



AGLIANICO DEL SANNIO: INFLUENZA DEL DIRADAMENTO EFFETTUATO IN 3 DIVERSI PERIODI

L'Aglianico, vitigno storico con una grande e antica tradizione, è stato sottoposto a sperimentazione al fine di valutare l'effetto di differenti pratiche di diradamento. Con l'obiettivo di migliorare la maturazione ed esaltare le caratteristiche varietali.



INTRODUZIONE

■ L'Aglianico è un vitigno che, per sua natura, tende ad avere una maturazione tecnologica e soprattutto fenolica difficoltosa. Questo è reso ancora più evidente in annate difficili e fredde, i prodotti ottenuti in queste condizioni manifestano caratteri verdi e immaturi, di difficile gestione all'interno del processo di vinificazione. Il progetto è finalizzato a rilevare l'influenza della riduzione della produzione naturale di uva per pianta, realizzata con differenti tecnologie e tempistiche, nonché la reazione della pianta e dei suoi frutti a una profonda anche se progressiva e differenziata operazione di defogliatura, al fine di esporre i grappoli alla diretta azione dei raggi solari.

MATERIALI E METODI

■ La possibilità di influire sui processi di accumulo nella bacca attraverso la manipolazione della chioma in senso lato, ha dato all'enologo un mezzo determinante per l'interpretazione della materia prima, per indirizzare le scelte tecnologiche in funzione dell'obiettivo enologico. Con questo spirito e su questi presupposti, si configura questo lavoro.

■ La sperimentazione è stata condotta su di un vigneto sperimentale con una superficie di 1,5 ha omogeneo per caratteristiche del suolo e giacitura. L'apezzamento in esame è stato diviso in quattro parcelle di uguale estensione al fine di differenziare le operazioni colturali ed in particolare il diradamento dei grappoli. Le parcelle ottenute sono le seguenti:

Di

Marco Giulioli, Ernesto Buono

Enologo e Enotecnico Soc. Coop.
La Guardiense - Guardia Sanframondi (BN)

Amato Sebastianelli

Silvio Di Lonardo

Ildo Romano

Giovanni Salvatore

Elvio Plenzick

Giuseppe Conte

Comitato tecnico Soc. Coop.
La Guardiense - Guardia Sanframondi (BN)

(Da sinistra nella foto)

- testimone
- diradato pre-invaiaura
- diradato post-invaiaura
- diradato post-invaiaura e spuntatura dei grappoli.

■ Al fine di determinare come le diverse tecniche di diradamento influenzino l'epoca di maturazione e la qualità delle uve prodotte; sono stati presi in considerazione alcuni parametri:

- maturità tecnologica, Brix, acidità totale e pH
- indice di maturità fenolica, indice Glories.



• **peso del grappolo, numero e peso degli acini.**
Tali dati sono riassunti nella Tab 1.

■ Al fine di valutare il risultato della sperimentazione, oltre alle analisi delle uve si è proseguito con la vinificazione delle singole parcelle. La raccolta è stata effettuata il 13 ottobre 2011 nelle prime ore del giorno con temperature ottimali; le uve sono state riposte in cassette e trasportate in cantina in perfetto stato. Il protocollo di vinificazione adottato è identico per tutte le tesi della sperimentazione; questo ha previsto un'aggiunta di 5 g/hl di metabisolfito di potassio direttamente sulle uve, che successivamente sono state pigia-dirasate. Al fine di estrarre tutta la componente varietale dell'Aglianico, è stata effettuata una criomacerazione pre-fermentativa portando la temperatura del pigiato, mediante scambio termico, a 3°C, che è stata mantenuta costante per 36 ore. Al termine si è provveduto a un graduale aumento fino al valore desiderato di 24-25°C, dopo di che la fermentazione è partita senza l'ausilio di lieviti selezionati, ed è stata condotta interamente in tini di legno. Sono state fatte piccole e ripetute aggiunte di sostanze azotate per agevolare l'attività dei lieviti indigeni che hanno lavorato in maniera egregia, dando luogo a una fermentazione lenta, continua e costante durata 18 giorni. Durante questo periodo sono stati fatti due rimontaggi e due follature manuali al giorno, per consentire la cessione del colore e delle sostanze fenoliche.

■ Al termine della fermentazione alcolica è stata impostata una macerazione post-fermentativa, durata 10 giorni, mantenendo la temperatura a 27-28°C al fine di favorire la cessione dell'ultima frazione pregiata dei tannini dalle bucce.

