

Valutazione tecnica sull'utilizzo di uve parzialmente appassite

Esistono diversi metodi per appassire l'uva prima della vinificazione. Un metodo a basso costo è quello di tagliare il capo a frutto a maturazione raggiunta, salvaguardando per l'anno seguente il tralcio destinato a capo a frutto e lo sperone, e lasciando in questa maniera appassire per un certo periodo parte dell'uva in campo.

Un altro metodo che viene praticato in Alto Adige è quello di appassire l'uva in appositi locali a temperatura regolata e con ricircolo d'aria, così da asportare l'umidità.

L'effetto di queste due tecniche è molto simile, con la differenza che in pieno campo le condizioni climatiche influenzano il risultato, mentre nei locali appositi si possono regolare.

Negli anni 2000, 2001 e 2002 presso il Centro di Sperimentazione Laimburg sono state condotte vinificazioni con più varietà per accertare l'effetto di queste misure sulla qualità dei vini. Alcuni risultati dell'anno 2000 sono riportati nella tabella 1.

Tabella 1. Risultati delle analisi dei vini in sperimentazione durante l'annata 2000

Varietà	Variante	Sito vigneto	Data raccolta	di	Alcol	Acidità titolabile	pH	Estratto ridotto
					%vol	g/l		g/l
Sauvignon b.	controllo	Laimburg	14.09.2000		13,26	6,2	3,33	19,0
Sauvignon b.	appassito	Laimburg	16.10.2000		14,85	4,9	3,75	21,5
Pinot nero	controllo	Merano	15.09.2000		12,38	5,5	3,84	27
Pinot nero	appassito	Merano	16.10.2000		13,53	5,3	3,89	27,6
Traminer	controllo	Merano	18.09.2000		15,57	3,5	4,05	19
Traminer	appassito	Merano	16.10.2000		16,16	3,5	4,22	21,8
Merlot	controllo	Laimburg	04.10.2000		13,03	4,5	3,92	28
Merlot	appassito	Laimburg	23.10.2000		12,49	4,3	3,87	26,5

Già questi primi risultati lasciano intravedere che il grado di appassimento raggiunto a seguito del taglio del capo a frutto non è uniforme per le singole varietà in sperimentazione. Mentre Sauvignon bianco, Pinot nero e Traminer hanno reagito con un netto aumento del contenuto di alcol e dell'estratto, questo non si è verificato nel caso della cv Merlot. Probabilmente il periodo di maltempo prolungato nei giorni antecedenti la raccolta del Merlot appassito in campo ha influenzato il risultato. I dati delle analisi dei vini si riflettono anche sul giudizio organolettico di questi ultimi: nel caso del Merlot, i vini della variante con i grappoli appassiti non sono stati preferiti al controllo, ma sono stati giudicati simili. Nelle altre varietà, invece, è stata riconosciuta da parte degli assaggiatori esperti una maggiore complessità aromatica della variante con i grappoli appassiti rispetto al controllo. In particolar modo, l'intensità aromatica dei vini Traminer ha avuto giudizi del panel più positivi (grafico 1).

