

# 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.

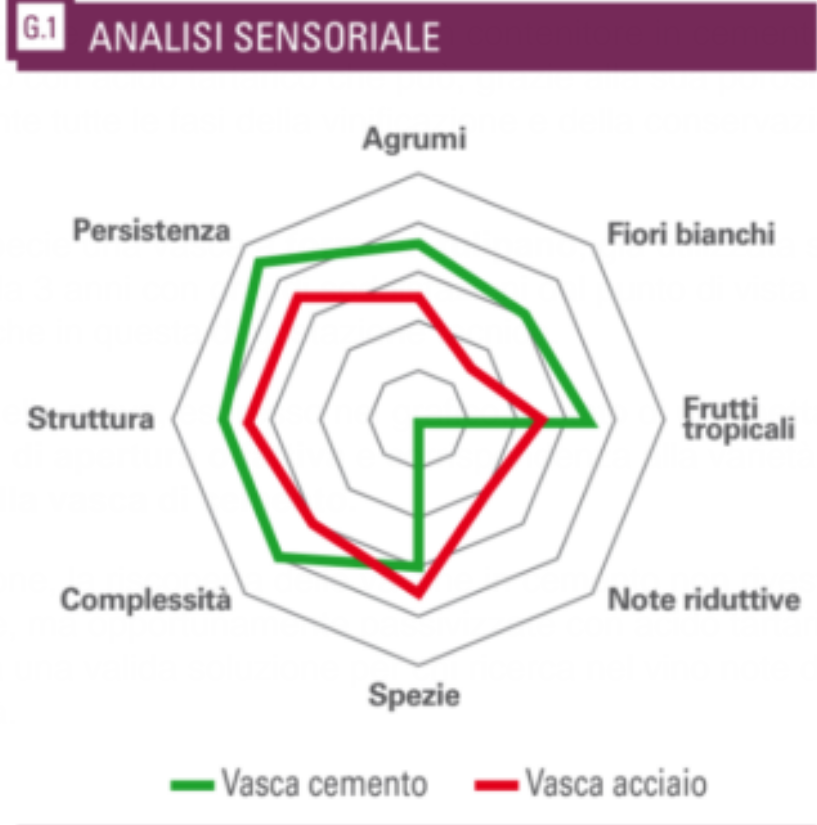
La varietà allevata su suoli carsici si manifesta generalmente con sensazioni più verticali, più **speziate e anche minerali**, termine talvolta abusato per definire aromi riconducibili alla chiusura olfattiva.

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 & Vino* 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