

EFFETTI DELLA STAGIONATURA DEL SUGHERO SULLA TENUTA DI TAPPI MONOPEZZO PROVE D'IMBOTTIGLIAMENTO

Giua M.⁽¹⁾, Pampiro F.⁽¹⁾, Marzeddu G.⁽¹⁾, Dimauro C.⁽²⁾, Gaspa G.⁽²⁾

⁽¹⁾Agris Sardegna – Dipartimento della Ricerca per il Sughero e la Silvicultura Via Limbara 9, 07029 Tempio Pausania – Italia

⁽²⁾ Dipartimento di Agraria - Università di Sassari Via E. De Nicola 9, 07100 Sassari – Italia

Corresponding author: Maria Giua (migiu@agrisricerca.it)

1. Introduzione

Tradizionalmente il sughero è fatto stagionare in cataste stoccate all'aperto per 9 - 12 mesi dopo la decortica. Il Codice Internazionale per la produzione dei tappi di sughero prevede un periodo di stagionatura successivo alla raccolta di almeno 6 mesi (C.E. Liège, 2014).

Studi precedenti hanno mostrato che la durata della stagionatura della materia prima influisce sulla tenuta dei tappi monopezzo (Giua *et al.*, 2012).

Il presente lavoro si propone di valutare questi risultati in prove d'imbottigliamento finalizzate anche ad analizzare l'influenza delle condizioni di stoccaggio della materia prima, della qualità visiva e del tempo d'utilizzo dei tappi. Si propone inoltre di confrontare i risultati ottenuti con quelli relativi a prove d'imbottigliamento di 8 giorni (Giua *et al.*, 2013) con tappi delle stesse tesi sperimentali.

2. Materiali e metodi

È stato utilizzato un campione di circa 400 kg di sughero di un'unica provenienza, estratto a giugno 2009, appartenente alle classi I-II commerciale.

Sono stati esaminati 5 periodi di stagionatura: 3 mesi, 6 mesi, 9 mesi, 14 mesi e 21 mesi durante i quali il sughero è stato stoccato sia all'aperto sia sotto copertura.