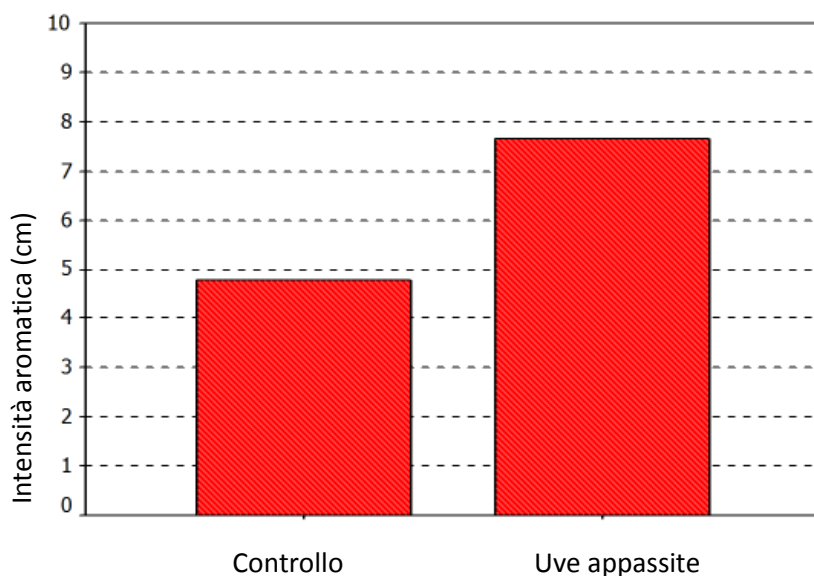


Grafico 1. Intensità olfattiva secondo l'analisi sensoriale dei vini Traminer aromatico nel 2000

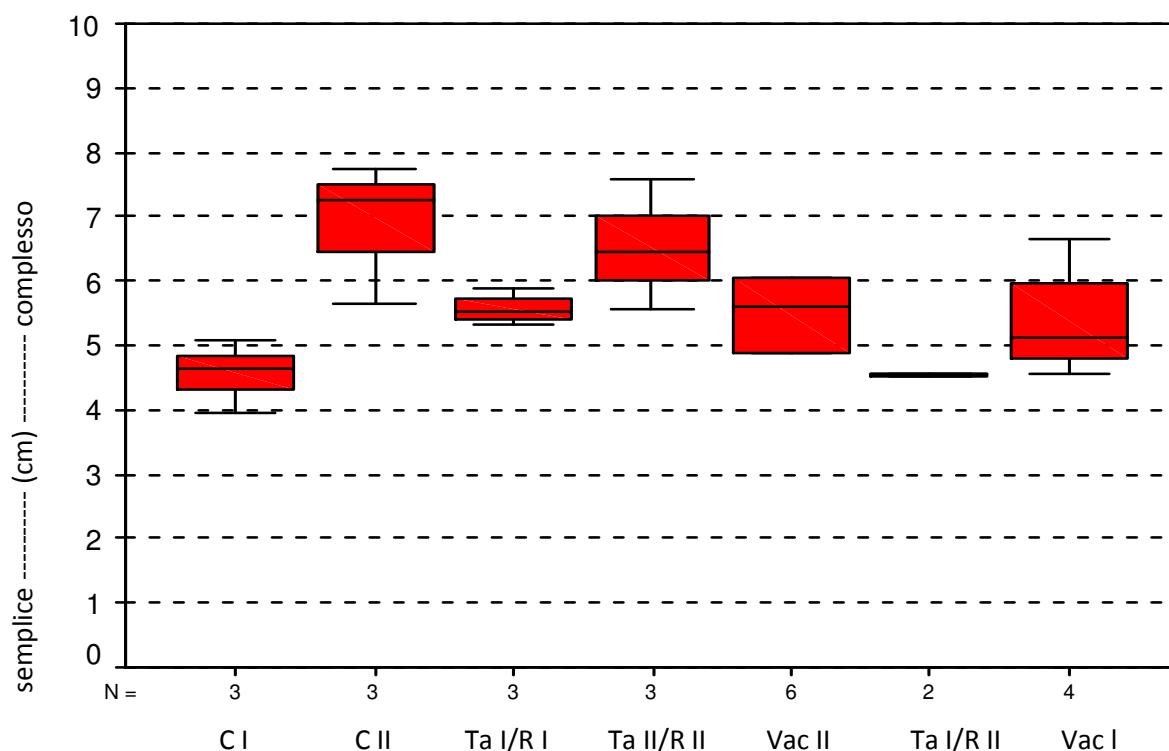


Grafico 2. Risultati dell'analisi sensoriale dei vini in sperimentazione nel 2001, risultato complessivo delle tre varietà Sauvignon bianco, Pinot nero e Cabernet f. (C = controllo, Ta = Taglio, R = Raccolta, Vac II = Concentrazione sottovuoto intensa, Vac I = Concentrazione sottovuoto leggera)

