

ASSOENOLOGI GIOVANI

Il gruppo di lavoro

Valter Bighini, Jennifer Carraro, Loris Cazzanelli, Marco Chistè, Luigi Di Camillo, Alessandro Donà, Erica Enzo, Iacopo Michele Giannotti, Francesco Martusciello, Maurizio Maurizi, Laura Minoia, Enrico Nesi, Andrea Pala, Chiara Peresani, Andrea Radicchio, Rocco Vallorani, Gabriele Valota.

LA RESILIENZA DELL' ENOLOGO



Andrea Radicchio
ENOLOGO

In psicologia, la resilienza è un concetto che indica la capacità di far fronte, in maniera positiva, a eventi traumatici, di ripensare la propria vita dinanzi alle difficoltà, di ricostruirsi restando ricettivi alle opportunità positive che la vita offre, senza alienare la propria identità.

Questa pandemia da Covid-19 ha pervaso il mondo intero, tutte le attività economiche sono state colpite e non è stato graziato nemmeno il mondo del vino. Anche in questo caso l'enologo può essere, anzi deve essere, il protagonista per una ripresa seppur graduale di tutto il comparto enologico mondiale.

Siamo noi a tramandare, raccontare, illuminare il mondo intero con le nostre ricchezze, a valorizzare con la cura costante il dono che madre natura ci ha regalato senza nulla a



pretendere; dobbiamo solo esaltare un bene prezioso che, in maniera generosa, la natura ci concede. Diventa quindi fondamentale non tra-

lasciare l'identità, ogni regione, ogni territorio, ogni varietà, ogni vino ha le sue peculiarità, come un'impronta digitale che lo rende unico. Per guardare al futuro non possiamo quindi dimenticare il passato, le nostre origini, perché solo avendo chiara la partenza la meta diventa raggiungibile.

Non dimentichiamo inoltre che durante la pandemia si è registrato un calo notevole delle emissioni inquinanti per l'ambiente, che ha determinato un'importante diminuzione dei gas nocivi sia per la salute dell'uomo che per l'ambiente. La natura si è ripresa caparbiamente il suo habitat e sicuramente anche il mondo del vino ne ha beneficiato. Questa cosa deve essere di ispirazione per ripensare il sistema e le nostre abitudini, cercando di impostare un futuro più pulito e benefico per l'ambiente. ■

IL TEMA DEL MESE

IL MONDO DEI LEGNI ALTERNATIVI

Un excursus sull'impiego del legno in enologia, sui vantaggi e svantaggi dell'utilizzo di legni alternativi alle botti e sulle norme che li riguardano

Gruppo Tecnico

Valter Bighini, Marco Chisté,
Laura Minoia, Andrea Pala,
Andrea Radicchio,
Loris Cazzanelli (coordinatore)



medicinale); SP = 500 µg/litro;
• Eugenolo Guaiacolo (affumicato);
SP = 75 µg/litro;
• Guaiacolo Dimetossifenolo (fumo, affumicato); SP = 570 µg/litro;
• Dimetossifenolo 5-metil-forfurale forfurale forfurale (mandorla tostata);
SP = 45 ng/litro;
• Maltolo (caramello, zucchero filato);
SP = 30 ng/litro;
• Maltolo 2-furfuran furfuran furfuran-matantiolo matantiolo matantiolo (caffè, torrefatto); SP = 0,4 ng/litro;

Il legno è da sempre uno strumento di grande interesse nella conservazione e nell'affinamento dei vini. Un suo accurato utilizzo può rivelarsi fondamentale nel miglioramento del loro impatto sensoriale e nell'aumentarne il livello qualitativo oggettivo e percepito dal consumatore.

Spesso ci si chiede quali sono i vantaggi e gli svantaggi di questa applicazione riguardo l'uso dei legni alternativi.

