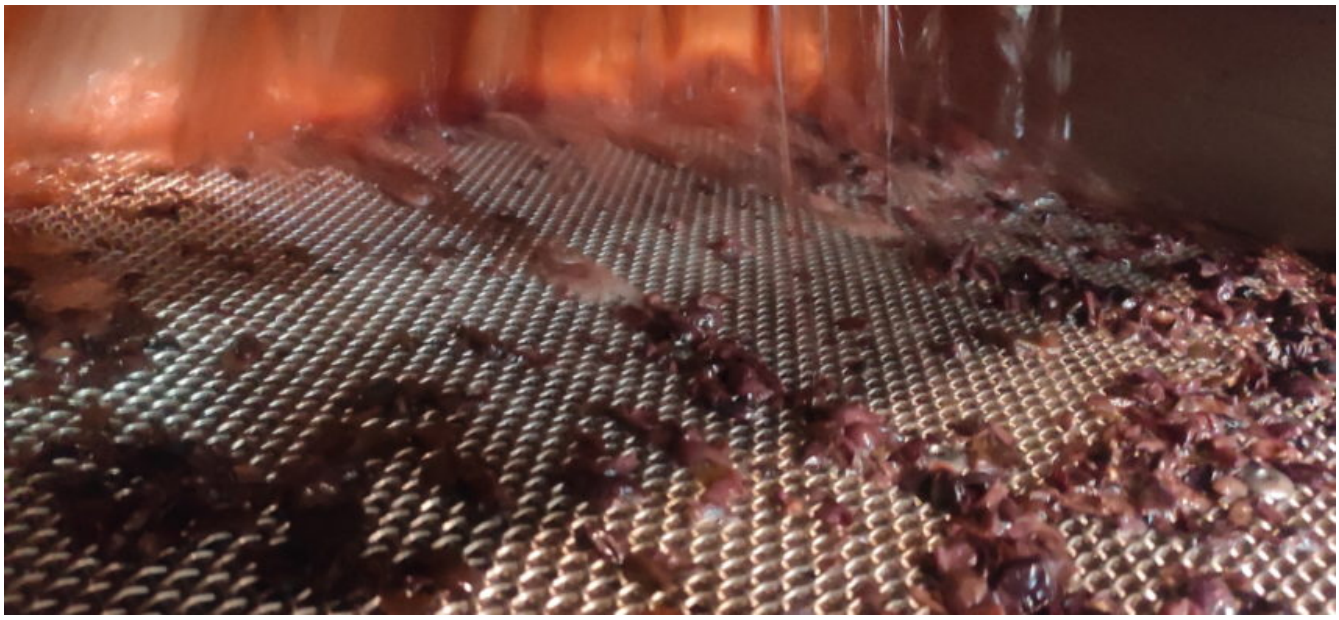
L'INFORMATORE AGRARIO
DAL 1945
LIBERO, COMPETENTE, INNOVATIVO

informatoreagrario.it

Modulare la macerazione per esaltare il terroir



La **macerazione** è la prima operazione enologica nell'elaborazione dei **vini rossi**, degli **orange ottenuti da uve bianche e dei vini rosati gestiti per alzata di cappello o da salasso**. Le uve, appena accolte in cantina, manifestano le loro potenzialità rivelando la facilità con cui cedono il colore e impartiscono tonalità rosso violacee al mosto. La struttura tannica incrementa progressivamente, fino a sovrapporsi alla dolcezza zuccherina e diventare **percepibile al gusto**, a volte perfino in modo eccessivo. Durante il terzo giorno di fermentazione si palesano gli **aromi varietali**

più immediati, mentre quelli complessi si rivelano solo più tardi.

Definire l’obiettivo

Nessuna operazione enologica permette all’enologo una libertà interpretativa maggiore della macerazione, concedendogli di indirizzare fortemente il vino verso lo **stile** che ritiene più opportuno. Tuttavia per pianificare schemi elaborativi di successo è indispensabile tenere in grande considerazione la **vocazione del vitigno**, adattandola alla specificità della zona e alle variazioni dovute all’**annata**.

La grande scuola della Borgogna, elaborata con riferimento al Pinot Nero, ha elaborato per prima la tecnica di **macerazione a freddo**, che esalta l’aromaticità e preserva i fragili antociani del loro vitigno guida.

La scuola bordolese, a lungo dominante, ha evidenziato il plus qualitativo derivato da un **corretto utilizzo del legno** sin dalle primissime fasi post fermentative.

Nel Midì della Francia sono state elaborate gran parte delle teorie sull’ **impiego dell’ossigeno**, prima come strumento per agevolare la fermentazione, successivamente per **stabilizzare il colore**.

La fantasia e l’abilità tecnologica italiana hanno contribuito con il brevettare **vinificatori innovativi** e studi sulla protezione del colore tramite utilizzo di **gas inertizzanti**.
Numerose ricerche condotte dal professor Vincenzo Gerbi dell’Università di Torino hanno evidenziato che in tutti i vitigni gli antociani vengono rilasciati in abbondanza nelle prime fasi di macerazione, quando anche il **colore incrementa la sua intensità**, fino a raggiungere un massimo e diminuire leggermente nei giorni successivi. Questi studi hanno confermato che esistono due fasi della macerazione. Nella prima si dovrebbe focalizzare la propria attenzione sul **colore**, in modo da raggiungere un’intensità appropriata al proprio modello enologico. Successivamente è opportuno concentrarsi sul **tenore dei polifenoli e sul potenziale aromatico**. Tuttavia le componenti chimiche di un vino sono legate fra loro dal **potenziale redox**, che è troppo basso in un vino ossidato ed eccessivo in un vino con tendenze riduttive. Il binomio tannini estratti, che sono riducenti, e ossigeno somministrato diventa un parametro chiave per stabilire i dettagli della macerazione.

Tratto dall’articolo pubblicato su *Vite&Vino* n. 6/2020
Modulare la macerazione per esaltare il terroir
di M. De Paola
Per leggere l’articolo completo **abbonati**

a *Vite&Vino*

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