

INVECCHIAMENTO IN BOTTIGLIA

Lorenzo Tablino

“Invecchiamento in bottiglia”: tema interessante e coinvolgente. Basta dire che i grandi vini rossi del mondo sono quasi tutti invecchiati (meglio sarebbe dire affinati) a lungo in bottiglia. Quante volte abbiamo ammirato, magari nella vetrina di un'enoteca, una bella serie di vecchie bottiglie: "scure, pesanti, grandi nella бага, profonde nel fondo, etichette sbiadite nei colori..." Chi non ha nel suo immaginario l'assaggio della bottiglia rara, molto cara... quasi irraggiungibile. Vediamo il fenomeno nei particolari.

Cosa succede in bottiglia?

Essendo l'invecchiamento contemporaneamente fenomeno di ossidazione e riduzione, dopo il legno è necessaria una permanenza del vino in bottiglia, per almeno uno o due anni.

È sul piano olfattivo che si avvertono le trasformazioni più importanti, a cominciare dai profumi terziari, i primi ad avvantaggiarsene, crescendo di intensità ed eleganza, fino ad assumere sentori di note speziate, animali, eteree. I descrittori percepiti ricordano vaniglia, rosa appassita, cuoio, catrame, tabacco, liquirizia, canfora ed il classico *goudron*; si tratta di sensazioni olfattive correlate allo sviluppo

di nuovi composti dai nomi particolari: **norisoprenoidi, damascenone, viltispirani**.

Le reazioni chimiche che portano alla formazione di detti composti si sviluppano in maniera limitata in botte, mentre in ambiente ridotto, ovvero in bottiglia, sono più intense e veloci. Un campo nuovo si apre per i ricercatori, in particolare per gli studi scientifici sui vini adatti a lunga conservazione: Barolo, Barbaresco, Brunello di Montalcino, Chianti ecc.

La condensazione dei polifenoli porta a fenomeni di **polimerizzazione delle proantocianidine** (tannini), attraverso reazioni complesse tra metalli, antociani e colloidali. Questi fenomeni determinano modifiche nel colore e nel gusto del vino. Prevalde nel tempo il granato-aranciato con calo dell'intensità colorante e al gusto si acquisiscono maggior morbidezza e armonia, grazie anche alla formazione di catene molecolari abbastanza lunghe da parte dei polifenoli. Infine si forma un deposito in fondo alla bottiglia e in certi casi si nota la cosiddetta camicia sulla parete interna del vetro (A). Tali fenomeni molto complessi e in parte ancora da studiare, sono spesso riconducibili a ossidazioni indesiderate con formazione di **flobafeni** dal gusto



(B) - Da sempre il vetro scuro rappresenta il miglior materiale per sopportare lunghi affinamenti, proteggendo il vino da eventuali e deleteri sbalzi luminosi

amaro e ben poco gradevole. A volte compaiono profumi di medio livello: la classica "bistecca bruciata" è un segnale che nel processo di maturazione del vino non tutto è andato alla perfezione.

Preparazione del vino

La sosta in ambiente ossidativo, ossia nelle botti di legno più o meno grandi, serve a preparare il vino al successivo affinamento in bottiglia. I grandi vini rossi da invecchiamento hanno bisogno di **ossigeno** per evolvere positivamente, soprattutto per la condensazione dei tannini con gli antociani.

Questi ultimi si estraggono razionalmente con un'attenta gestione della temperatura in fermentazione, ma bisogna poi stabilizzarli, facendoli appunto reagire con i tannini.

Si tratta comunque di conservare un vino adatto, giacché è da tempo risaputo che solo un buon **corredo fenolico**, unitamente ad un'ottima struttura, garantiscono un buon affinamento. In genere:

- ⇒ Alcool = 13,5 - 14 gradi.
- ⇒ Polifenoli totali = oltre 2,5 gL⁻¹
- ⇒ Antociani totali = oltre 500 mgL⁻¹

Ovviamente andrà in bottiglia un vino stabilizzato da un punto di vista chimico-fisico e biologico.



(A) - La decantazione di un vino dalla lunga permanenza in bottiglia, risulta fondamentale per eliminare il deposito di tartrati in fondo alla stessa e l'eventuale "camicia" comparsa attorno al vetro. Nel caso specifico si tratta di un Barolo della pregiata annata 1964

L'imbottigliamento

La regola imperativa, appresa fin dai primi giorni di lavoro a Fontanafredda è stata: qualora si voglia imbottigliare un vino ancora giovane (vale per tutti, ma in particolare per Barolo e Barbaresco), meglio destinarlo in grandi formati, (3 - 6, o anche 12,5 litri).

Che tipo di vetro sceglieremo?

È il colore l'elemento più importante: meglio se scuro (es. foglia morta), bello sul piano estetico e valido sul piano tecnico, perché protegge il prodotto dagli sbalzi luminosi (oggi con i trattamenti anti-UV applicati dalle vetrerie a tutte le bottiglie il problema è minore). La luce comunque accelera l'evoluzione del vino con modifiche al colore e al profumo, il cosiddetto "goût de lumière" che caratterizza il vino con odori anomali e un invecchiamento precoce (B).

Riguardo al **tappatore** sarebbe opportuno ricorrere ad un impianto con buona potenzialità (1000 bott./ora per testata) e dotato di prevacuazione.

Che tappo useremo?

Sughero fuor di dubbio. Le chiusure alternative possono essere una valida opzione in certe situazioni, ma non sono adatte per la lunga conservazione in bottiglia.

(C) - Bottiglie coricate o in piedi?

Da anni è noto che una bottiglia appena tappata e subito coricata è tendenzialmente colosa.

