

Vinificazione e Macerazione carbonica

Le caratteristiche di un vino, oltre che dal vitigno e dalle condizioni ambientali che influenzano la maturazione dell'uva e relativa composizione, dipendono da numerosi fattori quali il modo di pigiatura, tipo di vinificazione, tipo di lieviti che prevalgono nel processo fermentativo, temperatura di fermentazione, ecc.

Nella vinificazione con macerazione carbonica per la particolare condizione anaerobica dell'ambiente in cui vengono a trovarsi i grappoli, caratteristiche originali assume il vino, che da essi deriva, differenziandosi da quello ottenuto dalla fermentazione tradizionale. I fenomeni a cui vanno soggetti in tale ambiente sono analoghi a quelli dei frutti conservati in ambienti saturi di anidride carbonica (CO₂). L'uva non pigiata ed intatta va soggetta ad una fermentazione intramolecolare ed intercellulare con la produzione di alcool negli acini (1-3 %) e di anidride carbonica senza l'intervento microbiologico. Inoltre, si verrebbero ad avere acceleramenti nel processo di affinamento, con riduzione immediata e progressiva dell'acidità totale e corrispondente formazione di aromi particolari del vino ottenuto e pronto al consumo.

Affinché tali caratteristiche possano essere di alto pregio è necessario che l'uva sia completamente matura, grappoli intatti non colpiti da marciume o Botrytis cinerea, e in ambiente saturo di CO₂.

La vinificazione con macerazione carbonica trova tuttora larga diffusione in alcune regioni viticole francesi quali il Beaujolais, le Côtes du Rhône e Châteauneuf du Pape, ove i risultati sono più che soddisfacenti.

Nel Beaujolais i viticoltori nel praticare tale tipo di vinificazione, adottano tini di 50-70 hl, chiusi ermeticamente da coperchi con aperture di piccolo diametro. Prima del loro riempimento con uva sana, matura ed integra, vengono saturati con gas carbonico. L'eccesso di gas che successivamente verrà a generarsi per attività fermentativa della piccola porzione di mosto che si trova al fondo del tino, troverà libero sfogo dall'apertura del coperchio.

La solfitazione è eliminata anche nei casi di attacchi di Botrytis dell'uva ed eventualmente è effettuata solo nella seconda fase della vinificazione.

Ad una temperatura di 18-20 gradi raggiunta dalla massa nel tino, l'uva vi rimarrebbe dagli 8-12 giorni, e da 15 a 20 se le uve sono più fredde. Il travaso dell'uva dai tini dovrà avvenire quando:

a) i grappoli avranno subito una trasformazione tale da assumere un colore livido rosso mattone e gli acini ancora integri tenderanno con debole pressione a scoppiare facilmente. Ed il mosto che ne deriva sarà molto colorato e profumato.

b) la limitata porzione di mosto del tino e liberato dalle uve, raggiunge la densità di 1000 e vi sarà solo in esso il 20-30 % di lieviti viventi rispetto alla quantità presente nella prima attività fermentativa.

Si procede quindi alla svinatura e alla pressatura delle uve, potendo eliminare la stessa pratica della pigiatura e si uniscono i due liquidi ricavati per la successiva fermentazione alcolica, detta anche seconda fermentazione. Essa nel giro di poche ore riprenderà attivamente e terminerà dopo alcuni giorni. Seguirà a poca distanza la fermentazione malolattica che porterà a completa trasformazione l'acido malico già parzialmente distrutto nel corso della fermentazione intercellulare.

Nel termine di un mese circa dopo la vendemmia, nella regione del Beaujolais con tale tecnica, il vino che risulta, ha subito la completa evoluzione fermentativa, acquistando caratteri di vino invecchiato.

Studi e ricerche sulla vinificazione con macerazione carbonica sono stati fatti recentemente dal Prof. Giuseppe Murolo dell'Istituto Tecnico Agrario Enologico di Avellino. In tale zona si riscontrano caratteristiche ecologiche analoghe a quelle settentrionali, con produzione di mosti a tenore zuccherino non alto e di acidità totale normalmente dotati. Le ricerche sono state condotte per due anni consecutivi e su varietà di uve di Cabernet, Aglianico e Sangiovese.

Il vino prodotto dalle uve di Aglianico e Sangiovese con la macerazione carbonica, è risultato migliorato con caratteristiche pregevoli e a soli tre mesi dalla vinificazione con gusto e colore di un vino di qualche anno. Per il Cabernet, i risultati sono stati negativi, pur con la stessa tecnica di vinificazione. Pure negativi sono stati i risultati

ottenuti recentemente presso l'Istituto Sperimentale per l'Enologia di Asti con la stessa tecnica di vinificazione su uve nere locali.

È indiscutibile che il successo di tale tecnica dipende da quelle condizioni già accennate: maturazione completa dei grappoli e loro sanità ed integrità e presenza anticipata di CO₂ nei tini di macerazione.

Nel Beaujolais ove ogni accorgimento è scrupolosamente curato, con la tecnica della macerazione carbonica si ottengono rapidamente vini secchi con acidità volatile debole, pastosi e con acidità totale piuttosto bassa, per effetto della retrogradazione malolattica che si compie immediatamente dopo la fermentazione alcolica dei « sughetti di pressa e di scolo » (R. Rivoire). Essi sono inoltre molto colorati e ricchi di aromi per la trasformazione più rapida del vino verso il suo optimum di qualità.

Tuttavia le difficoltà non mancano per realizzare i suddetti vantaggi quali ad esempio: di avere l'uva completamente matura e sana; di avere maggiore capienza di tini pari al 35% per una durata di fermentazione di sette giorni, e nel controllo dell'acidità volatile. E come ebbe a rilevare il Flanzy, nelle sue prime esperienze, essa tenderebbe all'inizio ad assumere valori maggiori al normale. Però nelle prove già citate dal Murolo, dopo 6-7 mesi, l'acidità volatile del vino verrebbe ad essere in dosi inferiori allo 0,60 ‰. Per evitare che all'inizio della fase fermentativa essa debba elevarsi, è necessario ostacolare gli aumenti di temperatura della massa in macerazione e ciò si ottiene con un abbondante uso di CO₂ già all'inizio della pratica, immettendola dal fondo del recipiente contenente l'uva.

Un aspetto negativo della citata tecnica di vinificazione è quello di una maggior formazione di alcool metilico che deriverebbe da una precoce idrolisi delle pectine. Però tale lieve aumento è sempre risultato non preoccupante e tale da non incidere sulle caratteristiche dei prodotti.

Si può ritenere che la vinificazione con macerazione carbonica, nelle condizioni già citate delle uve e con largo impiego di CO₂ nella fase iniziale, possa essere vantaggiosa ai fini di un miglioramento dei vini nella qualità, i quali per natura siano ricchi di acidità fissa e richiedano una lunga elaborazione.

Da C. Saracco, Guida pratica del cantiniere, Ed agricole (Bologna 1976)