Nel secondo anno di sperimentazione le varianti a confronto sono state aumentate. È stata aggiunta una tesi nella quale il taglio del capo a frutto è stato fatto circa 10 giorni prima della prima raccolta. Una seconda raccolta di questa variante è stata fatta circa 10 giorni dopo la prima. In un'ulteriore tesi a confronto i capi a frutto sono stati tagliati al momento della prima vendemmia e l'uva di questa tesi è stata raccolta circa 10 giorni dopo il taglio. Anche il controllo è stato raccolto in due momenti, uno corrispondente alla prima raccolta delle tesi appassite ed uno alla seconda, che è avvenuta circa 10 giorni dopo la prima. Sono state inoltre inserite due tesi a diversa concentrazione, dove i mosti sono stati concentrati in cantina, tramite concentratori sottovuoto.

I risultati delle analisi sensoriali evidenziano che è stata trovata una maggior complessità aromatica nei vini dell'annata in cui la vendemmia è stata fatta circa 10 giorni dopo la prima raccolta (grafico 2). La posticipazione di 10 giorni della vendemmia, senza alcun trattamento, ha aumentato notevolmente la complessità dei vini. Questo tuttavia non è sempre attuabile, ma dipende delle condizioni climatiche. Delle restanti tesi è stata giudicata più complessa quella a taglio posticipato al momento della prima data di vendemmia; le tesi dove il taglio era stato fatto 10 giorni prima della prima vendemmia, invece, sono stati giudicati più semplici, e la maggior durata di appassimento in questo caso non ha aiutato ad aumentare la qualità dei vini. Si può dedurre quindi che un taglio del capo a frutto o la raccolta dell'uva troppo anticipati, in un momento in cui l'uva ha ancora sentori di verde e di immaturo, non è consigliabile. Questi sentori di verde e di immaturo non scompaiono con l'appassimento, ma al contrario si concentrano durante l'appassimento.

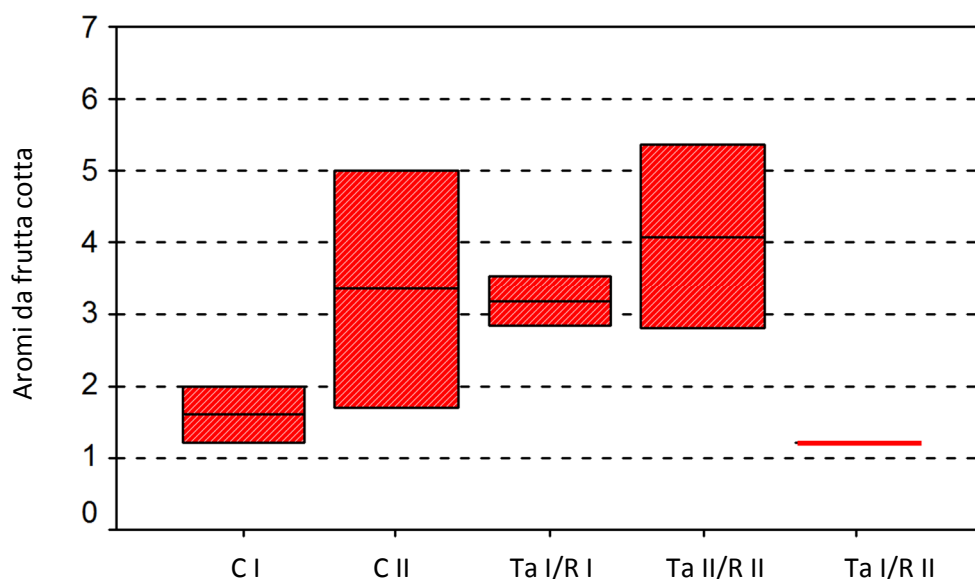


Grafico 3. Risultati dell'analisi sensoriale dei vini in sperimentazione nel 2001, risultato complessivo delle varietà Pinot nero e Cabernet f. (C = controllo, Ta = Taglio, R = Raccolta)

Un'altra questione è lo sviluppo dell'aroma varietale: l'appassimento in campo, con i grappoli esposti al sole, potrebbe dare origine ad aromi indesiderati come per esempio quelli che ricordano la frutta cotta. Il grafico 3 riporta i risultati relativi. Si può notare che l'uva vendemmiata circa 10 giorni dopo la data di vendemmia principale e le tesi con un taglio del capo a frutto hanno contenuti più elevati di frutta cotta. Questi sono aromi indesiderati, poiché poco eleganti. Fa eccezione il Cabernet franc nella tesi con taglio anticipato: in questi vini gli assaggiatori non hanno trovato aromi di marmellata ma, come spiegato sopra, prevalentemente aromi di immaturo.

