

EPOCA DI VENDEMMIA DELLE BASI SPUMANTI PER FAVORIRNE L'ESPRESSIVITÀ AROMATICA A PH BASSI

Fabrizio Battista

Individuare il momento migliore per la raccolta delle uve rimane uno degli aspetti cruciali nel definire qualità e caratteristiche del vino. La scelta della data di vendemmia deve essere attentamente valutata in funzione dell'obiettivo enologico prescelto. Gli andamenti climatici estremi ed il susseguirsi di annate molto diverse rendono questa scelta sempre più difficile dovendo valutare numerosi parametri che seguono dinamiche diverse. Oltre al contenuto zuccherino, al pH e l'acidità, vanno valutati gli aspetti sanitari, l'accumulo di precursori aromatici,

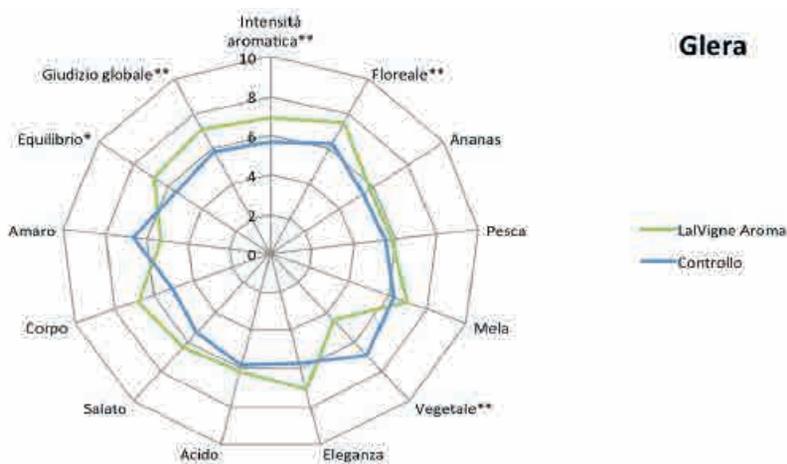
la degradazione delle pirazine, la maturazione fenolica e gli aspetti quantitativi; a volte ritardare la raccolta di qualche giorno per inseguire un parametro specifico può determinare cali produttivi anche consistenti. In questo puzzle complesso sono moltissime le pratiche agronomiche che possono avere un impatto.

Nel caso delle basi spumanti, siano esse destinate alla produzione di spumanti metodo classico o Charmat, una particolare attenzione è rivolta alla maturazione tecnologica. Tra questi pH e gradazione alcolica potenziale rivestono un ruolo fondamentale. Nella zona dello Champagne, la data per la raccolta viene fissata mediante l'assaggio delle uve individuando come momento ideale quello in cui si ha la totale scomparsa di sentori di vegetale con il più basso pH possibile. Nei vini spumanti nei quali la gradazione alcolica finale dovrà essere circa 12/12,5° alcol, le uve dovranno essere raccolte con una gradazione potenziale di circa 10° alcol. In

un contesto di cambiamento climatico con la fase di maturazione che si verifica in un momento molto caldo risulta evidente come la maturazione tecnologica (zuccheri e pH) avvenga in maniera molto anticipata (inizio Agosto) per

raccolta. Da una decina d'anni per le uve base spumante tra le varie pratiche agronomiche sta trovando larga diffusione l'utilizzo di un Corroborante a base di uno specifico lievito inattivato (LalVigne Aroma) in grado di stimolare

il metabolismo secondario della pianta legato alla sintesi di precursori aromatici ed alla degradazione delle pirazine senza influenzare la maturazione tecnologica. In questo modo a parità di pH le uve presentano un minor contenuto in pirazine ed una maggiore espressività aromatica che esalta la tipicità del vitigno. Inoltre il

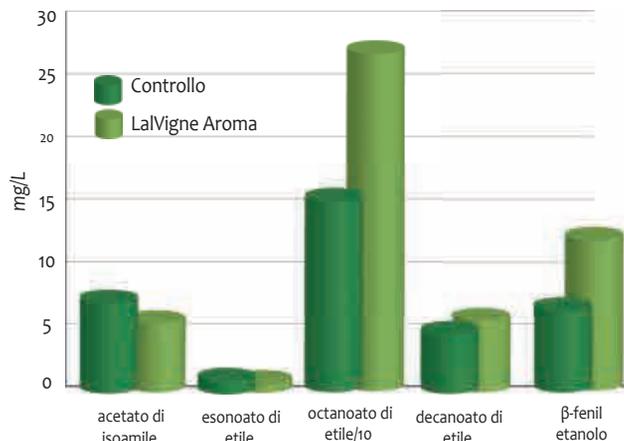


(A) - Analisi organolettica, media delle quattro annate, di vini Glera ottenuti da uve trattate e non con LalVigne Aroma. Zona Prosecco DOC. Prova condotta dal CREA di Conegliano. **: indicano differenze statisticamente significative $p < 0,01$; * : $p < 0,05$

le varietà precoci come Chardonnay ed inizio Settembre per le varietà che avrebbero maturazioni più tardive come Glera, periodi nei quali molto spesso i sentori vegetali sono ancora molto percepibili.