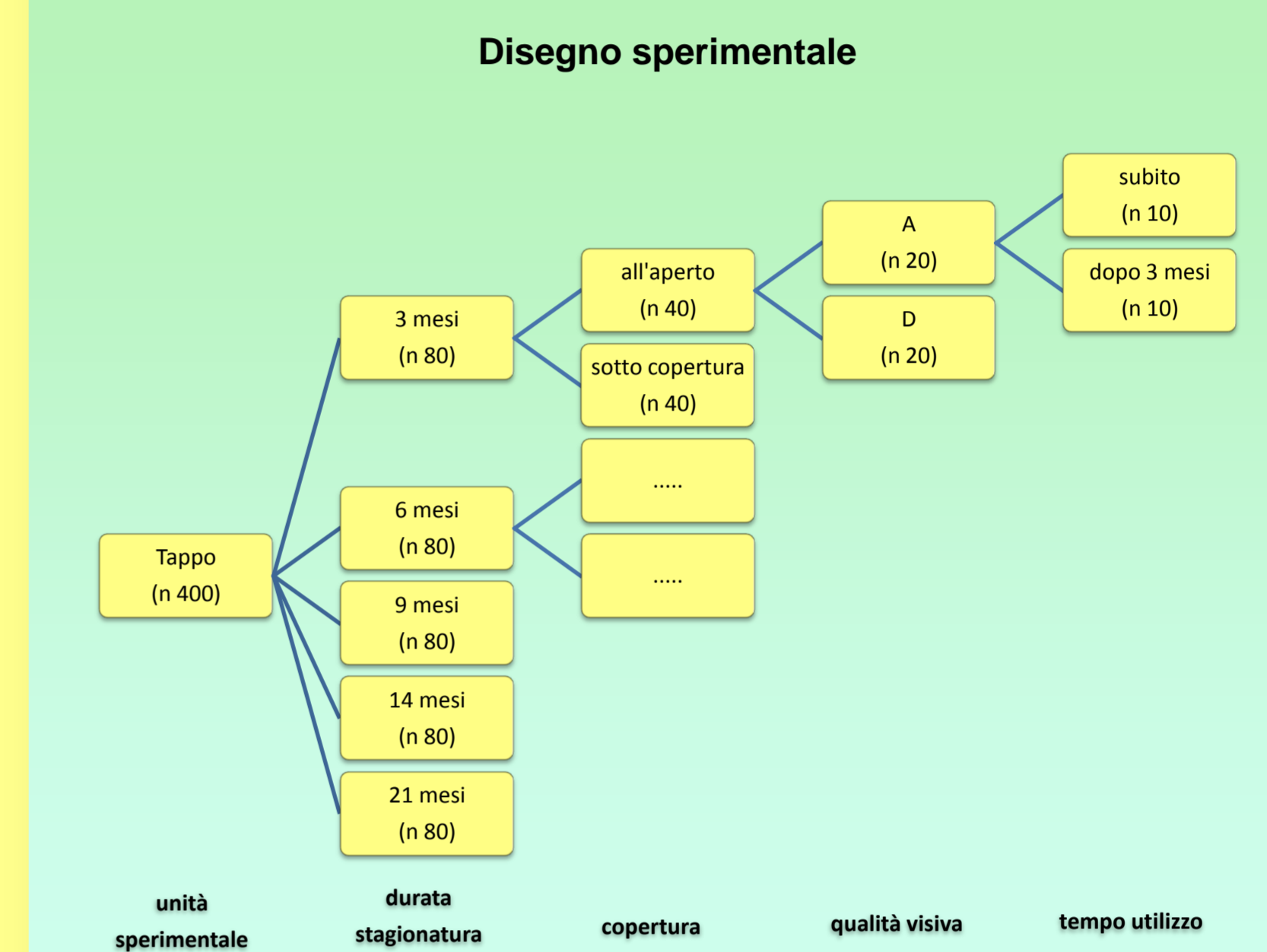
Al termine di ciascun periodo il sughero è stato prelevato e trasformato in tappi monopezzo 24 x 40 mm (diametro x lunghezza). Per la sperimentazione sono stati utilizzati i tappi delle classi visive A e D (AA.VV., 2011) per mettere in evidenza le eventuali differenze legate alla qualità visiva. I tappi sono stati suddivisi in 2 parti: una è stata utilizzata subito dopo la produzione, l'altra dopo 3 mesi.

I tappi sono stati impiegati in prove di imbottigliamento di vino rosso della durata di 18 mesi in bottiglie bordolesi da 750 ml con collo diametro rasobocca 17,5 ± 0,4 mm. Le bottiglie sono state conservate in posizione orizzontale ad una temperatura di 15 ± 20 °C. Durante questo periodo i campioni sono stati controllati periodicamente per verificare l'insorgenza di eventuali colature. Al termine del periodo di conservazione le bottiglie sono state stappate e sui tappi sono stati misurati assorbimento e progressione di vino.

