

Vini più floreali e fruttati con l'uso delle vasche in cemento



Diffuse fino agli anni 70, le **vasche in cemento** hanno subito un drastico ridimensionamento per una connotazione negativa dettata dalla scarsa valenza estetica, ma anche per motivazioni pratiche, essendo più impegnative nella gestione per il peso e la facoltà quasi nulla di trasporto e con **costi di manutenzione** (vetrificazione) piuttosto alti.

Nella seconda parte del secolo scorso, in aiuto alle **esigenze delle cantine**, sono arrivate prepotentemente le vasche in metallo che veniva vetrificato per evitare

cessioni di ferro, ma soprattutto in **acciaio inox** anche attualmente le più usate perché facilmente trasportabili, sanitizzabili, adatte ad assumere svariate forme e dimensioni e con accessori che possono modificare l'uso e quindi servire alla progettazione del vino adatto al mercato della singola azienda.

L'unico problema di questi contenitori è la tendenza del vino ad assumere forme di **chiusura olfattiva** quindi a favorire fenomeni di riduzione che, se qualche anno fa venivano addirittura richiesti dal mercato, oggi sono assolutamente **poco ricercati** a favore invece di **vini più aperti e con espressioni floreali e fruttate** decisamente più evidenti.

Il presente in vinificazione

Se in passato l'impossibilità di controllare la temperatura durante la fermentazione ne ha confinato l'uso al solo stoccaggio del vino finito, la possibilità di disporre di sistemi atti a **refrigerare le vasche in cemento** ha consentito di evitare lacune enologiche che portavano all'ottenimento di vini (specialmente quelli bianchi) poco freschi, di breve durata ma soprattutto con rischi legati a blocchi di fermentazione.

Anche in Friuli, dove si producono grandi vini bianchi, l'uso del cemento raccoglie consensi soprattutto per quelle varietà che tendono a chiudersi nella loro espressione aromatica.

Tra queste la **Malvasia Istriana**, particolarmente soggetta alla riduzione che molto spesso si verifica nell'evoluzione in vasche di acciaio inox, soprattutto durante la **sosta invernale sulle fecce**.

La scelta della varietà

Al fine di verificare gli effetti della fermentazione in acciaio e in cemento sulle note aromatiche del vino è stato eseguito un confronto con le stesse uve raccolte lo stesso giorno e vinificate separatamente nella vasca di cemento di 23 hL e in acciaio inox da 25 hL applicando gli **stessi protocolli in uso della cantina**.

Oggetto della prova è la Malvasia Istriana che trova la collocazione ideale in due habitat pedologici che si trovano specialmente in Friuli Venezia Giulia e nella vicina Istria che si divide in Slovenia e Croazia: i terreni sono quelli di **origine carsica**, quindi di colore rosso particolarmente ricchi in ossidi di ferro e quelli marnosi delle colline Friulane del Collio e Colli orientali fatti di **rocce eoceniche quaternarie** e arenarie tendenzialmente basiche.

La varietà allevata su suoli carsici si manifesta generalmente con sensazioni più verticali, più **speziate e anche minerali**, termine talvolta abusato per definire aromi riconducibili alla chiusura olfattiva.

Problema passivizz: il vino dur **nobili**.

Nella fatti questione emerse a

Il risultatc **sensazio sostato r**

In conclu: epossidic consider: compless



on vetrificato ma **microossigenare** sulle **fecce**

a malvasia in alitativo che sono

revalenza di r il vino che ha

di resine può essere aschezza e

Maggio dell'articolo pubblicato su *Vite & Vini* n. 3/2020. Varietà per il vino che ha **Vini più floreali e fruttati come il suo abbinamento in cemento** di G. Menotti

L'articolo completo è disponibile per gli abbonati anche su Rivista Digitale