I vantaggi possono essere:

- risparmio economico in vinificazione: incidenza media di costo pari a 0,02 €/litro (con dosaggio medio di 200 g/hl), rispetto a 0,50 €/litro della barrique (considerando una vita utile di 5 anni della stessa);
- salvaguardia delle foreste grazie a una maggiore resa dal legno di partenza (per la produzione delle botti e delle barrique viene utilizzato solo il 30-40% di un tronco, mentre con la produzione dei chips viene utilizzato fino all'80% del tronco);
- minori tempi di affinamento e relativa diminuzione di perdite di prodotto causate da colmature e travasi;
- prevenzione di sentori sgradevoli do-

vuti all'inquinamento dei vasi vinari da parte di lieviti (*Brettanomyces*) e batteri;

- miglioramento notevole apportabile a costi contenuti anche alla qualità dei vini di fascia media;
- ripetibilità dei risultati.

E così gli svantaggi:

- impossibilità di utilizzo in Italia per vini Doc e Dop;
- assenza di scambio di ossigeno con l'esterno del serbatoio e richiesta l'utilizzo del micro-ossigenatore per quanto concerne la stabilità del colore nei vini rossi.

Le principali sostanze cedute

Le principali sostanze che vengono estratte dai legni, sia volatili che non, sono:

- Cis-whiskylattone whiskylattone whiskylattone (cocco); SP in vino rosso = 125 µg/litro;
- Vanillina (vaniglia); SP = 320 µg/litro;
- Vanillina Nonenale (cetriolo, grafite); SP = 250 µg/litro;
- Nonenale Eugenolo (farmaceutico,

I legni aggiungono composti volatili che si formano con la tostatura e i polifenoli, in particolare i tannini ellagici che conferiscono struttura al vino, si integrano perfettamente alla natura dei tannini condensati derivanti dall'uva creando una matrice unica e coesa ed estremamente piacevole a livello organolettico.

Naturalmente ogni tipologia di legno e la sua preparazione donano caratteristiche differenti a seconda del diverso grado di tostatura. Si è visto che è possibile trovare differenze sia a livello analitico che sensoriale. I legni non tostati spiccano per una maggiore cessione di cis e trans-whiskylattone, che apporta la nota riconosciuta dai degustatori come "cocco"; la bassa tostatura si caratterizza per l'elevata concentrazione di Vanillina e Siringaldeide descritta alla degustazione come nota "vanigliata". La media tostatura induce un aumento della concentrazione di Eugenolo ed iso-Eugenolo, descritto dal panel come "speziato", ed infine l'alta tostatura si differenzia per l'ele-

vata cessione di Guaiacolo e Furfurale che portano alla nota descritta dal panel come "moka".

Da una serie di analisi sensoriali incrociate si è visto che i legni alternativi sono molto interessanti da utilizzare "in concia" il che vuol dire anziché trattare tutta la massa, per esempio,

a 100g/hl si può trattare anche solo il 20% della massa con la concentrazione di 500 g/hl e, dopo un certo periodo di estrazione, si possono assemblare le due masse.

Le due metodologie di lavoro portano allo stesso risultato finale ma con la differenza che con la concia risulta

essere più facile e versatile dosare la parte trattata nelle percentuali desiderate magari mescolandola con altre tipologie di legno che giocano un ruolo sinergico per aumentare la complessità aromatica. ■



Gruppo Legislazione

Erica Enzo, Iacopo Michele
Giannotti, Francesco Martusciello,
Enrico Nesi,
Luigi di Camillo (coordinatore)

L introduzione già da diversi anni all'uso di legni cosiddetti "alternativi", sotto forma di un'ampia gamma di frammenti o trucioli di varie forme, tostature e dimensioni (comunemente definiti chips, staves, ecc.), ha fornito al tecnico un ulteriore strumento tecnologico che, integrato direttamente all'interno delle vasche con una corretta micro-ossigenazione, simula al meglio l'effetto barrique. Questa tecnica però non sostituisce l'utilizzo tradizionale dei contenitori di legno per l'affinamento. Largamente diffusa nei Paesi extra-europei, è stata autorizzata dall'Ue già nel 2006 con il reg. Ce 1507/2006 e successivamente integrato tra le pratiche enologiche ammesse a livello comunitario dal reg. Ce 606 del 2009 che, nell'allegato I A al punto n. 38 e relativa appendice n. 9, definisce le prescrizioni per l'impiego di pezzi di legno di quercia. Ammessi per la vinificazione e l'affinamento del vino, per la fermentazione delle uve fresche e dei mosti di uve e per trasmettere al vino alcuni costituenti provenienti dal legno di quercia.

