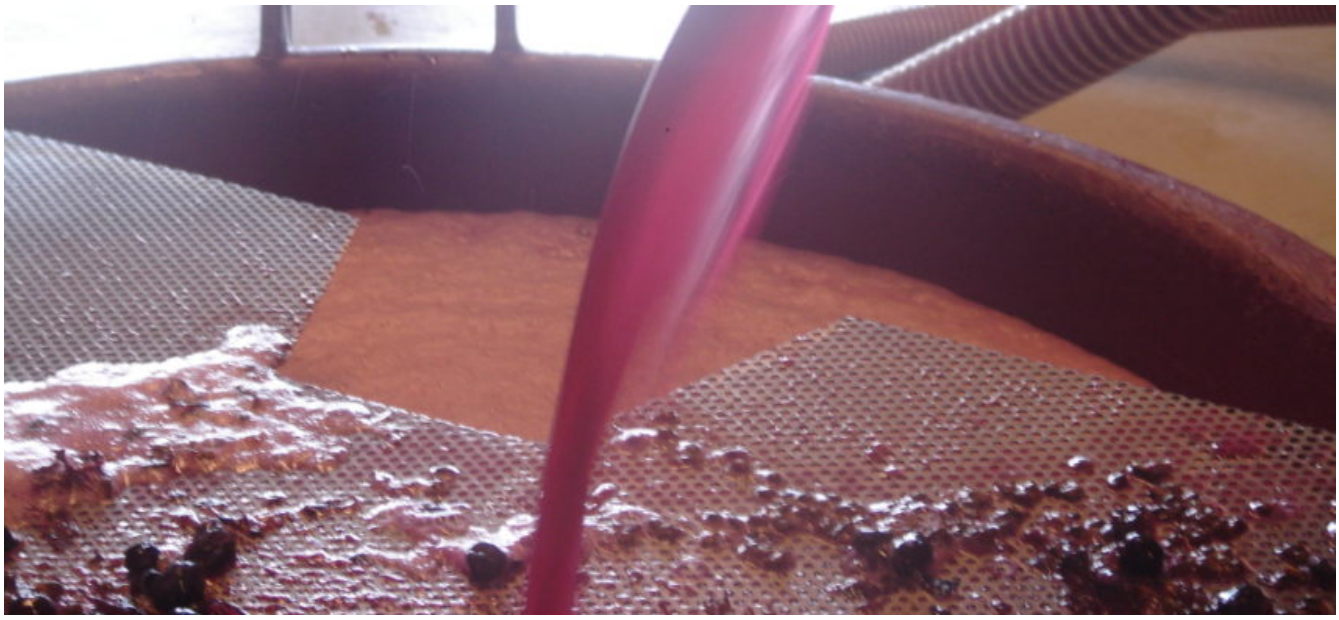
L'INFORMATORE AGRARIO
DAL 1945
LIBERO, COMPETENTE, INNOVATIVO

informatoreagrario.it

Varietà resistenti: spunti enologici



I vini prodotti da **vitigni resistenti** hanno avuto in passato una fama non delle migliori. Venivano considerati vini di bassa qualità. E la colpa veniva attribuita al vitigno.

Gli ultimi risultati ottenuti da diverse aziende sul territorio nazionale ci dimostrano che non è così, o quanto meno che non è più così e che tra le varietà resistenti ben più di qualcuna ha un **potenziale enologico** equivalente se non superiore alle varietà classiche. Spesso il problema era che venivano coltivate nel posto/modo

sbagliato o, molto più frequentemente vinificate in modo non corretto e specifico.

Fortunatamente diverse aziende hanno iniziato a studiare, sperimentare e lavorare a**nuove vinificazioni** ottenendo grandi risultati in pochi anni.

Non dimentichiamo inoltre che ogni vitigno ha**specifiche potenzialità** e che per riuscire a ottenere il massimo, oltre a piantarlo in un territorio con condizioni climatiche a lui favorevoli, va destinato alla produzione di una tipologia di vino che ne esalti le sue caratteristiche. Ma anche in questo caso parliamo degli stessi concetti che l'**enologia moderna** ha imparato ad applicare a tutti i vitigni già diffusi e presenti.

Andiamo adesso a descrivere le caratteristiche enologiche di due vitigni, ricordandoci sempre che non parliamo di niente di assoluto e che tutti i **protocolli di vinificazioni** vanno studiati caso per caso.

Johanniter

Varietà a **bacca bianca** dal grandissimo potenziale evolutivo se portata alla maturazione tecnologica ottimale. Non troppo adatta alla macerazione pellicolare dà il meglio di sé vinificata in bianco e con una chiarifica statica specifica.

Il mosto è infatti ricco di composti ossidabili come catechine che è consigliabile rimuovere prima della fermentazione alcolica.

In determinati areali, di conseguenza con dati analitici precisi, si presta molto bene allo svolgimento totale della **fermentazione malolattica** (FML) che è consigliabile svolgere in maniera sequenziale alla fermentazione alcolica (FA) prestando particolare attenzione alla nutrizione specifica poiché quasi sempre i vini si trovano molto poveri dei fattori di crescita necessari ai batteri. Molto interessante l'abbinamento FML con l'**affinamento in legno** sulle fecce totali.

Bronner

Dà ottimi risultati sia declinato fermo sia dedicato alla **rifermetazione in bottiglia**. Rispetto allo Johanniter soffre meno le ossidazioni ma, a causa del suo potenziale redox, questa caratteristica può essere sia positiva sia negativa.

Ideale per le basi spumante e per la fase di affinamento che precede il tiraggio

vista l’assenza o la **bassissima presenza di SO2**. È importante prestare attenzione all’affinamento sulle fecce totali. Il loro alto potere riducente porta facilmente alla riduzione del vino. In caso di un blend effettuato a ridosso dell’imbottigliamento controllare con attenzione il potenziale redox per definire il livello di SO2 e la chiusura da utilizzare per non rischiare riduzioni in bottiglia.

Tratto dall’articolo pubblicato su *Vite&Vino* n. 1/2021
I consigli per gestire la vinificazione dei resistenti
di N. Biasi
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