



Relazione Tecnica Articolo 1. Denominazione e vini

1) Tipologie relative ai vini "Alto Adige"

## **Introduzione menzione aggiuntiva "Gold" per Alto Adige Spumante Riserva**

Ulrich Pedri, Settore Enologia, Centro di sperimentazione Laimburg

### **1. Introduzione**

Nella spumantizzazione a metodo classico l'affinamento dello spumante sul proprio lievito di fermentazione presenta un importante fattore di qualità. L'autolisi dei lieviti sui composti chimici e sul rilascio dell'anidride carbonica ha infatti un ruolo riconosciuto. Più lungo è il periodo di affinamento sul lievito di fermentazione in bottiglia, più ricco sarà il contenuto in polisaccaridi e mannoproteine, di conseguenza il prodotto avrà un *perlage* più fine. Inoltre, queste sostanze migliorano il cosiddetto "*mouthfeel*" durante il consumo e comportano quindi un fattore di qualità e distinzione.

### **2. Norme per la vinificazione attualmente in vigore**

Attualmente il disciplinare prevede l'affinamento di almeno 15 mesi in bottiglia e un'immissione al consumo non prima di 20 mesi dal 1° ottobre dell'anno di raccolta della partita più recente. Per la tipologia riserva è previsto invece un affinamento di 36 mesi in bottiglia e un'immissione al consumo non prima di 42 mesi dal 1° ottobre dell'anno di raccolta della partita più recente.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,50 % vol.

Acidità totale minima 4,0 g/l

Estratto non riduttore minimo 17,0 g/l

### **3. Analisi spumati potenzialmente destinati alla menzione "Gold"**

Campione 1- Alto Adige Spumante Riserva 2011

Titolo alcolometrico effettivo al momento dell'immissione al consumo 13,46 % vol.

(OIV-MA-AS312—01A R2016 par. 4B)

Titolo alcolometrico totale (calcolato) 13,50 % vol.

(OIV-MA-AS312—01A R2016 par. 4B) + (OIV-MA-AS311-02 R2009)

Acidità totale 5,59 g/l (OIV-MA-AS313—01 R2015)

Estratto non riduttore 19,9 g/l (OIV-MA-AS2-03B R2012+OIV-MA-AS311-02 R2009)

Glucosio Fruttosio 0,7 g/l (OIV-MA-AS311-02 R2009)

Campione 2 - Alto Adige Spumante Riserva 2008

Titolo alcolometrico effettivo al momento dell'immissione al consumo 13,43 % vol.

(OIV-MA-AS312—01A R2016 par. 4B)

Titolo alcolometrico totale (calcolato) 13,80 % vol.

(OIV-MA-AS312—01A R2016 par. 4B)+ (OIV-MA-AS311-02 R2009)

Acidità totale 5,64 g/l (OIV-MA-AS313—01 R2015)



Estratto non riduttore 19,9 g/l (OIV-MA-AS2-03B R2012+OIV-MA-AS311-02 R2009)  
Glucosio Fruttosio 6,2 g/l (OIV-MA-AS311-02 R2009)

Campione 3 - Alto Adige Spumante Riserva

Titolo alcolometrico effettivo al momento dell'immissione al consumo 13,32 % vol.  
(OIV-MA-AS312—01A R2009)

Titolo alcolometrico totale (calcolato) 13,80 % vol.

(OIV-MA-AS2-03B R2009)+ (OIV-MA-AS311-03 R2003)

Acidità totale 6,4 g/l (OIV-MA-AS313—01 R2009)

Estratto non riduttore 21,8 g/l (OIV-MA-AS313—01 R2009+ OIV-MA-AS311-03 R2003)

Glucosio Fruttosio 1,0 g/l (OIV-MA-AS311-03 R2003)

Dai dati messi a disposizione dalla camera di commercio di Bolzano relativi alle analisi di spumanti Alto Adige Riserva con l'indicazione 72 mesi di affinamento in bottiglia, si vede come i limiti in vigore per la menzione Riserva siano largamente superati. Inoltre, un affinamento in bottiglia di 72 mesi anziché di 36 mesi non comporta nessun calo qualitativo dal punto di vista analitico. Non esiste nessun indizio che faccia riconoscere un calo di qualità.

#### 4. Conclusione

In base ai dati chimici di spumanti con affinamento di 72 mesi in bottiglia si consiglia la distinzione tra questi e gli spumanti d'affinamento di 36 mesi per avere una netta e trasparente differenziazione tra le due durate di affinamento.

Ulrich Pedri

Laimburg, 21.06.2019