

Relazione Tecnica Articolo 4 Norme per la viticoltura 4.4. Resa a ettaro e gradazione minimale naturale

Diminuzione del grado volumetrico naturale minimo per “Alto Adige Spumante” DOC

Ulrich Pedri, Settore Enologia, Centro di sperimentazione Laimburg

1. Introduzione

Secondo il regolamento attualmente in vigore, il titolo alcolometrico naturale per la DOC Alto Adige Spumante con la menzione del vitigno, senza indicazioni aggiuntive, è di 10,5% vol., che diventa 11,5% al consumo. Per tutte le altre DOC Alto Adige Spumante senza indicazione del vitigno sono in vigore, per la base spumante, gli stessi valori minimi relativi alle varietà destinate ai vini fermi. Si tratta pertanto di un titolo alcolometrico naturale del 11% vol. per il Pinot Nero e il Pinot Grigio, ed un titolo alcolometrico naturale del 10,5% vol. per le varietà Pinot Bianco e Chardonnay. Al consumo, il limite inferiore per gli spumanti senza indicazione di vitigno è di 11,5% vol.

Il limite legale in vigore di acidità totale è attualmente di 4 g/l.

Il cambiamento climatico ha effetti più o meno sostanziali sui composti chimici a seconda della zona di produzione e in particolare dell'altitudine. Da parecchio tempo si osserva infatti sia un aumento del grado zuccherino che un abbassamento dell'acidità, ma in particolare un inizio di maturazione precoce, accentuato soprattutto nelle zone di bassa collina o fondovalle. Questo favorisce il calo dell'acidità in quanto anche nelle ore notturne la temperatura rimane elevata, e ciò porta ad una grande perdita di acido malico. Di questo risentono specialmente le uve destinate a vino base spumante. La quantità di acidità totale influisce in particolar modo sulla sicurezza tecnologica in fase di produzione, rivelando un forte impatto sensoriale e sul potenziale d'invecchiamento. Per questi motivi il momento ottimale della vendemmia d'uva per vini base spumante va scelto in base al contenuto analitico di acidità totale piuttosto che alla gradazione zuccherina. Nel fondovalle e bassa collina spesso si trovano uve con sufficiente gradazione zuccherina (> 16,5° Babo) ma troppo basso contenuto d'acidità, oppure viceversa, con un'acidità ottimale tra 9,0 e 10,0 g/l ma un grado zuccherino troppo basso.

2. Limiti analitici attualmente in vigore

Alto Adige Spumante senza menzione di vitigno, con o senza menzione “Riserva”, con o senza menzione tipologia, “Brut”, “Extra Brut”

Titolo alcolometrico all'immissione al consumo 11,5% vol.

Acidità totale minima 4,0 g/l

Estratto non riduttore minimo 17,0 g/l

Alto Adige Spumante Rosé con o senza menzione tipologia, “Brut”, “Extra Brut”

Titolo alcolometrico all'immissione al consumo 11,5% vol.

Acidità totale minima 4,0 g/l

Estratto non riduttore minimo 17,0 g/l



Alto Adige Spumante con indicazione del vitigno con o senza menzione tipologia, “Brut”,
“Extra Brut”

Titolo alcolometrico naturale 10,5% vol. all'immissione al consumo 11,5% vol.

Acidità totale minima 4,0 g/l

Estratto non riduttore minimo 17,0 g/l

3. Studio di zonazione 2017/2018 su Pinot Nero

Tab. 1: Analisi chimica di alcuni vini Pinot Nero da studio di zonazione 2018

Varietà	Sito Nr.	Altitudine s.l.m. (m)	Data	Titolo alcolometrico naturale (% vol.)	Gradazione zuccherina (°Babo)	valore pH	acidità totale (g/l)
Pinot Nero	10	297,6	13.8	9,87	15,18	3,25	6,36
Pinot Nero	12	307,4	13.8	10,26	15,78	3,31	7,27
Pinot Nero	10	297,6	13.8	10,28	15,82	3,2	6,81
Pinot Nero	7	311,4	20.8	10,34	15,91	3,49	5,96
Pinot Nero	24	229,93	20.8	10,37	15,96	3,28	6,88

Uno studio di zonazione (Tab. 1) ha dimostrato che oggi giorno a certe altitudini si rischia di non poter far coincidere un contenuto di acidità sufficiente per la spumantizzazione ed il raggiungimento del titolo alcolometrico minimo naturale.

4. Situazione in zone viticole confinanti o paragonabili

4.1. Trento DOC

Secondo il disciplinare in vigore per la produzione del vino a denominazione di origine controllata “Trento” e “Trento riserva”, le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino base per spumanti un titolo alcolometrico naturale minimo del 9% vol. e 10% vol. rispettivamente.

4.2. Prosecco DOC

Per i vini a Denominazione di origine controllata e garantita “Conegliano Valdobbiadene - Prosecco” il titolo alcolometrico naturale minimo delle uve destinate alla vinificazione dev'essere di 9,5% vol.

Per i vini DOCG “Conegliano Valdobbiadene - Prosecco” spumante superiore designati con la menzione “Rive” il titolo alcolometrico naturale minimo delle uve destinate alla vinificazione dev'essere di 9,5% vol.

Per il vino spumante avente diritto alla menzione “Superiore di Cartizze”, il titolo alcolometrico naturale minimo delle uve destinate alla vinificazione dev'essere di 9,5% vol.

4.3. Franciacorta DOCG

Il titolo alcolometrico naturale minimo per i vini derivanti dalle uve Chardonnay, Pinot nero e Pinot bianco è di 9,5% vol. Solo per i vini provenienti da uve Erbatmat è di 9% vol.



5. Conclusione

A causa del cambiamento climatico e della necessità di avere un sufficiente livello di acidità totale per la spumantizzazione è opportuno portare i seguenti tenori di titolo alcolometrico minimo naturale per vini a denominazione “Alto Adige” spumante con o senza menzione di vitigno:

Chardonnay e Pinot Bianco 10,0 % vol.

Pinot Grigio e Pinot Nero 10,5 % vol.

Ulrich Pedri

Laimburg, 21.06.2019