

INTERESSE DELLE MACERAZIONI BREVI : NUOVI ELEMENTI

Dominique DELTEIL, Direttore Scientifico ICV, Montpellier, Francia

Riservare le lunghe macerazioni a segmenti di mercato ben definiti

Dal 1990 l'ICV ha avviato un progetto di sperimentazione e validazione in cantina su questo tema. Per i vini rossi personalizzati di alta gamma è ben noto l'interesse di macerazioni di 3, 4 o più settimane su uve pigiate e diraspate, con particolare attenzione nella gestione dei rischi tecnici e microbiologici. Tuttavia, più aumenta l'esperienza su questa pratica, più risulta evidente che tali durate di macerazioni non sono ideali per la maggioranza delle uve.

I limiti delle macerazioni lunghe sono viticoli e commerciali

Con molte uve non si sviluppa nulla di più macerando più a lungo, e molti mercati non richiedono le caratteristiche aromatiche e gustative che si ottengono con le macerazioni lunghe. Uve belle, tecnicamente adatte a sopportare macerazioni prolungate, possono dare vini meglio posizionati commercialmente quando sottoposte a macerazioni brevi.

Gestire tecnicamente dall'A alla Z il protocollo di una macerazione breve

La pianificazione del lavoro è la chiave del successo. Bisogna lavorare bene, con regolarità e sicurezza, volumi importanti di vino in poco tempo : è una sfida di tipo industriale. E' un genere di sfida che è necessario accogliere per avere un migliore posizionamento sul mercato dei vini « cuore di gamma ».

Approfittare di tutto il *savoir-faire* acquisito sui vini di alta gamma

Il lavoro di Ricerca & Sviluppo sulle lunghe macerazioni ha permesso di meglio comprendere la composizione ed il ruolo di ogni parte dell'acino, oltre alle dinamiche di diffusione e di stabilizzazione dei composti tipici delle uve delle regioni mediterranee.

Il trasferimento di questo *savoir-faire* permette di definire precisamente gli obiettivi tecnici di una macerazione classica breve :

- ◆ Diffondere rapidamente, senza triturazione e completamente i pigmenti, i complessi tannini e certi polisaccaridi della buccia
- ◆ Diffondere rapidamente, senza triturazione e completamente i pigmenti, i complessi tannini e certi polisaccaridi della polpa.
- ◆ Stabilizzare il profilo polifenolico e quello aromatico del vino

Una macerazione breve non è una vinificazione in cui si riducono sistematicamente e senza distinzione tutti i costi. Certe azioni sono necessarie per raggiungere regolarmente i principali obiettivi e ben posizionarsi su certi mercati.

Ben pianificare il lavoro sul vino dopo la svinatura

In una macerazione lunga ben condotta la stabilizzazione dei pigmenti viene effettuata attraverso numerosi apporti controllati d'ossigeno in presenza di vinacce.

Lo stesso risultato si dovrà ricercare nel caso di una macerazione breve, con azioni mirate dopo la svinatura, ben programmate ed eseguite con rigore.

Le azioni chiave di una macerazione breve

Anche se la macerazione è breve, questo non significa che sbrigativo sarà il lavoro dopo la svinatura : è piuttosto vero il contrario.

◆ Organizzarsi per raggiungere la maggioranza degli obiettivi nei pochi giorni di contatto tra il mosto e le parti solide

- Gestire la qualità della diffusione: diraspatura, pigiatura, enzimaggio, délestage. Queste azioni permettono di trasferire velocemente nella fase liquida gli elementi più interessanti. I tannini e gli altri composti che rendono « duro » il vino vengono estratti in

misura minore. Prima e durante la macerazione, è bene evitare le triturazioni violente dell'uva per non estrarre caratteri erbacei : la pigiatura ed il délestage riducono questo problema al minimo.

- Gestire gli apporti di ossigeno in presenza di vinacce : fare un délestage (all'aria) una volta al giorno o aggiungere attivamente ossigeno su tutta la massa di mosto.

Un délestage ben condotto permette di apportare abbastanza ossigeno al mosto in macerazione ed in fermentazione. Quando si lavora con follature o con fermentini rotativi, è necessario apportare almeno una volta al giorno la giusta quantità di ossigeno, utilizzando iniettori e diffusori ora disponibili sul mercato.

- Trovare il momento ottimale per la svinatura : decidere in base alla degustazione del mosto durante la macerazione.

L'obiettivo di stile del vino, il *savoir-faire* sulla macerazione e le informazioni sulla maturità delle uve permettono di definire con sufficiente precisione la durata della macerazione, per esempio da 4 a 6 giorni. Quindi, durante la macerazione, la degustazione permetterà di verificare il raggiungimento degli obiettivi di colore, struttura ed aroma. Appena raggiunti si procede alla svinatura.

Non è una vinificazione semplificata : la macerazione breve risponde ad obiettivi sensoriali precisi. Schematizzando, alcune sensazioni variano del 20-50% da un giorno all'altro a partire dal 4° o 5° giorno. Bisogna comprendere questi cambiamenti e le loro implicazioni sullo stile futuro del vino.