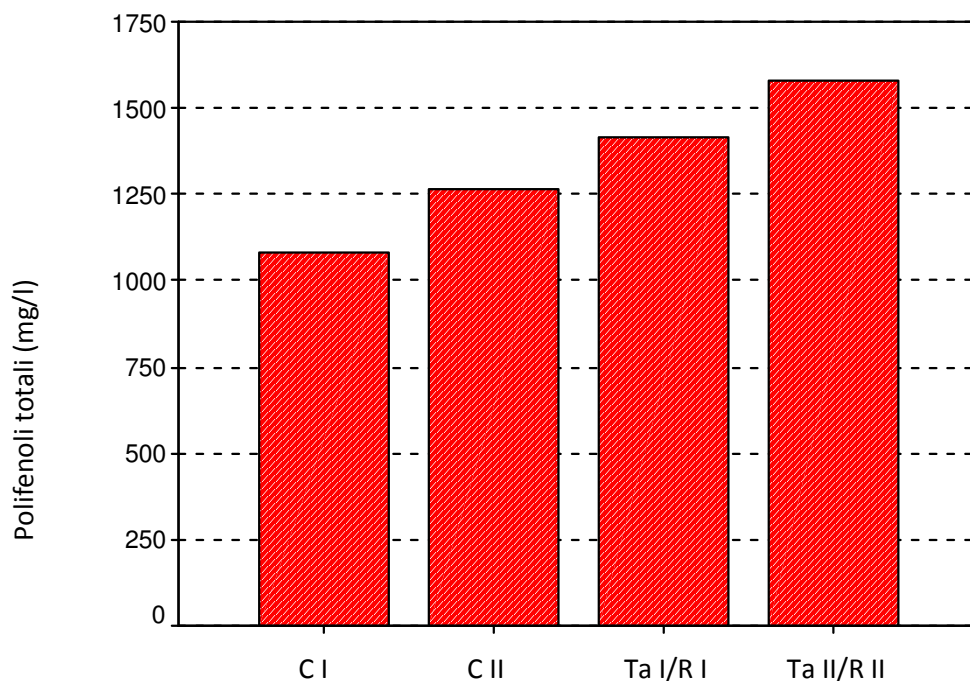


Grafico 4. Polifenoli totali (Felin) dei vini di Pinot nero in sperimentazione nel 2001
(C = controllo, Ta = Taglio, R = Raccolta)

