



## L'innovazione nelle tecniche enologiche

Mariano Murru

direttore tecnico Argiolas S.p.A., presidente comitato tecnico scientifico Con.Vis.Ar

L'evoluzione delle tecniche enologiche ha avuto negli ultimi 50 anni uno sviluppo considerevole. Riassumendo sinteticamente, dall'uso sostenuto della chimica nel periodo post bellico per la necessità di limitare i grandi difetti che si potevano verificare durante la vinificazione e l'affinamento, si è passati ad un utilizzo più moderato a favore degli aspetti fisici e tecnologici negli anni '80, con un'attenzione particolare all'innovazione delle attrezzature enologiche nelle diverse fasi di lavorazione delle uve e del vino. Nell'ultimo ventennio fino ad oggi, la tecnica enologica ha quasi abbandonato l'uso della chimica, nella ricerca di un vino sempre più salubre e rispettoso del consumatore e dell'ambiente che lo circonda. In quest'ottica sono state imposte anche le prove enologiche del progetto Con.vi.sar, volte a valorizzare e caratterizzare meglio le peculiarità dei nostri vitigni tradizionali con l'utilizzo di soli mezzi fisici e biologici. Al fine di individuare con maggiore esattezza e rispondenza le tecniche più adatte da utilizzare nel progetto, un'equipe di Enologi, costituita da i direttori tecnici delle diverse aziende, in stretta collaborazione con il responsabile scientifico, ha effettuato un'indagine ad ampio raggio per verificare quali potessero essere le tecniche più adatte per valorizzare la tipicità e elevare la qualità dei nostri prodotti in relazione alle esigenze del mercato internazionale.

Questa indagine ha evidenziato come per poter competere sul mercato internazionale i vini oltre che mostrare un forte legame con il territorio, una garanzia certa di salubrità, ed un giusto rapporto qualità prezzo, debbano rispondere a dei requisiti ben precisi di qualità, quali per i vini rossi di alta gamma, complessità, personalità, buon equilibrio fra struttura ed eleganza, e per i vini rossi di fascia media, maggiore intensità di colore, maggiore ricchezza di sentori fruttati e floreali, maggiore morbidezza e piacevolezza al gusto.

Per i vini bianchi di fascia alta una maggiore complessità, un perfetto equilibrio tra struttura ed eleganza, una maggiore longevità; mentre per i vini bianchi di fascia media si richiede un carattere fruttato molto spiccato, una buona freschezza unita ad una buona rotondità e piacevolezza al palato. Per quanto riguarda i vini dolci infine si richiede una grande personalità, dei profumi molto spiccati con un carattere fruttato e floreale molto accentuato ed una grande concentrazione e freschezza al gusto unita ad una persistenza molto lunga (vini da dessert a carattere riduttivo).

Per raggiungere questi obiettivi si sono individuate le seguenti tesi.

Sui vini rossi:

- La criomacerazione consiste nell'abbassare repentinamente la temperatura portando il pigiato a valori inferiori a 7°C e nel mantenimento di tali temperature per 3-5 giorni al fine di ottenere un'estrazione preferenziale dei componenti coloranti, quali polifenoli e antociani e inibire l'attività degli enzimi ossidativi e favorire contemporaneamente un arricchimento degli aromi. Questa tecnica è stata applicata sulle uve monica e carignano ottenendo dei vini più intensi al colore e al profumo.
- Il salasso consiste nel prelevare una frazione di mosto (15 -20%) nelle prime fasi della macerazione, allo scopo di aumentare la porzione del solido (bucce e mosto) rispetto a quella del liquido (mosto) con conseguente aumento delle sostanze coloranti ed estrattive. Questa tecnica è stata applicata sul carignano determinando un netto miglioramento in colore e struttura del prodotto.
- L'utilizzo di "Lieviti a basso alcool" per produrre attraverso l'inoculo di appositi lieviti selezionati vini a ridotto tenore alcolico e con un buon contenuto in glicerolo. È stato individuato un lievito autoctono, la Candida Zemplinina, in grado di aumentare notevolmente il tenore in glicerolo dei vini determinando un aumento dell'armonia gustativa parametro molto apprezzato dal consumatore.
- L'aggiunta di tannini ha come scopo la stabilizzazione delle sostanze coloranti, la prova è stata effettuata sul vitigno cannonau consentendo di ottenere un mantenimento nel tempo della frazione colorante.
- Studio del contributo dei diversi uvaggi nella qualità del vino, per verificare il miglioramento qualitativo al variare della composizione. L'aggiunta di una maggiore porzione di cannonau nell'uvaggio tradizionale del Mandrolisai ha portato all'ottenimento di un vino più complesso ed elegante.



- Il confronto tra diversi contenitori in fase di affinamento al fine di evidenziare l'influenza degli stessi sul prodotto finito. Sono stati messi a confronto quattro tipologie, l'acciaio, il cemento, il legno e la vetroresina. L'affinamento su legno ha fornito i migliori risultati per l'ottenimento di vini a lungo invecchiamento e di alta gamma. L'acciaio si è dimostrato più adatto per una fase di affinamento più breve e per l'ottenimento di vini più freschi e fruttati. Il cemento ha mostrato buone attitudini all'affinamento costituendo una buona alternativa al legno. La vetroresina tende a modificare leggermente il gusto lasciando preferire gli altri contenitori.

#### Sui vini bianchi:

- L'affinamento sulle fecce consiste nel lasciare a contatto il vino con le fecce nobili per un tempo ben definito allo scopo di arricchire il gusto e i profumi del vino per dissoluzione dei composti presenti all'interno delle cellule dei lieviti, che grazie all'azione enzimatica e ai continui rimescolamenti vengono gradatamente ceduti. La prova ha permesso di ottenere vini più complessi sia al profumo che al gusto e di maggiore longevità.
- L'affinamento su diversi contenitori (acciaio, legno, cemento e vetroresina) è stato sperimentato sul vitigno Vermentino, mostrando migliori risultati sull'affinamento in acciaio e cemento, in grado di rispettare meglio le caratteristiche delle uve di partenza e mantenere una maggiore freschezza. La prova sul legno ha evidenziato su questo vitigno l'esigenza di utilizzare un tipo di contenitore in legno con caratteristiche adeguate a rispettare maggiormente la natura del vino.
- La prova di appassimento consiste nel mettere a confronto tre tecniche di appassimento, l'appassimento naturale su pianta, l'appassimento con taglio del capo a frutto e l'appassimento controllato, dove le uve vengono sottoposte ad una ventilazione continua in un locale termoigrocondizionato. La tecnica del taglio del capo a frutto e la tecnica di appassimento in cella hanno dato buoni risultati rispetto all'appassimento naturale su pianta consentendo il raggiungimento di concentrazioni più elevate di zuccheri e preservando gli aromi maggiormente degradabili. L'appassimento in cella inoltre consente una costanza produttiva nelle diverse annate, che si traduce in una continuità qualitativa del prodotto finito.

Le tesi applicate hanno permesso pur nel rispetto della tradizione del territorio e del vitigno di apportare un miglioramento qualitativo ottimizzando il rendimento di alcuni processi biologici e tecnologici.

Tra tradizione, innovazione e mercato nasce quindi una nuova sinergia orientata alla qualità e alla biodiversità che valorizza il territorio di provenienza, il quale diventa un elemento distintivo importante per identificare e caratterizzare il vino.