◆ **Organizzarsi per proseguire con la stessa logica dopo la svinatura**

- Gestire la qualità dei travasi: eliminare molto rapidamente le fecce vegetali

Un travaso effettuato il giorno dopo la svinatura ha molti effetti positivi sulla stabilità del colore e sull'espressione gustativa ed aromatica. Questo è vero anche quando il mosto è ancora in fermentazione : questo travaso ha l'obiettivo di togliere dal mosto/vino le particelle vegetali più grossolane, operazione facilitata nel caso di aggiunte di enzimi sul pigiato. Questo travaso non richiede più lavoro di un délestage e si avvicina molto alle normali abitudini di lavoro del personale.

- Gestire gli apporti di ossigeno dopo la svinatura : programmare i travasi con aerazione e la microssigenazione.

Prima della FML e fino a quando il vino contiene una biomassa significativa di lievito in sospensione, gli apporti di ossigeno disciolto attraverso i travasi hanno un effetto positivo. In alternativa si può dar inizio alla microssigenazione già subito dopo la svinatura.

- Gestire la FML : inoculare per gestire lo sviluppo e gli effetti della malolattica

In un processo di macerazione breve, parecchie sperimentazioni hanno dimostrato l'interesse di un avvio rapido della FML dopo aver tolto le fecce grossolane. Più recentemente è stato dimostrato l'effetto sensoriale positivo di certi ceppi di batteri. La gestione attiva della malolattica è una via di miglioramento complementare da sfruttare per ben posizionarsi commercialmente.

- Gestire l'affinamento : continuare a stabilizzare il colore, a sviluppare i caratteri aromatici e gustativi.

Dopo la malolattica, il lavoro è da pianificare in funzione del profilo sensoriale del vino, della sua struttura, del suo futuro commerciale. Il ritmo e le modalità di apporto di ossigeno e dei travasi vengono adattati in funzione di questi obiettivi. A partire da questa fase, i programmi di lavoro possono variare sensibilmente da un vino all'altro. Il monitoraggio regolare con una degustazione focalizzata sui descrittori principali permette di affinare il ritmo di lavoro. Ad esempio, per un Syrah, i descrittori chiave potranno essere : assenza di aromi vegetali e solforati, bassa astringenza, assenza di amaro finale. Il vin deve già presentare questo profilo prima della FML e l'affinamento in vasca deve permettere di evitare l'apparizione postuma di

caratteri negativi. In questo modo i caratteri positivi potranno esprimersi appieno, in misura proporzionale al potenziale dell'uva di partenza.

Esempio sperimentale

Una massa di uve Merlot è stata ripartita in modo uniforme in due vasche della stessa capacità. Ad una quota è stata applicato un protocollo di lavoro denominato « macerazione breve ragionata », all'altra un altro protocollo che definiamo « riduzione sistematica dei costi ».

◆ **Schema di vinificazione con « macerazione breve ragionata »:**

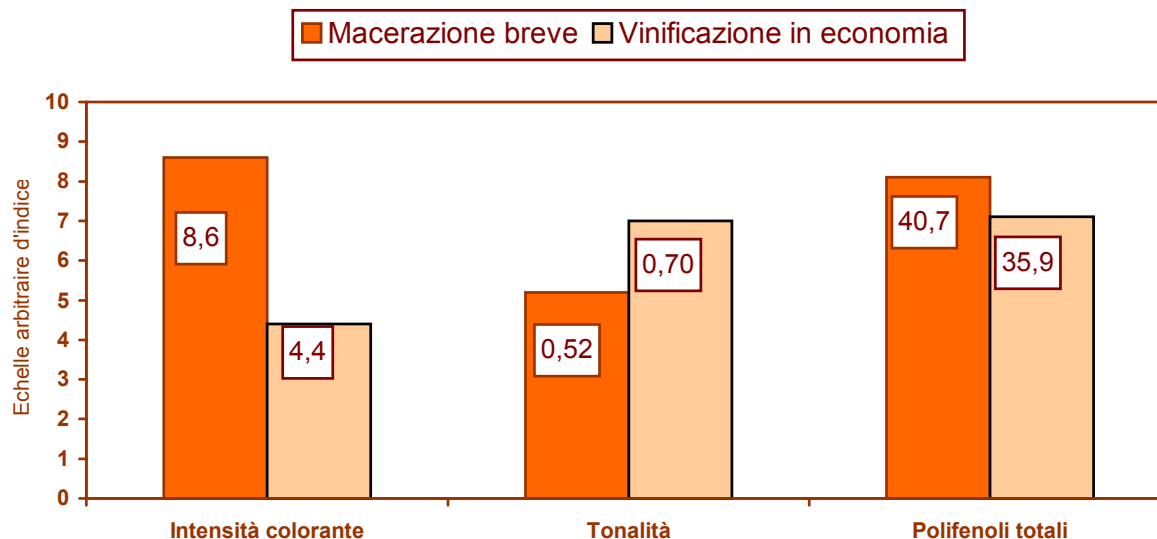
Diraspatura – Pigiatura – Enzimaggio a 1 g/hl con enzimi selezionati – Solfitazione a 5 g/hl – Inoculo a 20g/hl con il ceppo di lievito ICV-GRE – Temperatura massima di 28°C – Un délestage al giorno – Svinatura 4 giorni dopo la formazione del cappello e 4 délestage – Pressatura ed assemblaggio delle prime frazioni del torchiato – Travaso all'aria 24 heures dopo la svinatura – Travaso all'aria 48 ore dopo il primo – Inoculo con batteri lattici selezionati ad inoculo diretto – Travaso all'aria 24 ore dopo la fine della FML – Solfitazione a 3 g/hl.