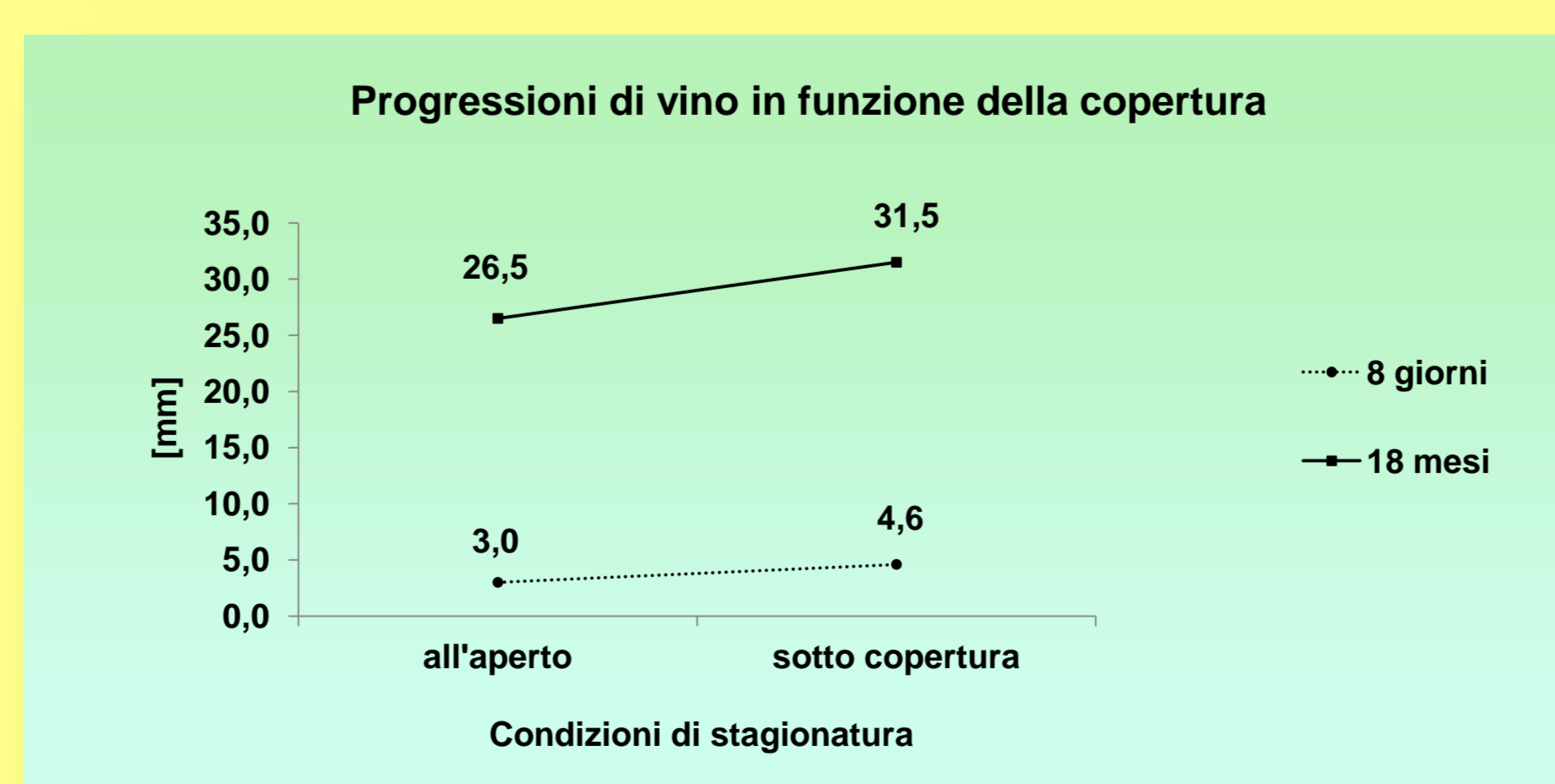
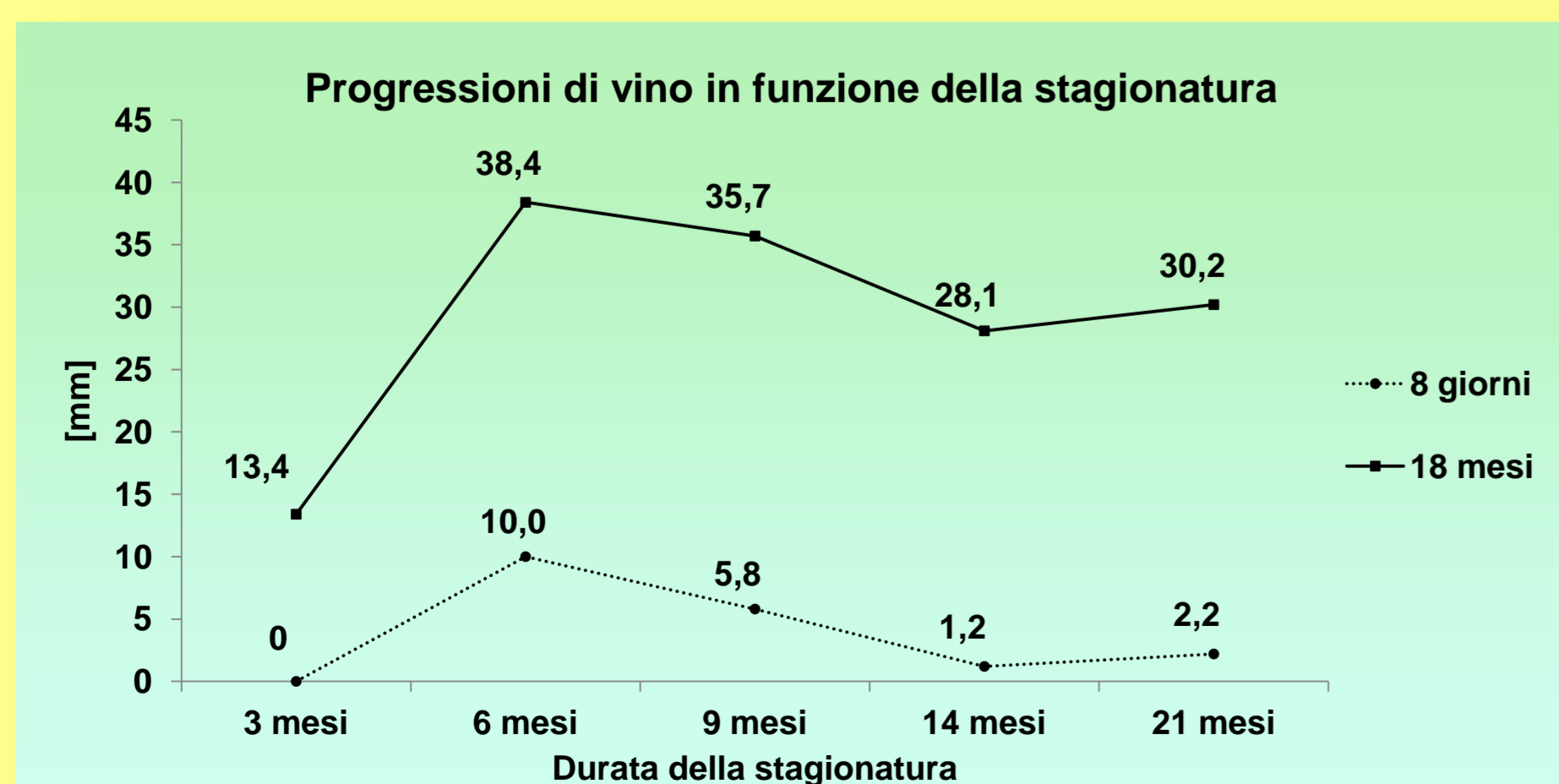
