



Nuove tecniche enologiche e qualità dei vini

Armin KOBLER, Centro Sperimentale Laimburg

“Nuove tecniche enologiche e qualità dei vini: esperienze e prospettive”: questo il tema del sesto Convegno Internazionale dedicato alle innovazioni del settore enologico nell’ambito di INTERVITIS/INTERFRUCTA 2001, organizzato dal “Forschungsring des Deutschen Weinbaus” e dal “Deutschen Weinbauverband”. 250 tra ricercatori ed enologi si sono dati appuntamento a Stoccarda il 14 e 15 maggio e hanno preso parte a questo convegno specializzato tra i più importanti del settore.

Concentrazione di mosto e vino

Una della più importante novità degli ultimi anni è rappresentata dal cosiddetto “autoarricchimento”, nel corso del quale non solo il contenuto zuccherino, ma anche altre importanti componenti vengono concentrate. La maggior parte dei relatori si è dichiarata a favore di questo processo che si basa sull’evaporazione sotto vuoto oppure sull’osmosi inversa.

BERGER (ITV-Francia) e SIGLER (Friburgo) hanno presentato i risultati dell’analisi sensoriale, migliori o per lo meno paragonabili, che le varianti concentrate consentono di ottenere rispetto ai mosti di confronto, ai quali si è aggiunto lo zucchero. WEBER (Geisenheim), nel corso delle sue ricerche, ha verificato minori differenze nella valutazione sensoriale dei vini arricchiti con questa tecnica, mentre CHRISTMANN (Geisenheim) ha presentato il metodo della “criostrazione”, sviluppato di recente.

Le ricerche effettuate in Austria (STEIDL, Klosterneuburg) confermano che i processi di evaporazione sotto

vuoto e di osmosi inversa provocano sì una concentrazione, che il pubblico ha accolto con favore, ma non sempre il giudizio sui vini ne risulta migliorato. Anche l’arricchimento fenolico dei vini bianchi ed altri eventuali problemi microbiologici dovrebbero essere seguiti con attenzione nella valutazione delle tecniche di arricchimento.

Le ricerche eseguite da AURICH (Laimburg) non confermano un miglioramento qualitativo rispetto all’arricchimento convenzionale con mosto concentrato rettificato. In particolare, in relazione ai costi e alla perdita di volume sarebbe doverosa una valutazione più approfondita di questa nuova tecnica.

Relativamente unanime il punto di vista secondo cui è opportuno utilizzare questa tecnologia solo per migliorare mosti di qualità superiore.

Fattori che influenzano la formazione dell’aroma

Le pratiche colturali viticole hanno tuttora un’importanza primaria nella produzione di vini aventi un aroma netto e tipico per la varietà di uva. Il parametro di riferimento è rappresentato dal glucosio glicosidico (G-G) del mosto e del vino, che con sempre maggior frequenza viene utilizzato per la valutazione delle tecniche adottate nel vigneto ed in cantina (WERWITZKE, PAPARGIRIOU, SCHULTZ, Geisenheim; FISCHER, Neustadt).

Sono stati presi in considerazione anche altri fattori di stress delle piante in senso lato: così SCHULTZ (Geisenheim) ha presentato i primi risultati concernenti la qualità del vino a seguito dell’esposizione più intensa della vite ai raggi UV, mentre LÖHNERTZ (Geisenheim) ha relazionato in merito all’efficacia di un’applicazione protettiva con vitamina E. Co-

me nel corso della passata edizione, è stato dato ampio spazio alle problematiche relative ai rapporti che intercorrono tra stress, acido indolacetico e aroma di invecchiamento atipico (HOENICKE, Hamburg, SPONHOLZ, Geisenheim).

L’impiego di tannini enologici e di chips di legno di quercia è stato sperimentato da BINDER (Neustadt). Le caratteristiche gustative dei vini trattati con i chips, secondo il relatore, si avvicinano molto a quelle dei vini barri-cati, pur senza raggiungere il loro livello qualitativo e di complessità. Lo scopo della sperimentazione eseguita da CELOTTI (Udine) e FABRE (Changins) era rappresentato dalla quantificazione dei fenoli, mentre una selezione di lieviti che sfruttano al massimo il fruttosio è stata proposta da GAFNER (Wädenswil). Essa conclude con successo fermentazioni bloccate.

Chiarificazione e stabilizzazione

Per proteggere il vino dalla fermentazione malolattica GERLAND (Epernay) ha proposto l’utilizzo dell’enzima lisozima. PRETORIUS (Stellenbosch), per contro, sperimenta con lieviti modificati geneticamente che bloccano i batteri responsabili di questa forma di disacidificazione. In futuro le proteine di origine vegetale sostituiranno quelle di origine animale nel processo di chiarificazione. Nel frattempo si osserva la loro validità per quanto riguarda le loro caratteristiche enologiche (LEFEBVRE, Montpellier). Infine EDER (Klosterneuburg) ha presentato una resina sintetica chelante, il cui scopo è quello di sostituire la demetalizzazione con ferrocianuro di potassio.