■ La perfetta condizione fisico-chimica delle uve ha permesso lo svolgimento di questa macerazione; in particolar modo il basso valore di pH ha inibito l'inizio della malo-lattica durante la macerazione stessa; impedendo così sgraditi fenomeni dovuti all'attività batterica particolarmente pericolosi in questa delicata fase. Successivamente le masse sono state svinate e poste in barrique da 225 litri e in tonneau da 500 litri, avendo cura di trasferire la quasi totalità delle fecce e stoccate in ambiente termo-condizionato con una temperatura di 10°C, per non favorire l'avvio della fermentazione malo lattica che verrà agevolata durante la primavera 2012.

RISULTATI DELLA RICERCA

Analisi di laboratorio.

Di seguito vengono riportati i risultati delle analisi di laboratorio, e della degustazione.

■ Osservando i dati relativi alla maturità tecnologica delle uve si evince che il testimone, rispetto alle tre tesi sperimentali, presenta una differenza media di 4 °Brix e, in generale, una

LA GENESI, L'EVOLUZIONE E IL PROGETTO DI SPERIMENTAZIONE

marcata immaturità tecnologica visti i valori eccessivi di acidità e pH, che male si accostano all'ottenimento di vini di pregio e struttura.

Analizzando il profilo fenolico del testimone rispetto agli altri tre, si osserva che mediamente la differenza si attesta sui 250-300 mg/l sia per gli antociani potenziali che estraibili, dato di enorme significato soprattutto se correlato con i valori della componente fenolica; inoltre si nota che l'estraibilità degli antociani migliora notevolmente dal testimone alla sperimentazione. Anche la ricchezza fenologica registra un incremento nell'ordine di un +15%, percentuale non trascurabile, il che ci indica una quantità maggiore di sostanze fenoliche estraibili che presuppone l'ottenimento di vini con un corpo più deciso. Correlando maturità fenolica e tecnologica si evince facilmente che, oltre al raggiungimento di una gradazione alcolica maggiore, si avranno tannini molto più maturi con una sensibile diminuzione di quelli verdi, polverosi e duri, visto la diversità dello stato di maturazione tra il testimone e le tre tesi. Tutto questo evidenzia l'importante relazione tra entità del diradamento e qualità del prodotto

Tab. 1 - Passo dopo passo prima e dopo l'invaiaura

	TQ			Diradato pre-invaiaura			Diradato post-invaiaura			Diradato post-invaiaura + spuntatura grappolo		
	24-ago	08-ago	30-set	24-ago	08-ago	30-set	24-ago	08-ago	30-set	24-ago	08-ago	30-set
Grado Brix	15,1	17,8	20,7	16,1	20,38	23,59	16	20,53	24,5	15,84	20,26	24,96
Acidità totale	15	10,5	8,7	13,6	9,3	6,9	14,2	6,7	7,4	14	7	6,9
pH	2,8	2,9	3,12	3,02	3,18	3,3	3	3,08	3,24	3	3,12	3,28
Antociani estraibili	270	315	370	280	434	581	290	546	620	300	560	710
Antociani potenziali	420	510	620	410	560	671	410	652	794	415	676	840
Estraibilità antociani	35,7	38,2	40,3	31,7	22,5	13,4	29,3	16,3	21,9	27,7	17,2	15,5
Tannini della buccia	10,8	12,6	14,8	11	17,4	23,2	13,8	21,8	22,8	14	22,4	24,8
Ricchezza fenolica tecnologica	46,5	59,3	109,8	47	59,8	120	44,3	61,3	112	45	64	135
Tannini dei vinaccioli	35,7	46,7	95	32,5	42,4	96,8	30,5	39,4	89,2	31	41,6	100,2
Maturità dei tannini dei vinaccioli	76,8	78,7	86,5	63,3	78,9	90	68,9	84,3	89,6	68,9	65	92
Peso medio grappolo	200	250	235	209	221	262	208	210	220	176	181	174



