietà di un prodotto 100% naturale che, grazie alla sua flessibilità, impermeabilità, resistenza e capacità di gestire la micro-ossigenazione, assicura la corretta maturazione del vino, ne preserva l’essenza e lo charme.

Per correre in aiuto di tutti i sommelier improvvisati, e dell’86% degli italiani che associano il tappo di sughero al vino di qualità, APCOR ha interpellato **Alessandro Scorsone**, Sommelier e Maestro Cerimoniere di Palazzo Chigi, allo scopo di definire delle semplici ma fondamentali regole che permetteranno a chiunque di approcciarsi all’apertura di una qualsiasi bottiglia di vino senza incorrere in imprevisti e pessime figure, oltre a preservare l’esperienza degustativa.

Alessandro Scorsone parte dal concetto secondo cui all’interno di una bottiglia sono racchiuse la storia del vitigno, della cantina e della area geografica del vino che si sta per aprire. Per questo, il momento in cui queste storie vengono liberate attraverso l’estrazione del tappo di sughero è un rituale e, come tale, deve essere celebrato attraverso gesti fatti di sapienza, stile e passione.
Scorsone ci ricorda inoltre che qualunque bottiglia ci si appresti ad aprire, dalla più blasonata a quella più economica, ognuna di esse merita lo stesso rispetto e per questo **la tecnica di apertura deve rimanere invariata**.

Ecco dunque di seguito le **5 semplici regole per l’apertura perfetta di una bottiglia di vino**:

- Con l’etichetta esposta verso il tavolo e ben visibile agli ospiti, chi apre la bottiglia inizia a **incidere la capsula di alluminio in un punto preciso**, detto baga o cercine (la sporgenza presente nella parte più alta del collo della bottiglia), incidendo la parte anteriore e posteriore senza mai spostare o scuotere la bottiglia stessa.
- Dopo l’incisione, la capsula viene eliminata. Con un tovagliolo (in gergo tecnico, torciolo) il provetto sommelier dovrà **pulire la parte superiore del tappo** da eventuale polvere o muffe presenti.
- Riprendendo il cavatappi, **si infila la spirale (o verme) al centro preciso del tappo**, andando a fare circa 4,5/5 giri per poi iniziare a sollevare il tappo con una prima leva.
- Con la massima delicatezza e sensibilità, si arriva all’**estrazione finale** che non dovrà produrre rumori, avendo cura di non toccare mai il tappo con le mani.
- Una volta estratto il tappo, lo si annusa, **si pulisce il collo interno della bottiglia da eventuali residui** e si passa al primo assaggio. Solo a quel punto, si potrà procedere con la mescita del vino ai commensali, non dimenticando mai l’ordine delle precedenze (le donne per prime).

Alessandro Scorsone ci ricorda inoltre che **anche l’apertura di una bottiglia di spumante segue delle regole ferree**. In particolare, è necessario **evitare l’accidentale fuoriuscita del tappo senza controllo**. Una piccola distrazione potrebbe provocare dei seri danni, visto che la velocità di uscita del tappo si aggira intorno a circa 50 km/h.

Il sughero è uno dei più apprezzati prodotti al mondo, utilizzato in molteplici ambiti, oltre che per la produzione di tappi: nell’industria aerospaziale, nei trasporti, nell’architettura, come isolante termico e acustico, per la realizzazione di particolari pavimentazioni antivibrazione e antiurto.
Da oltre tre secoli viene associato al vino perché estremamente leggero, impermeabile, comprimibile ed elastico. Una materia naturale che interagisce perfettamente con il vino nel momento in cui entrano in contatto, garantendone una corretta ossigenazione e la conseguente maturazione.

APCOR in Portogallo riunisce e tutela i produttori di sughero, le loro antiche tradizioni e le foreste da cui questo prezioso materiale proviene. Un vero e proprio ecosistema che si estende per oltre 700mila ettari e che prende il nome di **Montado**, nella regione dell’Alentejo. Da qui proviene oltre il 50% della produzione mondiale di sughero che viene estratto da querce secolari, decorticate seguendo delle rigide tempistiche (ogni 9 anni per permettere alla corteccia di rigenerarsi e non prima dei 25 anni di età per la prima decortica).

La foresta di querce da sughero è inoltre una risorsa molto preziosa per il pianeta poiché è uno **tra i migliori esempi di biodiversità**. Al suo interno vivono infatti alcune delle specie con un elevato

rischio di estinzione, contribuisce al controllo dell’erosione, regola il ciclo idrologico e combatte la desertificazione e il riscaldamento globale.