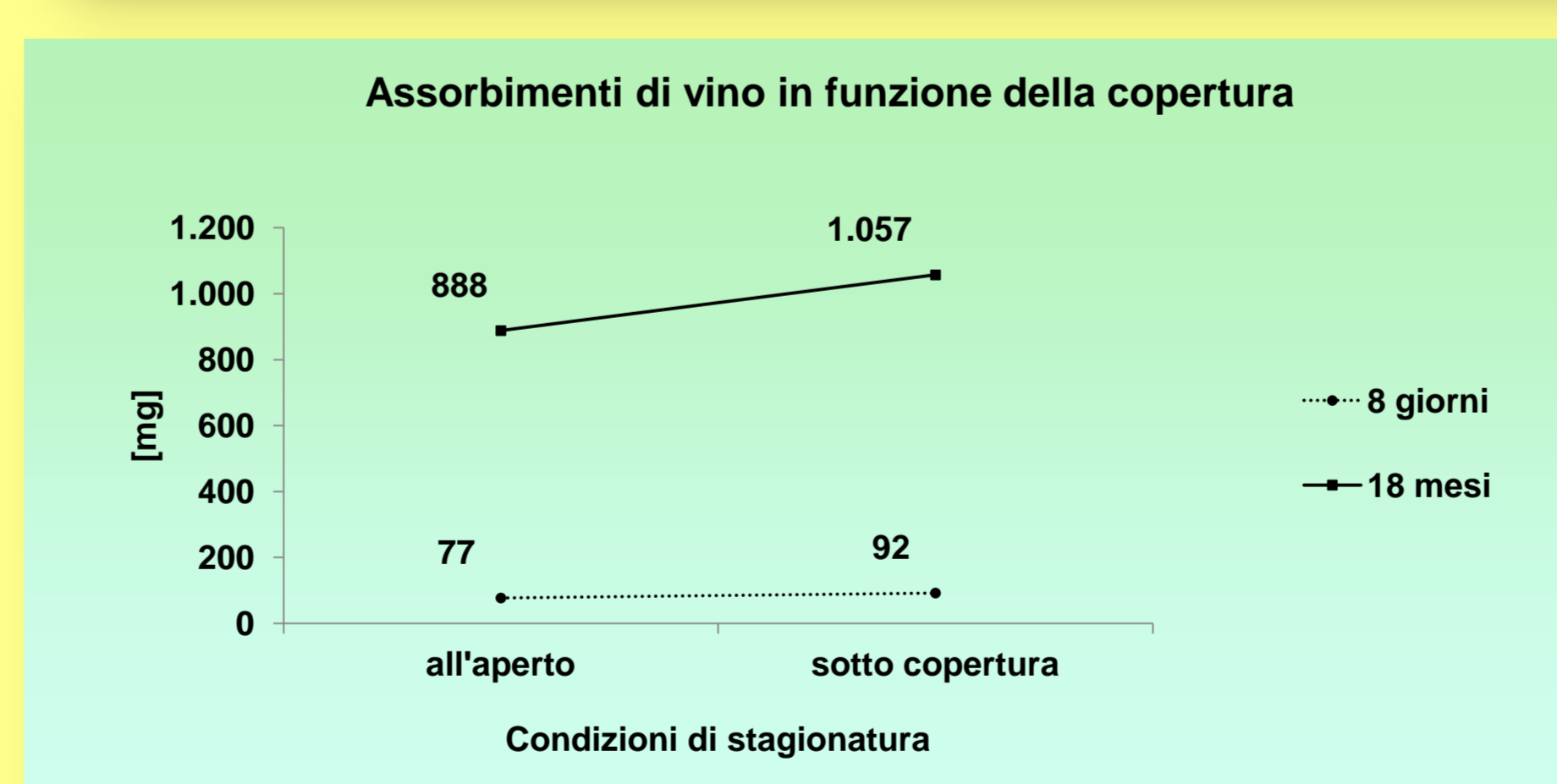
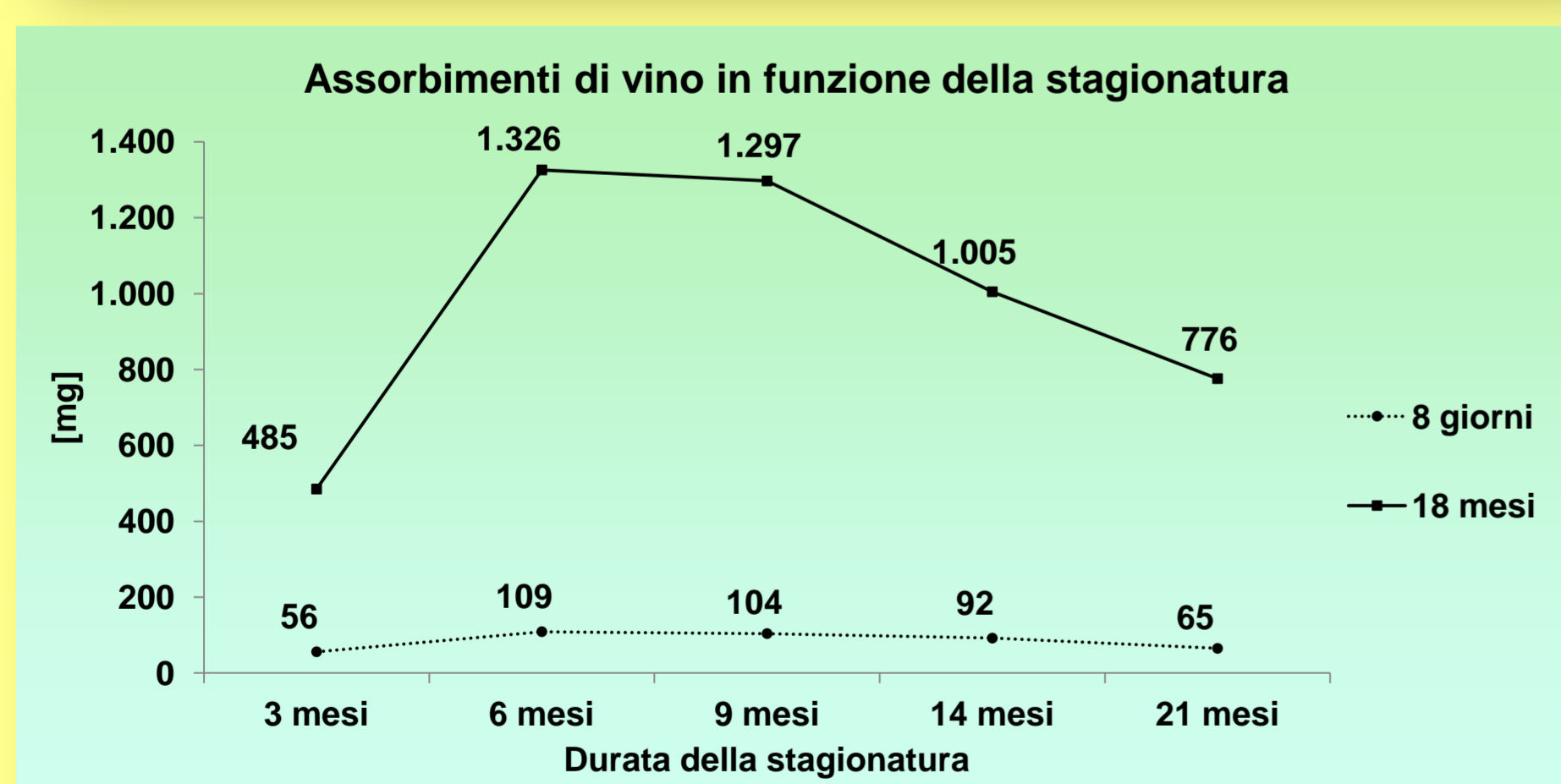
