

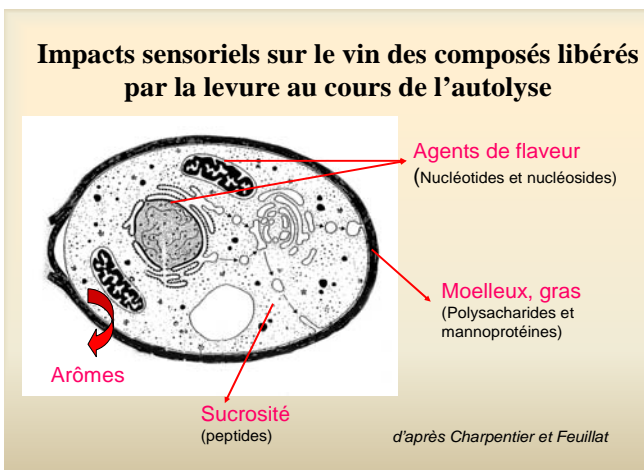
Prof. Michel FEUILLAT – professore emerito dell'Università della Borgogna: Esperienze in Borgogna e nello Champagne

Il Pinot Nero rappresenta un uva importante per la produzione dello Champagne. La sua vinificazione avviene in modo tradizionale con la raccolta in cassette. L'acidità totale del mosto è di circa 15g/L (HTH) generalmente superiore al mosto di Chardonnay. Dopo la pressatura con presse tradizionali verticali o le più recenti presse orizzontali a membrana, si procede ad una leggera solfitazione (5-10g/hL) e bentonizzazione (25-30g/hL) suddividendo il mosto fiore (cuvee) dalle seconda e terza pressatura (tailles). Dopo 24-36 ore di effettua il travaso. Per la pulizia del mosto si può ricorrere all'idrolisi enzimatica delle pectine per ridurre la viscosità. La pulizia spinta del mosto comporta fermentazioni alcoliche più lunghe. La torbidità media del mosto varia da 150 a 300NTU. La durata delle fermentazione alcolica influenza la fase di latenza e la durata della fermentazione malolattica che può essere indotta con l'uso di batteri selezionati. La fermentazione alcolica avviene a temperature di 18 -20°C. I vini secchi (≤ 2 g/L di zucchero) vengono infine assemblati con una gradazione alcolica di 10,5 à 11% (V/V) e l'acidità totale da 9 à 10,5 g / l (H2T) il pH da 2,9 à 3,1 e l'acidità volatile < 0,50 g / l (H2SO4).

Nella produzione dei vini, si dà sempre più importanza ai derivati del lievito naturale o aggiunto.

L'autolisi del lievito permette il passaggio al vino di sostanze che influiscono sulla sua qualità sensoriale: le mannoproteine (MP) e altri polisaccaridi influiscono sulla grassezza, i nucleotidi e nucleosidi sul sapore e i peptidi sulla dolcezza.

Le MP hanno un ruolo positivo sulla stabilità tartarica e del colore dei vini, e negli spumanti permettono la formazione di bollicine più piccole aumentando la persistenza del perlage.

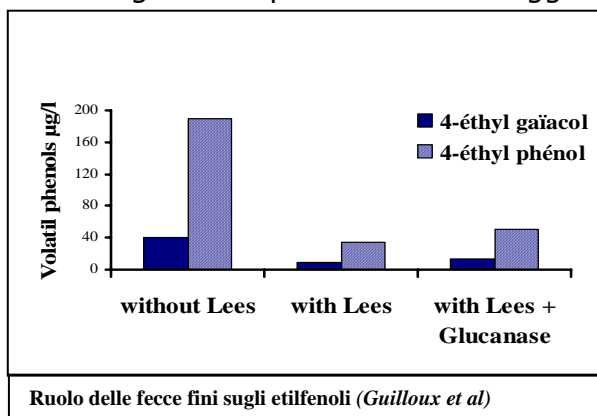


L'autolisi dei lieviti è condizionata dalla temperatura dal grado alcolico, dal pH e dal battonage. L'aggiunta di β -glucanasi, e l'agitazione periodica delle fecce fini, accelera l'autolisi del lievito.

Le fecce di lievito hanno un importante ruolo di riduttore del mezzo, dove liberano importanti quantità di Glutazione garantendo la protezione dalle ossidazioni.

Da quanto sopra, è importante selezionare lieviti in grado di produrre una maggiore quantità di MP durante la Fermentazione alcolica o di rilasciarle velocemente alla sua fine. In alternativa si è visto come l'aggiunta di lievito inattivo addizionato di glucanasi permetta il raggiungimento di questo scopo.

Anche nell'élevage dei vini rossi i prodotti derivati dalla lisi del lievito contribuiscono al miglioramento del prodotto; in particolare è verificato l'effetto delle MP sulla stabilizzazione del colore. Da non trascurare inoltre il ruolo attivante delle fecce lisate sui batteri lattici e sui lieviti verificato che le fecce fini adsorbono i



Brettanomyces, tuttavia è stato anche fenoli volatili eventualmente prodotti

Il prof. Feuillat ha ribadito il ruolo aromatico del legno in affinamento e in fermentazione.

L'apporto aromatico del legno ai vini bianchi e ai vini rossi dipende dalla specie botanica e dall'origine geografica del legno. Quando le fermentazioni alcolica e malolattica si realizzano nei fusti di legno si modifica il profilo aromatico dovuto al legno, in particolare i lieviti e i batteri possono produrre nuovi composti a partire dai precursori presenti nel legno (acidi fenolici) e possono inoltre trasformare certi composti aromatici come la vanillina, in composti praticamente inodori. In conclusione il carattere « boisé » è sempre meglio integrato nel vino quando le fermentazioni avvengono in fusti.