

Prof. Emilio CELOTTI- Università di Udine : Stabilità chimico-fisica

Nel presentare le problematiche enologiche della Stabilità Chimico-Fisica dei vini il prof. Celotti, ha introdotto anche il concetto di instabilità sensoriale, spiegando come i normali trattamenti tecnologici influiscono sul patrimonio aromatico del vino. Ha quindi fatto il punto sui componenti del vino e i fattori responsabili delle instabilità e le tecniche di stabilizzazione oggi in uso.

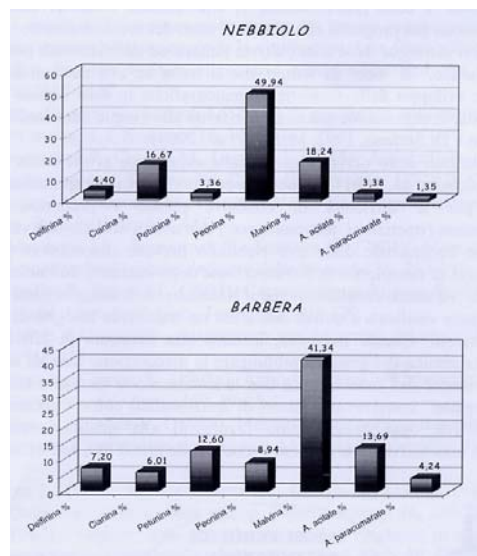
Nel progettare un grande vino l'Enologo seleziona l'uva in base a vari parametri qualitativi tra i quali il contenuto zuccherino, acidico e il suo stato sanitario. Da pochi anni si è cominciato a valutare anche la "maturazione fenolica dell'uva" con metodi di



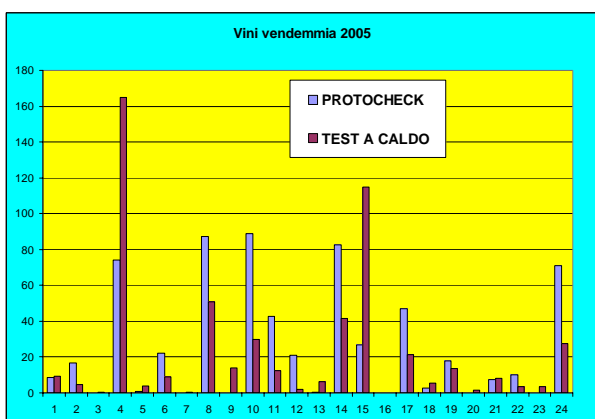
analisi di laboratorio che purtroppo sono lunghi e complessi e che stanno per essere sostituiti da controlli di processo. Di recente è stato messo a punto nuovo strumento per la valutazione dei polifenoli utilizzabile direttamente in vigneto.

Il tipo di antocianine delle uve rosse condiziona le scelte tecnologiche in vinificazione; in particolare il Barbera ricco di Malvidina, sopporta meglio le ossidazioni rispetto al nebbiolo. Altre uve come il Pinot Nero sono ricche

di tannini nei vinaccioli, ma povere di antocianine. Il Pinot Nero vinificato in nero è l'esempio di come nelle realtà vocate, da origine a vini di grande qualità e struttura, pur essendo più povero in colore rispetto ad altri vini rossi. La vinificazione con la "macerazione tradizionale" favorisce l'estrazione dei polifenoli mentre la "macerazione prefermentativa a

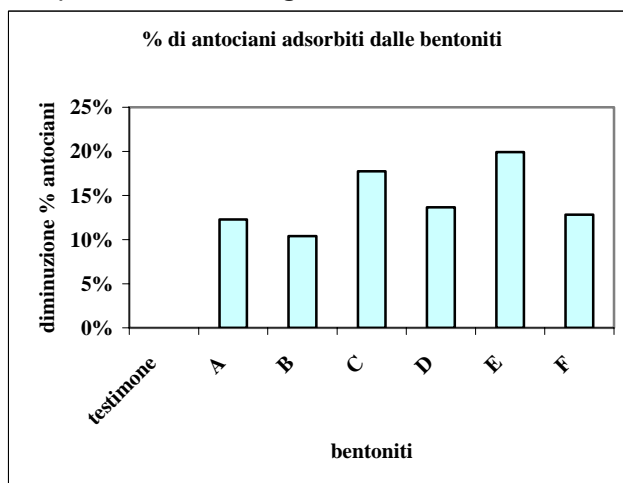


Gerbi et al., 2004



all'eliminazione delle note erbacee. La Microossigenazione effettuata con apposite apparecchiature, o con la permanenza del vino in botti o barrique diventa una tecnica interessante per la stabilizzazione del colore e l'élevage dei vini rossi, quando è supportata dalla conoscenza di alcuni parametri analitici quali la % dei pigmenti polimerizzati, i polifenoli totali, il rapporto tannini/antociani. Un punto fermo riguarda il corretto uso dei coadiuvanti e delle tecniche di stabilizzazione Anche la conoscenza della

freddo" favorisce l'estrazione degli aromi dell'uva, che poi vanno adeguatamente conservati. Penato in certe situazioni è giustificata la riduzione all'inizio della macerazione per proteggere le antocianine facilmente ossidabili. Il corretto utilizzo delle tecniche di riduzione prima e di ossigenazione (macro e micro-ossigenazione) dopo contribuiscono positivamente alla stabilizzazione del colore, alla protezione degli aromi varietali e



carica elettrica superficiale dei coadiuvanti (CES) permette un'azione mirata e rispettosa del colore e degli aromi del vino. In queste ultime due vendemmie è stato testato industrialmente un nuovo metodo di valutazione della stabilità proteica (ProtoCheck) brevettato dall'università di Udine e prodotto e commercializzato su licenza da EVER srl di Pramaggiore (VE).

Questo metodo permette all'enologo di effettuare controlli rapidi e accurati anche sul vino tal quale, ad esempio durante il suo affinamento sulle fecce fini. Il trattamento deproteinizzante con bentonite, può quindi essere valutato in maniera chirurgica evitando inutili perdite di colore (fino a -20% di antociani) e di aromi. Per la stabilizzazione proteica si dovrebbe rivalutare anche l'uso del tannino sempre facendo riferimento alla conoscenza della sua reattività. Gli studi dell'università di Udine e della Borgogna, hanno messo in evidenza il ruolo del lievito nella stabilizzazione del vino e non solo di quella tartarica, proteica o del colore, ma anche di quella cosiddetta "sensoriale", dato che ad esempio le mannoproteine che derivano dalle pareti cellulari del lievito fissano gli aromi del vino mantenendoli più stabili nel tempo.

Anche i derivati del lievito devono essere preventivamente valutati, dato che l'apporto sensoriale nel vino è in relazione al loro dosaggio ed alla loro qualità. Tali derivati non vanno utilizzati in vini microbiologicamente instabili, dato che per la loro composizione possono favorire la crescita dei batteri.