L'INFORMATORE AGRARIO
DAL 1945
LIBERO, COMPETENTE, INNOVATIVO

informatoreagrario.it

Confronto tra vinificazione in bianco e macerazioni innovative

Negli ultimi anni, nel mondo del vino, stanno emergendo diverse interpretazioni stilistiche di vini prodotti da uve a bacca bianca con **macerazioni durante le fasi fermentative**. Si tratta di procedure che hanno origine da tecniche enologiche antiche e tradizionali di alcuni paesi.

Una parte del mercato sta sempre più apprezzando dei vini con caratteristiche organolettiche che si discostano dai profili dei vini bianchi moderni, ottenuti con tecnologie correnti.

Le caratteristiche ricercate in questi vini sono riconducibili ad aggettivi, filosofie produttive o descrittori come: integrale, puro, territoriale, artigianale, macerato, orange, ecc.

La società di consulenza **Uva Sapiens**, ha intrapreso dei percorsi sperimentali per l'evoluzione di queste tecniche enologiche tradizionali su diverse **varietà autoctone** e internazionali in più areali viticoli europei.

Le prove sperimentali

Le prove sono state condotte durante la vendemmia 2018 utilizzando uve della cv Grillo fornite dall'azienda Musíta Srl di Salemi (TP).

Le uve, giunte alla maturità tecnologica ottimale sono state raccolte in cassette da 20 kg. Sono state poi suddivise in due aliquote: il **75%** (15 q) è stato sottoposto al processo di vinificazione classico con tecnologie moderne, mentre il **25%** (5 q) è stato conservato in cella frigo a temperatura di **10 °C per 48 ore**.

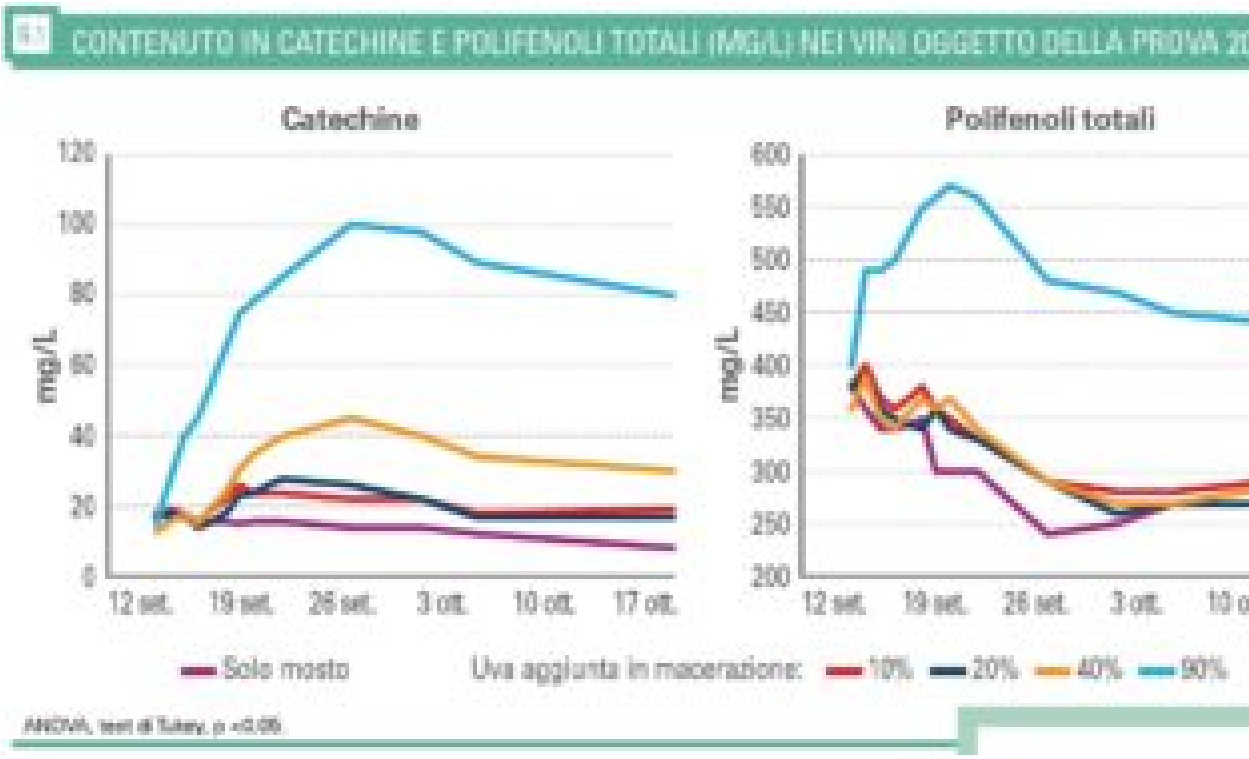
La fermentazione è stata condotta a 18°C. Giornalmente sono stati effettuati controlli analitici e sensoriali al fine di monitorare le dinamiche fermentative

Terminata la fermentazione alcolica la temperatura è stata portata a 10°C, e il vino è stato addizionato di anidride solforosa fino a 25-30 mg/L, per evitare l'avvio della fermentazione malolattica. Tutte le tesi sono state mantenute a contatto con i **lieviti per 50 giorni**, effettuando dei batonnage a cadenza bisettimanale nei primi 30 giorni e poi settimanale.

I risultati

Il concetto classico di macerazione di uve a bacca bianca, rivisto secondo questo nuovo approccio e in un contesto di estrazione in ambiente ridotto e protetto dall'ossigeno, può essere vantaggioso per ottenere alcuni vantaggi enologici e stilistici.

La scelta delle diverse aliquote di uve da utilizzare per le vinificazioni con **macerazione in riduzion**e permette alle aziende e ai tecnici di ottenere delle **basi "integrali"** utili alla definizione di singoli vini, ma consente anche di ampliare il ventaglio di componenti migliorativi da utilizzare nei blend per aumentare la complessità e la ricchezza dei loro vini.



IL CONTENUTO DEI DIVERSI COMPOSTI FENOLICI NEI VINI AUMENTA IN MODO PRO
QUANTITÀ DI PARTI SOLIDE IN MACERAZIONE.

Tratto dall’articolo pubblicato su *Vite&Vino* n. 1/2020
Vini macerati senza essere orange
di M. Filippi, I. Cappello, O. Corona, A. Giarraputo
L’articolo completo è disponibile per gli abbonati anche su Rivista Digitale

© 2019 Edizioni L'informatore Agrario S.r.l. - OPERA TUTELATA DAL DIRITTO D'AUTORE