◆ **Schema di vinificazione con « riduzione sistematica dei costi »**

No diraspatura - Pigiatura – No enzima – Solfitazione a 8 g/hl – Inoculo a 10g/hl con il ceppo di lievito ICV-K1 – Temperatura massima di 30°C – Rimontaggio di 1/3 del volume ogni giorno – Svinatura alla fine della fermentazione alcolica, corrispondente a 7 giorni di macerazione – Pressatura ed assemblaggio delle prime frazioni di torchiato – Nessun travaso prima della FML – Inoculo con batteri lattici selezionati ad inoculo diretto – Travaso all'aria 24 ore dopo la fine della FML – Solfitazione a 3 g/hl.

NB : per esigenze sperimentali, i due lotti sono stati lavorati allo stesso modo a partire dalla malolattica. Nella pratica, il lotto prodotto « in economia » avrebbe avuto una FML spontanea con tempi di avvio più lunghi. Le differenze mostrate di seguito potrebbero quindi essere ancora più evidenti, senza considerare i rischi di deviazioni microbiche.

Figura n°1 : Confronto tra una macerazione breve ben gestita ed una vinificazione con riduzione sistematica e generalizzata dei costi. Effetto sul profili polifenolico. Varietà Merlot.



Prove realizzate dal Département R&D ICV.

Cofinancement ICV, ONIVINS, Conseil Régional Languedoc Roussillon dans le cadre du contrat de plan Etat / Région, expérimentation œnologique.

Commenti alla figura n°1

Dopo l'affinamento, al momento dell'uscita sul mercato del vino, le differenze analitiche sono molto marcate. Il vino elaborato con la macerazione breve ottimizzata ha un colore nettamente più intenso (+ 95%) e con migliore tonalità (-25%). Questi dati esprimono il raggiungimento degli obiettivi di diffusione e stabilizzazione del colore. L'estrazione dei tannini totali è stata proporzionalmente più debole (+13%), risultato del lavoro di estrazione selettiva e di stabilizzazione dei pigmenti.

Sul piano sensoriale, i due vini sono nettamente diversi.

Il vino ottenuto con macerazione breve ragionata ha un profilo aromatico dominato dalle note fruttate e di liquerizia tipiche della varietà. Il suo profilo gustativo è caratterizzato dal volume, da un'intensità tannica elevata seguita da poca astringenza e secchezza, e con assenza di amaro finale : un profilo noto per essere adatto a numerosi mercati attuali dei vini varietali.

Il vino prodotto in economia ha mostrato invece un profilo aromatico dominato dagli odori solforati (di aglio, di gomma) e vegetali (fieno, peperone cotto). Gli aromi fruttati varietali non si esprimono. Il suo profilo gustativo vede una scarsa sensazione di volume, una debole intensità tannica con tannini acidi, un'astringenza proporzionalmente più elevata ed un finale secco con sensazioni d'amaro. Un profilo noto per non piacere alla maggioranza dei consumatori di questo tipo di prodotto.

Per completare questa descrizione sensoriale, i due vini sono stati presentati ad un operatore commerciale specializzato sui vini varietali. I suoi commenti :

- ✓ Primo vino : « un vino Merlot interessante ».
- ✓ Secondo vino : « un vino con difetti, quale che sia la denominazione »

Uno strumento interessante per la gestione di uve particolari

Quando le uve non sono perfettamente equilibrate e mature, la macerazione breve ben gestita diventa particolarmente interessante.

In questa situazione troviamo per esempio uve attaccate da marciume, uve concentrate per appassimento, uve concentrate in polifenoli ma senza maturità fenolica e cellulare sufficiente.

- ◆ Su queste uve le estrazioni selettive assumono un'importanza primordiale : prendere il buono e lasciare il meno buono nel cappello di vinacce. La macerazione breve è uno strumento ben adattato per raggiungere questi obiettivi
- ◆ Una vinificazione con riduzione sistematica dei costi o una macerazione troppo lunga portano a vini diluiti che esprimono il disequilibrio delle uve
- ◆ La semplice correzione di queste uve con additivi può portare spesso ad accentuare questi difetti