finale. La tesi "Diradamento pre-invaiaatura" si riferisce alla riduzione a chiusura del grappolo, che è stata fatta nell'ultima settimana di luglio eliminando il 40% della produzione; nei due segmenti successivi "Diradamento post-invaiaatura" e "Diradamento post-invaiaatura +ali" (con spuntatura del grappolo) è stato asportato il 40% della produzione e ciò è avvenuto a invaiatura conclusa nella penultima settimana di agosto. Analizzando i dati ottenuti dai vini, il "Diradato post-invaiaatura" e "Diradato post-invaiaatura +ali", risultano essere i vini migliori, oltre che per ricchezza fenolica, anche per l'espressione organolettica varietale delle uve Aglianico e, come è lecito attendersi, là dove la sperimentazione ha inciso di più si rilevano i valori maggiori di intensità colorante, polifenoli e antociani. Anche le analisi dei vini ottenuti confermano quanto rilevato dalle analisi delle uve, infatti il testimone risulta essere più povero sia da un punto di vista fenolico che sotto il profilo della gradazione alcolica raggiunta, il tutto è riportato in Tab. 2.

La degustazione.

■ I risultati organolettici definitivi sono stati discussi e analizzati a fermentazione malo lattica conclusa, vale a dire nella primavera 2012. La Fig. 1 riporta i profili organolettici dei quattro vini messi a confronto, il panel di degustazione era composto da 10 degustatori esperti, tecnici ed addetti commerciali e sommelier.

CONSIDERAZIONI CONCLUSIVE

Testimone: senza alcun intervento in vigna, è stato prodotto con una vinificazione che si potrebbe chiamare "convenzionale", sebbene anche impegnativa, 18 giorni di fermentazione seguiti da altri 10 di macerazione post-fermentativa a temperature piuttosto elevate (27-28°C) per estrarre tutta la parte più nobile della buccia. Dimostra non solo l'alta vocazione per i vini di importante struttura di questa parte della Campania, ma anche le grandi doti della varietà stessa, sicuramente un vitigno fra i maggiori dell'Italia.

■ Ampio e pieno con aromi e sapori di lampone, la trama è già setosa anche se lo sviluppo al palato registra un'intensità e una concentrazione che salgono e spingono un finale lungo e persistente. Già avvicinabile, questo "testimone" promette tenuta e longevità futura.

Prodotto da uva diradata in pre-invaiaatura:

Tab. 2 - Analisi dei vini ottenuti

Tino	Alcol	pH	AT	Estratto	Malico	PFT	Antociani	IC
Testimone	15,1	17,8	17,8	20,7	16,1	20,38	23,59	16
Diradato pre-invaiaatura	15	10,5	10,5	8,7	13,6	9,3	6,9	14,2
Diradato post-invaiaatura	2,8	2,9	2,9	3,12	3,02	3,18	3,3	3
Diradato post-invaiaatura + Ali	270	315	315	370	280	434	581	290

manifesta subito un impatto aromatico più variegato e più incisivo, maggiore apertura e ampio ventaglio con note di liquirizia, catrame e fumé insieme a un palato con maggiore peso e potenza e tannini più solidi. Sensazioni confermate dai dati analitici che evidenziano un salto non trascurabile dell'estratto e dei polifenoli.

Prodotto da uva diradata in post-invaiaatura: evidenzia ulteriori benefici dal diradamento, con spettacolari risultati sia dal punto di vista olfattivo sia di quello analitico. Siamo alla soglia di 4.000 mg/l di polifenoli, che denotano un vino molto poderoso, ma la degustazione dimostra che espressività ed equilibrio non sono stati sacrificati: inizialmente leggermente chiuso, al naso apre con sensazioni di catrame, cioccolato e tostatura, molto calde e lunghe, accompagnate poi dalla mora, dal lampone e, più sfumate, dal cuoio. Denso e avvolgente in bocca.

Prodotto da grappoli diradati e privati delle ali e delle punte: è un assoluto capolavoro

DIRADAMENTI POST-INVAIATURA: PIÙ RICCHEZZA FENOLICA ED ESPRESSIONE VARIETALE

e dimostra, per studenti della fisiologia della pianta, che le ali sono, effettivamente un'appendice. Denso e ricco al di là di ogni immaginazione, quasi masticabile ma elegantissimo allo stesso tempo e dotato di una forza e una lunghezza raramente incontrate, questo superbo vino - pastoso ma levigato, massiccio ma dalle forme perfette è il classico pugno di ferro in un guanto di velluto, l'esempio in forma liquida dell'assoluta eccellenza della varietà, del territorio e dell'impostazione tecnica. ■

Fig. 1 - Profili organolettici dei quattro vini messi a confronto