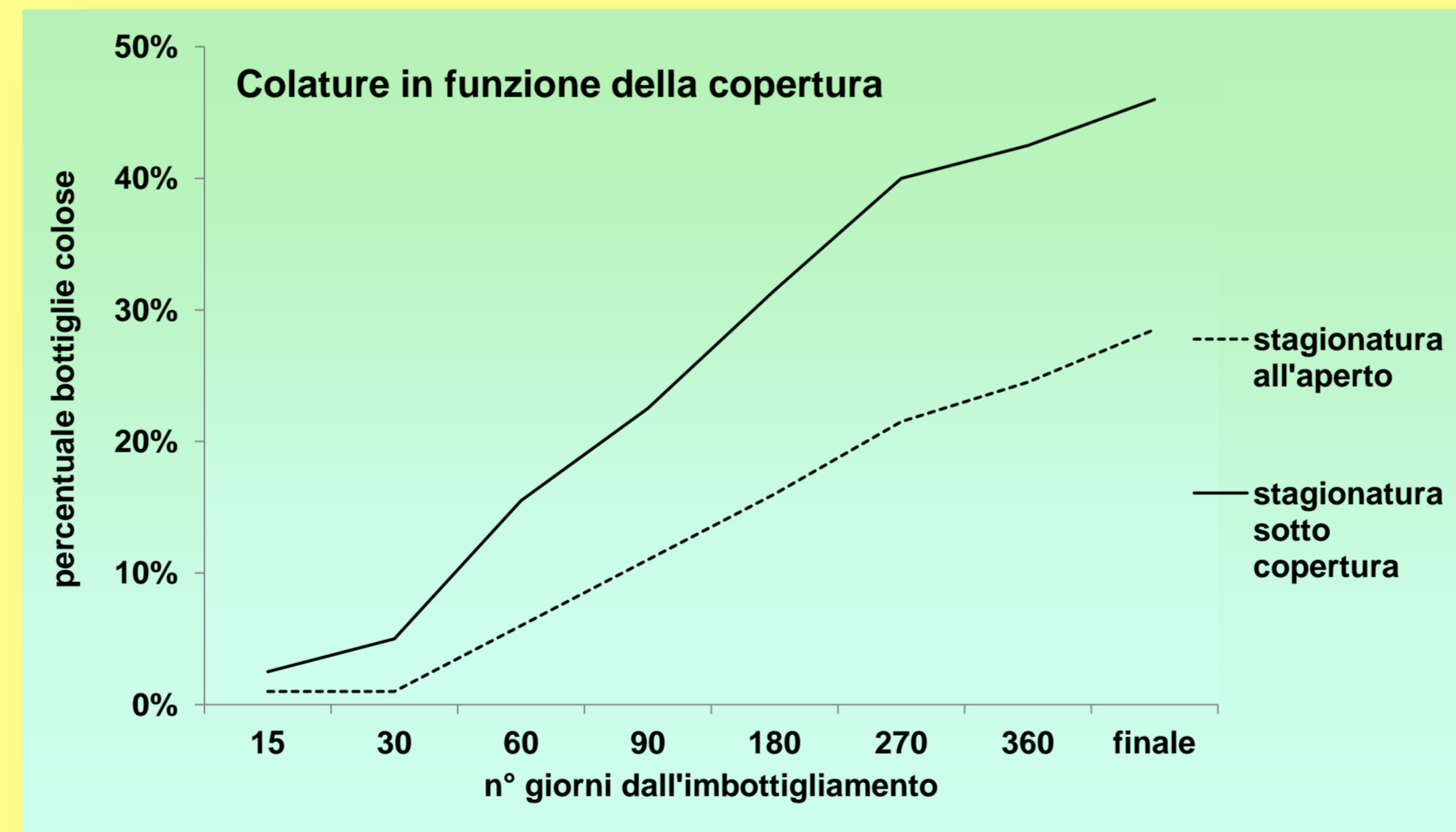