Lo stesso regolamento specifica che i pezzi di legno devono provenire esclusi-



sivamente dalla specie di *Quercus* e chiarisce come vanno prodotti:

- lasciati allo stato naturale;
- riscaldati in modo leggero, medio o forte, ma non devono aver subito combustione, neanche in superficie; non devono essere carbonacei, né friabili al tatto;
- non devono aver subito trattamenti chimici, enzimatici o fisici diversi dal riscaldamento;
- non devono essere addizionati con prodotti volti ad aumentare il loro potere aromatizzante naturale o i loro composti fenolici estraibili.

L'etichetta deve indicare l'origine della o delle specie botaniche di quercia e l'intensità dell'eventuale riscaldamento, le condizioni di conservazione e le prescrizioni di sicurezza. Le dimensioni delle particelle di legno debbono essere tali che almeno il 95 % in peso sia

trattenuto da un setaccio con maglie di 2 mm (ossia 9 mesh). I pezzi di legno di quercia non devono liberare sostanze in concentrazioni tali da comportare eventuali rischi per la salute. Il trattamento deve essere indicato nel registro di cantina. L'Italia ha limitato o vietato l'impiego di determinate pratiche enologiche autorizzate dall'Europa. E in merito all'uso di oak chips già con il Dm 2/11/2006 se ne vietava l'uso sui V.q.p.r.d. "considerando che le produzioni agroalimentari di qualità costituiscono un patrimonio irrinunciabile per l'Italia e che bisogna tutelarne sia la loro qualità intrinseca, sia l'immagine". Il divieto nell'elaborazione, nella conservazione e nell'invecchiamento di tutti i vini Dop è ribadito più recentemente con il Dm 21 del 2017. ■