Il vigneto per le basi spumanti dovrà essere pensato e gestito in funzione degli obiettivi enologici ricercati; pertanto la scelta del portainnesto, del clone, dell'orientamento dei filari, le strategie nutritive, il carico produttivo andranno definite in modo da assicurare il raggiungimento di un equilibrio compositivo alla

raccolta. Da una decina d'anni per le uve base spumante tra le varie pratiche agronomiche sta trovando larga diffusione l'utilizzo di un Corroborante a base di uno specifico lievito inattivato (LalVigne Aroma) in grado di stimolare



(B) - Contenuto in composti aromatici (esteri e alcoli superiori) rilevati su vino Chardonnay in risposta al trattamento con LalVigne Aroma. Prova condotta dall'università di Saragozza.

Glera: riduzione delle note vegetali

In una prova condotta per quattro annate consecutive dal CREA Viticoltura ed Enologia di Conegliano coordinata dal dott. Diego Tomasi è stato valutato l'impatto del trattamento fogliare con LaVigne Aroma (LA) utilizzato in due applicazioni a 3kg/ha in fase di invaiatura su Glera per la produzione di vino base spumante atto a Prosecco DOC. In tutte e quattro le annate, nonostante queste presentassero importanti differenze climatiche, il trattamento non ha determinato alcuna differenza per quanto riguarda la maturazione tecnologica (zuccheri, acidità e pH), mentre sono state evidenziate differenze significative per quanto riguarda l'accumulo dei precursori aromatici.

Analizzando nel dettaglio i dati relativi ai differenti composti aromatici si evidenzia che le maggiori differenze sono relative ai composti terpenici tipici della varietà Glera, in particolare risultano incrementati il geraniolo e linalolo (sentori floreali e di rosa), idrossigeraniolo, idrossilinalolo ed acido geranico. Anche alcuni composti benzenoidi hanno risposto positivamente al trattamento quali l'alcol benzilico, il β-fenil-etanolo e l'acido omovanillico che nell'insieme conferiscono complessità aromatica (note di rosa, garofano, spezie).

Quanto osservato dal punto di vista



(C) – Spessore della buccia rilevato in due annate di studio su Chardonnay in Piemonte in risposta al trattamento con LaVigne Aroma. Prova condotta dall'università di Torino. ***: indicano differenze statisticamente significative p<0,001.

analitico è stato confermato dalle analisi sensoriali che hanno evidenziato, (A) per i vini prodotti con le uve trattate una maggiore intensità olfattiva con note floreali più marcate e con una notevole diminuzione delle note vegetali. In bocca questi vini sono risultati più equilibrati e con minori sensazioni di amaro.

Chardonnay: bucce più spesse e maggior accumulo di precursori varietali

In tutte le esperienze comparative eseguite su Chardonnay in diversi areali il trattamento è riuscito a riallineare la maturazione aromatica con quella tecnologica. In una prova condotta dall'università di Saragozza in Spagna, i ricercatori hanno evidenziato come i vini trattati con LA presentassero maggiori concentrazioni di alcuni esteri come octanoato e decanoato di etile responsabili delle sensazioni fruttate tipiche

di Chardonnay come albicocca e pera, ed una riduzione di acetato di isoamile responsabile dei sentori di banana (B). Anche gli alcoli superiori, in grado di apportare note floreali, come β-fenil etanolo sono risultati incrementati dal trattamento.

Il profilo sensoriale del vino ha evidenziato come i vini trattati con LA siano risultati più freschi, complessi e persistenti, con una netta diminuzione delle sensazioni surmature, che nella presa di spuma tendono ad appesantire il vino.

In un'altra prova condotta in Piemonte, i ricercatori dell'Università di Torino coordinati dal prof. Rolle hanno osservato come il trattamento con LA, oltre a stimolare l'accumulo di composti aromatici, sia in grado di stimolare un maggior inspessimento della buccia (C). Questa risposta risulta fortemente legata alla maggiore sintesi di precursori aromatici che la pianta sintetizza dopo il trattamento, precursori che sono principalmente accumulati nella buccia. Sia su Chardonnay che su altre varietà si è visto come in concomitanza a questo ispessimento della buccia si sia assistito anche ad una maggiore percentuale di mosto ottenibile con pressature soffici rispetto al controllo, aumento riscontrato tra il 5 ed il 10%. Questo ultimo aspetto indica come il trattamento favorisca una maggiore maturità cellulare e consente una maggior resa in mosto.

Riassumendo

In conclusione tutte le esperienze pratiche e di ricerca confermano come questo nuovo corroborante a base di specifico lievito inattivato risulti un potente strumento per riequilibrare maturazione tecnologica ed aromatica, aspetto di cruciale importanza per l'equilibrio compositivo ed organolettico dei vini spumanti (D).

Il trattamento ha inoltre un effetto positivo sullo spessore della buccia, che diminuisce la suscettibilità dell'uva ad attacchi di insetti e di funghi patogeni, che possono verificarsi nella fase finale della maturazione. I vini ottenuti da uve trattate si presentano più bilanciati, freschi, meno vegetali e vengono identificati come maggiormente varietali.

(D) – Analisi organolettica di vino Chardonnay ottenuti da uve trattate e non con LaVigne Aroma. Spagna.

