

## LA QUALITÀ DEI TAPPI DI SUGHERO

---

Franco Pampiro<sup>1</sup>, Maria Giua<sup>1</sup>, Giovanni Antonio Farris<sup>2</sup>

*Intervento presentato al Convegno Alla ricerca della qualità nelle relazioni ughero-vino.*

Oristano – 12 maggio 2006

### **Sommario**

Le prestazioni di un tappo di sughero dipendono da molteplici fattori legati sia alle caratteristiche del prodotto sia alle modalità d'impiego dello stesso. Il successo di una tappatura, pertanto, richiede professionalità e attuazione di buone pratiche di lavorazione da parte di numerosi soggetti.

Il livello di qualità di un tappo può essere valutato attraverso il controllo di alcuni parametri in grado di fornire una stima delle prestazioni del prodotto. L'esigenza di controlli da parte dell'industria si manifesta con le richieste che sugherifici e cantine rivolgono con frequenza sempre maggiore ai laboratori di prova. Per soddisfare quest'esigenza gli organismi di normazione nazionali e internazionali sono impegnati nella pubblicazione di metodi di riferimento. Altri metodi di prova sono contenuti in documenti tecnici di settore (*Disciplinare sulla produzione ed utilizzo del tappo di sughero in enologia, Charte des bouchonniers liègeurs, Guide de qualité champagne du bouchon liège, Codiliège, Cork sensory quality control manual*) messi a punto da Associazioni di produttori e Comitati interprofessionali che operano nei settori sugheriero, enologico e agroalimentare. Facendo riferimento all'attività del laboratorio della Stazione Sperimentale del Sughero, si analizzano i controlli capaci di influire maggiormente sulla qualità del vino. L'analisi mette in evidenza che i controlli più richiesti sui tappi riguardano l'analisi sensoriale per la determinazione di cessioni di odori anomali riconducibili a muffa, la determinazione di parametri fisici (dimensioni, umidità, forza d'estrazione), la cessione di sostanze ossidanti e le prove microbiologiche. I risultati delle prove mostrano che i parametri misurati assumono valori che rispettano i limiti comunemente accettati. Poiché il maggiore inconveniente legato all'impiego dei tappi di sughero è la cessione di gusti e odori riconducibili a muffa, si analizzano gli aspetti connessi alla determinazione del 2,4,6-tricloroanisolo, sostanza maggiormente implicata nel fenomeno. Un gruppo di lavoro del TC 87 ISO sta preparando un metodo di prova per determinare le quantità di TCA effettivamente rilasciabili dai tappi di sughero in condizioni d'uso.

---

<sup>1</sup> Stazione Sperimentale del Sughero – Tempio Pausania (SS)

<sup>2</sup> D.I.S.A.A.B.A. - Università degli Studi di Sassari