

Vinificare al meglio le varietà resistenti



Le **varietà resistenti** sovente vengono tacciate di poca tipicità e scarso valore qualitativo, in realtà se coltivate in aree vocate e vinificate con accorgimenti peculiari (cappello sommerso, macerazione pellicolare, co-inoculo), possono dare vita a vini longevi e dall'aromaticità complessa.

Soreli

Questa varietà è ricca di aromi liberi che devono essere adeguatamente

preservati. L'**utilizzo di gas inerti**, ghiaccio secco o antiossidanti, soprattutto nelle fasi prefermentative, è essenziale. Importante la gestione delle acidità che potrebbero risultare leggermente basse e quindi diminuire il potenziale evolutivo e la facilità di beva.

Il momento di raccolta diventa fondamentale e indirizzerà la nostra vinificazione. Ideale in blend con altri vitigni che esaltino la sua struttura e la sua complessità aromatica, come ad esempio il Sauvignon Rytos in una combinazione che esalta entrambi, creando vini davvero affascinanti e dal buon potenziale evolutivo.

Regent

È una delle prime varietà costituite e una delle più discusse, poiché in passato i vini ottenuti risultavano verdi e di non grande qualità. Con l'evolversi delle conoscenze sulle sue esigenze colturali e una gestione agronomica mirata, negli ultimi anni le uve hanno raggiunto un adeguato equilibrio qualitativo.

In vinificazione, inoltre, buoni risultati si sono ottenuti con macerazioni lunghe purché non ossidative. La tecnica del cappello sommerso andando a colmare la vasca e lasciando le bucce in «infusione» può garantire vini con maggiore complessità e morbidezza. La **fermentazione malolattica** sarebbe da svolgere possibilmente in **co-inoculo**.

Volturnis

Probabilmente è una delle varietà resistenti figlie di Pinot Nero attualmente più interessanti. Possiede tutte le caratteristiche per puntare a una vinificazione di alta qualità. Iniziare la fermentazione e di conseguenza la macerazione in legno sarebbe l'ideale. Il tannino del legno ci permette di **stabilizzare fin da subito il colore** e gestire al meglio gli antociani.

In condizioni di maturazione del raspo ottimali si può pensare a una vinificazione mista con un 10-15% di uva non diraspata. Questo garantirebbe un vino con ancora più nervo e un profilo tannico notevole.

Tratto dall'articolo pubblicato su *Vite&Vino* n. 1/2023

Dal cappello sommerso al co-inoculo: vinificare al meglio le varietà resistenti
di N. Biasi

Per leggere l'articolo completo **abbonati** a *Vite&Vino*