Bastano pochi minuti per avere un notevole ritorno elastico del tappo, 15 minuti per l'operazione quasi completa = 90%. Per le piccole aziende non è un problema. Si lascia in piedi 24 ore e poi si corica, mentre sulle grandi linee - oltre 5000 pezzi/ ora - è impossibile. Da anni si sono trovate soluzioni tecniche adeguate. Polmoni di accumulo sulle linee di imbottigliamento, onde lasciare in piedi la bottiglia per almeno 5 minuti. Il ritorno elastico è ampio - circa l'ottanta per cento - seppure il tempo sia breve, ma è chiaro che è adatta a velocità produttive medio - basse. La soluzione migliore, seppur costosa e adottata per prima in una grande cantina Toscana; consiste nell'aver contenitori appositamente sagomati, ove la bottiglia prima è sistemata verticalmente e in seguito orizzontalmente, a seguito capovolgimento, con appositi carrelli, di tutto il contenitore. In 48 ore il tappo completa totalmente il ritorno elastico e aderisce perfettamente al vetro.

Conservazione in bottiglia

Per prima cosa bisogna decidere se coricare subito o lasciare in piedi le bottiglie per un breve periodo. Un gran problema per le linee ad alta velocità (C).

Per quanto riguarda il **locale** adatto a conservare il nostro vino, terremo conto fondamentalmente di due parametri: la **temperatura** (tra i 12° e i 15 °C) e l'**umidità** (intorno al 75%). Inoltre il buio, l'assenza di rumori, di vibrazio-

ni e odori anomali contribuiscono ad una migliore conservazione delle bottiglie (D). Polvere e luce sono dannose anche a questo riguardo. Le bottiglie saranno sempre tenute **coricate** per mantenere elastico il tappo. Si possono fare **pignoni** (chiamati anche **cataste**), ma oggi raramente se ne trovano nelle cantine, vuoi per la difficoltà di trovare manodopera specializzata, vuoi per i costi elevati (E).

Oggi si usano in genere **gabbioni metallici** in ferro zincato che contengono circa 550 bottiglie disposte orizzontalmente a strati. Sono sovrapponibili, pallettizzabili, quindi spostabili. Per lunghi periodi conviene avvolgerli in uno strato di polietilene sottile onde evitare polvere sul vetro.

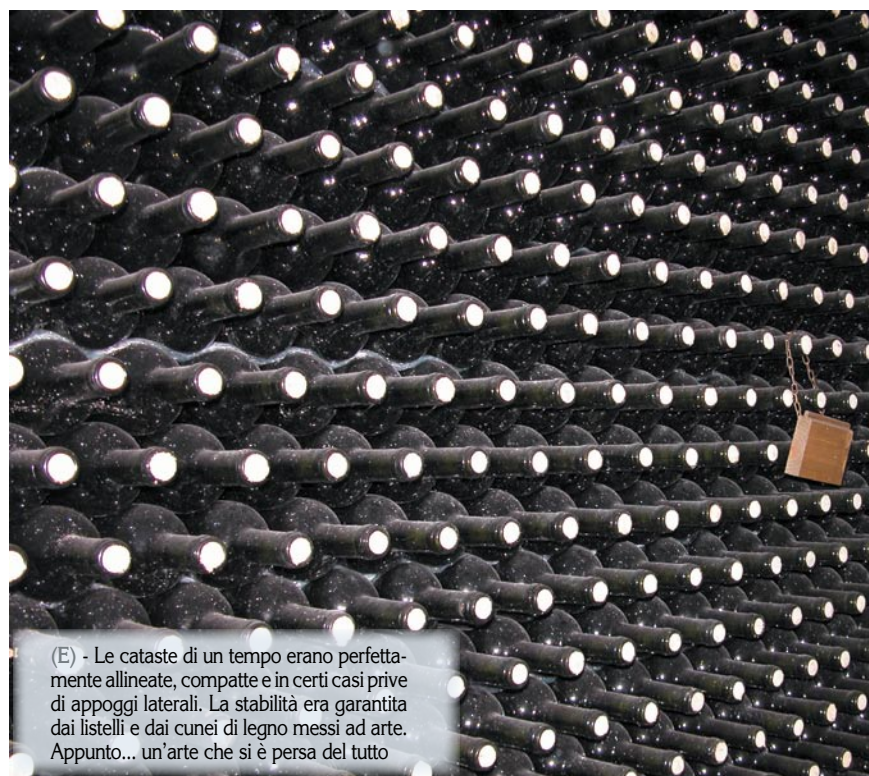


(D) - Le cantine sotterranee, per umidità e temperatura, rappresentano l'ambiente ideale per i processi di affinamento del vino

Una curiosità: il luogo migliore per conservare il vino in bottiglia è il fondo marino. Infatti, ogni tanto si scopre qualche relitto con bottiglie di Champagne inviate a questa o quella casa reale.

Traggo da Wine News: "Una nave cargo svedese che trasportava un prezioso carico di vini, cognac e champagne destinati allo zar di Russia, fu affondata da un sottomarino tedesco nel 1916. A 82 anni dall'incidente, alcune di quelle bottiglie di Heidsieck & Co. Monopole Champagne del 1907, conservate in maniera perfetta, sono state messe in vendita al Ritz Carlton di Mosca, per 826.000 rubli, quasi 25.000 euro".

La bassa e costante temperatura e l'isolamento assoluto favoriscono la conservazione.



(E) - Le cataste di un tempo erano perfettamente allineate, compatte e in certi casi prive di appoggi laterali. La stabilità era garantita dai listelli e dai cunei di legno messi ad arte. Appunto... un'arte che si è persa del tutto

Lorenzo Tablino
Enologo