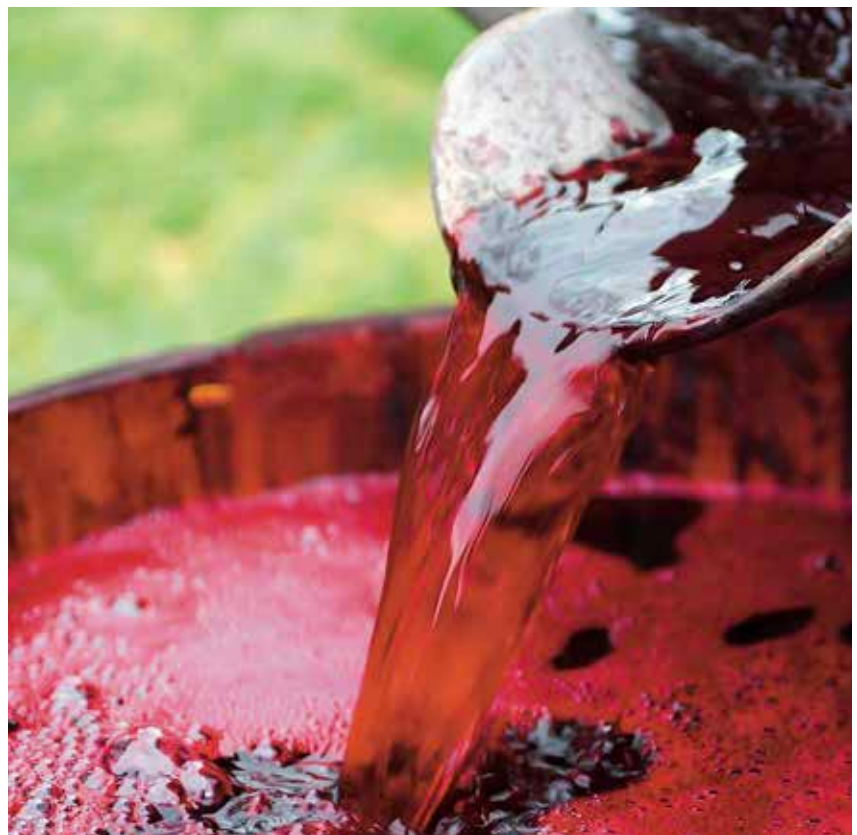


Gruppo Comunicazione

Jennifer Carraro, Maurizio Maurizi,
Chiara Peresani, Gabriele Valota,
Rocco Vallorani,
Alessandro Donà (coordinatore)

La conservazione e l'affinamento dei vini in legno è una tecnica ormai consolidata da lungo tempo. Negli anni, il susseguirsi delle mode ha portato diversi produttori a valutare altre soluzioni al fine di ottenere il caratteristico aroma boisè.

Dal 2006 l'Unione Europea ha autorizzato l'utilizzo di legni alternativi sotto forma di trucioli, cubetti, asticelle e doghe più o meno tostate, allo scopo di conferire ai vini senza Do caratteristiche tipiche dell'affinamento in legno. A differenza di diversi produttori del Nuovo Mondo che non hanno alcuna intenzione di rinunciare a questa pratica, e spesso non si pongono nemmeno il problema, in Europa ancor oggi l'argomento rimane un tabù. L'uso dei legni nel vecchio continente è documentato da più di un secolo, ed era pratica comune dei vinattieri dell'Ottocento, anche se usati con scopi parzialmente diversi. Oggi i vini elaborati con legni alternativi, nella maggior parte dei casi, sono vini che necessitano di essere migliorati per mancanza di struttura o per



eccesso di caratteri vegetali o ancora per tutti quei motivi tecnici e/o economici, che non permettono di optare per un classico affinamento in fusti di legno. Ma è chiaro che non risolvano del tutto i problemi; rimane spesso valida la vecchia regola per cui un vino mediocre, in contatto con il legno, quasi sempre peggiora.

Non secondario inoltre è l'apporto di tannini rilasciati dagli alternativi. Tannini che da soli, polverulenti o liquidi, vengono usati ampiamente in enologia senza, giustamente, troppi dubbi sul loro uso. Viene dunque da chiedersi come mai l'uso degli alternativi possa trovare così tanta ostilità nell'opinione di molti produttori e consumatori. Fermandoci a ragionare un attimo, eticamente e salutisticamente, invecchiare il vino in legno, o aggiungere legno ad un vino, non dovrebbe fare molta differenza. Forse ciò che non piace, è l'idea che questi legni vengano usati allo scopo di simulare l'invecchiamento in botte, e quindi una sorta di "presa in giro" fatta ai danni del consumatore. Ed è for-

se questo l'aspetto su cui si dovrebbe lavorare di più, ovvero far capire a chi compra la bottiglia, e spesso anche a chi la produce, i veri vantaggi e gli scopi per cui questi legni alternativi vengono utilizzati, ovvero come coadiuvante che porta numerosi vantaggi tecnici ad una specifica tipologia di prodotti, e non come trucco per scimmiettare vini dal lungo affinamento in botte. Infatti, il notevole risparmio economico per l'incidenza, nettamente inferiore, rispetto a quella dell'affinamento in botte o in barrique, i minori tempi di affinamento ed anche la relativa diminuzione delle perdite di prodotto causate dalla traspirazione dei fusti di legno, ne fanno l'alleato ideale per chi produce vini non adatti ai lunghi affinamenti o poco adatti al contatto con l'ossigeno. Non di minor importanza, infine, l'aspetto ambientale. L'utilizzo dei legni alternativi permette un più efficiente sfruttamento del legno di partenza, e quindi minori scarti dello sfruttamento forestale. ■