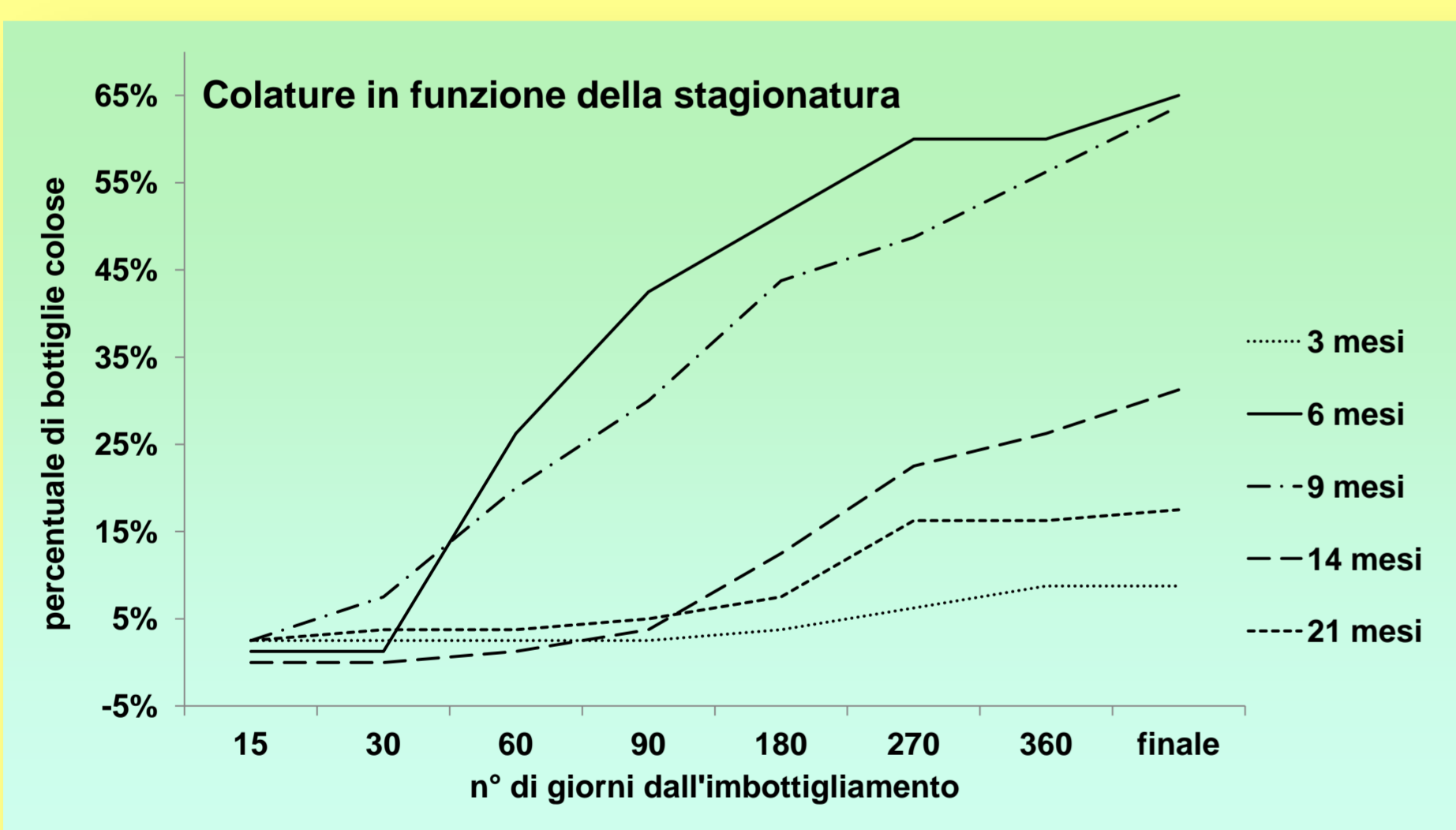
L'effetto dei fattori di classificazione sulle prestazioni dei tappi è stato testato mediante il seguente modello lineare