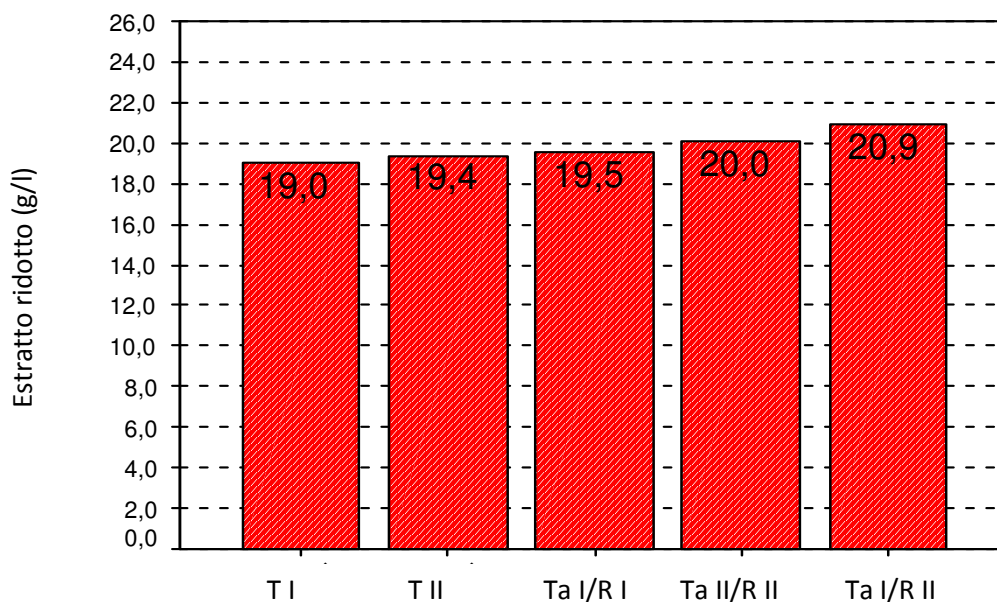


Grafico 5. Estratto ridotto dei vini di Sauvignon bianco in sperimentazione nel 2001
(T = controllo, Ta = Taglio, R = Raccolta)

Come già descritto sopra, generalmente gli assaggiatori hanno attribuito alle tesi con uve appassite anche un aumento della complessità dei vini. Ovviamente, con l'appassimento si ha una concentrazione delle sostanze già presenti nei grappoli. I grafici 4 e 5 confermano questa maggior concentrazione, sia per i polifenoli totali nel Pinot nero (Felin), sia per l'estratto ridotto nel Sauvignon bianco.

Per quanto riguarda l'appassimento parziale in appositi locali con temperatura e umidità regolabili sono valide le seguenti regole di base:


- Le temperature utilizzate sono di 22 °C circa. L'appassimento a queste temperature avviene abbastanza lentamente, ma non si sviluppano aromi di frutta cotta e marmellata, cosa che succederebbe con temperature più elevate.
- L'umidità dell'aria va mantenuta piuttosto bassa, circa al 25%.
- È possibile raggiungere una perdita di peso importante, ma generalmente non si va oltre il 40%.
- Una perdita di peso del 40% comporta un aumento del grado zuccherino del 60% circa.
- Anche in questo caso si ha una concentrazione di tutte le sostanze che si trovano nell'uva all'inizio della fase di concentrazione. Perciò è importante che l'uva che viene sottoposta a questo tipo di appassimento abbia già raggiunto un elevato grado di maturazione.

Conclusione

L'appassimento dell'uva in campo o in appositi locali comporta una concentrazione delle sostanze che sono presenti nei grappoli al momento della raccolta dell'uva o del taglio del capo a frutto. In generale, i vini ottenuti da uve parzialmente appassite sono più concentrati e più complessi. L'aroma di questi vini può risultare tuttavia leggermente alterato e, soprattutto, l'appassimento in campo può dare origini a vini con una maggior presenza di aromi che ricordano frutta cotta e marmellate. Bisogna inoltre tener conto che anche le sostanze indesiderate, se presenti nell'uva al momento della raccolta o del taglio del capo a frutto, si possono concentrare e risultare sgradevoli nei vini. È perciò importante che l'uva abbia già raggiunto un sufficiente grado di maturazione prima dell'appassimento. Spesso solo una parte delle uve viene appassita attraverso una delle due tecniche, ed il vino risultante viene poi assemblato al restante della stessa partita.


Se ben gestite queste pratiche danno ulteriore spazio al cantiniere per elaborare e perfezionare i vini e permettono di correggere eventuali deficit, dovuti ad andamenti climatici estremi ed insoliti.

Laimburg, 6 marzo 2019



Dott. Agr. Florian Haas

Settore Viticoltura presso il Centro di Sperimentazione Laimburg

 Postadresse | Indirizzo postale

Laimburg 6, Pfatten | Vadena
39040 Auer | Ora (Italy)

Steuer-Nr. + MwSt.-Nr. (cod.fisc. + part. IVA) VAT number: IT00136670213
VWV Nummer/numero REA: BZ-201006 vom/del 17/10/2011



versuchszentrum@laimburg.it
centrodisperimentazione@laimburg.it
laimburg.research@pec.prov.bz.it



T +39 0471 969 500

F +39 0471 969 599



www.laimburg.it

