

# QUERCUS SUBER I MIGLIORI TERROIR

Lorenzo Tablino

Gli enologi conoscono i grandi terroir del vino, zone vocate da secoli per la viticoltura, ove si producono i migliori fermentati del mondo: Langhe, Franciacorta, Collio Goriziano, Colline Senesi, ma anche Haut Médoc, Côte de Nuit, Steelembosch, per citarne alcuni.

Per la quercia da sughero vale in parte lo stesso principio: regioni che per caratteristiche climatiche e composizione del suolo garantiscono legni particolarmente adatti all'ottenimento dei tappi. (A).

Ma quali sono le condizioni pedoclimatiche per una buona coltivazione delle sugherete? Idealmente: piovosità media annua 600-800 mm, temperatura compresa fra 10 e 15 °C e altitudine da 500 a 600 m. I suoli migliori dovrebbero essere poveri, a base di graniti, porfidi, scisti di diverso tipo e basalti, seppure anche i terreni sabbiosi possono fornire buoni sugheri.

## Aree di produzione

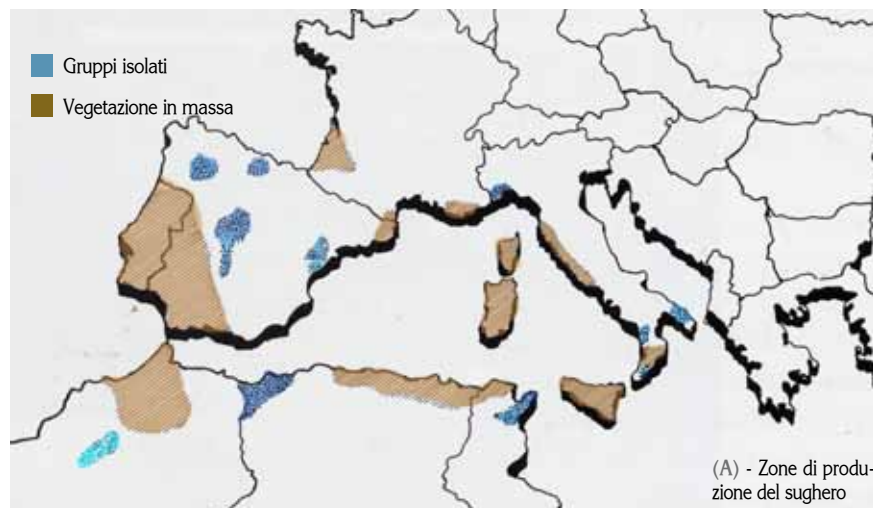
La Spagna dona un sughero di eccellente qualità, purtroppo però poco costante sul piano merceologico. Secondo il parere di Fabio Murreddu, titolare del Sugherificio Murreddu con sede a Nervino (MI) che da anni acquista la materia prima

nella Penisola Iberica, le sugherete migliori sarebbero ubicate nella zona centro sud e sud della Spagna, più propriamente nella Selva tra Siviglia e Cordoba e al sud nella circoscrizione di Huelva".

Anche in Portogallo si trovano ottimi prodotti specie nella zona dell'Algarve, la cui montagna di Cardeiran rappresenta il "gran crù" del sughero portoghese. In 50.000 ettari ad un'altezza distribuita fra 400 e 800 m slm si coltiva uno dei sugheri più costosi al mondo. Di ottima qualità anche la regione di Allentejo, a 200 metri circa di altezza così come Evora nel centro del Paese.

Tutto il Nord Africa offre un mediocre livello qualitativo per via dei cerchi annuali troppo stretti che provocano uno scarso ritorno elastico del tappo (ossia la capacità del tappo di riprendere la forma originaria dopo compressione).

Guardando all'Italia, la regione d'elezione per la *Quercus suber* è certamente la Sardegna, in particolare in Gallura dove, nel triangolo tra Tempio Pausania, Luras, Calangianus, a cui si aggiungono i paesi di Monti e Berchidda, si produce ottimo sughero. Peccato che la quantità disponibile sia veramente bassa, intorno al 5% del fabbisogno mondiale.