$$y_{ijkm} = \mu + s_i + c_j + q_k + t_m + \varepsilon$$

dove y è l'assorbimento o la progressione, μ è la media generale, s la stagionatura, c la copertura, q la qualità visiva del tappo, t il tempo d'utilizzo ed ε il residuo non spiegato.



3. Risultati



4. Conclusioni

La tenuta dei tappi è stata influenzata dalla durata della stagionatura, dalle condizioni di stoccaggio del sughero e dalla qualità visiva dei tappi.

I tappi prodotti da sughero stagionato 3 mesi hanno evidenziato le percentuali di colatura più basse e minori assorbimenti e progressioni di vino rispetto ai tappi ottenuti da sughero stagionato 6 e 9 mesi. In corrispondenza di 14 e 21 mesi di stagionatura si è osservata una diminuzione di questi fenomeni. I tappi ottenuti da sughero stagionato all'aperto hanno presentato minori colature, assorbimenti e progressioni di vino, rispetto a quelli ottenuti da sughero stagionato sotto copertura.

I tappi di classe di qualità visiva alta hanno presentato assorbimenti minori. Il tempo di utilizzo dei tappi dopo la produzione non ha fatto registrare differenze significative.

Questi dati confermano i risultati di studi precedenti e sono in accordo con quanto ottenuto in prove di imbottigliamento ad 8 giorni con tappi delle stesse tesi sperimentali (Giua *et al.*, 2013).

Bibliografia

- AA. VV. (2011). *Nuovo Discipinare sulle metodiche analitiche per il controllo del tappo di sughero ad uso enologico*. Assoimballaggi - Associazione federlegnoarredo.
- C.E. Liège (2014). *Codice Internazionale delle pratiche per la produzione dei tappi di sughero*, 6.6 ed. Confédération Européenne du Liège, Santa Maria de Lamas (P).
- Giua M., Manuedda R., Marzeddu G. e Pampiro F. (2012). *Analisi di una partita di sughero grezzo. Stagionatura della materia prima e prestazioni dei tappi naturali*. Quaderni del DIRSS N° 1. Agris Sardegna, Sassari (I).
- Giua M., Pampiro F., Marzeddu G., Dimauro C. e Gaspa G. (2013). *Effetti della stagionatura del sughero sulla tenuta di tappi monopezzo*. Poster in Enoforum 2013. Arezzo 7-9 maggio.
- Minitab Inc. (2007). *Minitab 15 Statistical software*.