(A) - Zone di produzione del sughero



(B) - La gestione del suolo e del sottobosco ha una certa importanza nel processo produttivo

## Sottobosco e contaminanti

La cura del sottobosco è molto importante (B) tanto che la scelta di un opportuno inerbimento può condizionare la qualità del prodotto. Ad esempio un'ottimo terreno è quello coltivato con segale oppure il sovescio di leguminose che sottraggono acidità migliorando le caratteristiche del sughero. Acidità che può essere incrementata dal pascolo eccessivo, specie i bovini (si sconsigliano oltre 10 capi per ettaro), mentre i suini non costituirebbero alcun problema.

Ad incidere in maniera determinante sulla qualità delle sugherete diversi fattori biologici e non, che condizionano l'habitat naturale delle foreste.

Tra gli inquinanti biologici ricordiamo il fungo *Armillaria Mellea*, responsabile dei noti marciumi radicali, oltre una svariata serie di microrganismi e invertebrati che popolano il terreno.

Contaminazioni possono derivare anche dall'ambiente esterno: piogge acide, aria inquinata e, naturalmente qualsiasi intervento antiparassitario.

La contaminazione può intervenire anche durante le fasi di lavorazione successive alla raccolta, tramite l'uso



(C) - tappi che hanno subito il processo di lavaggio

di lubrificanti (come la paraffina, oggi sostituita da preparati siliconici), inchiostri per la timbratura, oppure con i collanti come poliuretano o butadiene usati per unire le rondelle o incollare il truciolo. Ognuno di questi composti potrebbe provocare cessioni indesiderate che passerebbero al vino, perciò sarebbe preferibile quando possibile ricorrere a lattici naturali.

Fra i punti più critici della lavorazione va certamente ricordata la fase di lavaggio (C), durante la quale si impiegavano un tempo a base di cloro e acido ossalico, oggi sconsigliati, o addirittura vietati (in aziende che aderiscono alla certificazione europea CE-LIEGE), perchè responsabili dello sviluppo di TCA (Tricloroanisolo), i temibili aromi del "gusto di tappo".

Infine la fase di sbiancatura con perossido di idrogeno, addizionato di ammoniaca o soda, potrebbe provocare al vino indesiderate ossidazioni. Diventa quindi fondamentale un controllo finale di eventuali residui.



(D) - Partita di sughero accatastato

## Tracciabilità

La provenienza del sughero dev'essere garantita da una precisa tracciabilità ascendente e discendente riguardo ad ogni singola partita (D), dall'origine della materia prima ai trattamenti di superficie finali.

I grandi gruppi che producono tappi, in genere, non sono proprietari diretti di foreste, ma acquistano in loco e quindi controllano la materia all'origine. Da quel momento essi si accollano tutte le responsabilità derivanti dalla filiera produttiva, sino alla spedizione in cantina.

I piccoli sugherifici invece, acquistano tappi semilavorati nelle zone di origine, occupandosi essenzialmente di timbratura e spedizione. In caso di contenzioso è quindi difficile ripercorrere l'intera filiera, risalendo con precisione alle cause del difetto e quindi al responsabile.

Ultimamente la sensibilità al problema è aumentata e molti sugherifici, hanno infatti, deciso di aderire al Forest Steward Council (F.S.C), una

O.G.N. internazionale senza fine di lucro che ha come missione la "catena di custodia" delle foreste in tutto il mondo (E). Le aziende che fanno parte di tale associazione garantiscono la tracciabilità totale del loro prodotto.

## Il futuro

Anni fa, Carlo Alberto Relvas, compianto titolare di un sugherificio di Oporto, evidenziò in un'intervista i problemi del settore del sughero in Portogallo. Prima di tutto soddisfare la richiesta: sono stati recentemente piantati 300.000 ettari di nuove foreste, ma occorreranno almeno 40 anni per i primi raccolti, e fino ad allora il prodotto sarà sempre più limitato.



Esistono almeno 22 cultivar di eccellenti querce perfettamente curate fin dalla potatura di allevamento per ottenere fusti dritti e alti facilitando l'eventuale raccolta meccanica (i prototipi sono in fase di sperimentazione, in Sardegna e Portogallo).

Infine la gestione del terreno e la pulizia delle foreste giocano un ruolo fondamentale nella qualità del sughero ottenuto. Un territorio spoglio e ben curato sarà più facilmente esente da attacchi parassitari che si sviluppano con erbe alte a ridosso dei tronchi, mantenendo un ambiente con tassi di umidità elevata.

Le immagini sono state gentilmente concesse da sugherificio Amorim