



Relazione Tecnica_Articolo 5 Norme per la vinificazione 5.5 Invecchiamento

Menzione aggiuntiva “Riserva” per Alto Adige Santa Maddalena (Südtirol St. Magdalener), Alto Adige Colli di Bolzano (Südtirol Bozner Leiten), Alto Adige Meranese (Südtirol Meraner Hügel), e Alto Adige Schiava (Südtirol Vernatsch) e Lago di Caldaro (Kalterersee)

Ulrich Pedri, Settore Enologia, Centro di Sperimentazione Laimburg

1. Introduzione

In passato, i vini d’Origine Controlla Alto Adige Santa Maddalena (Südtirol St. Magdalener), Alto Adige Colli di Bolzano (Südtirol Bozner Leiten), Alto Adige Meranese (Südtirol Meraner Hügel) e Alto Adige Schiava (Südtirol Vernatsch), Lago di Caldaro (Kalterersee) erano di struttura media, con un orizzonte di invecchiamento limitato. Ultimamente, invece, nelle denominazioni in oggetto si nota di frequente una notevole capacità d’invecchiamento, se coltivate e vinificate ai fini di un consumo più tardivo, pari ad esempio a quelli di un Pinot Nero o addirittura superiore ad un Lagrein. Di recente, anche in annate mediocri, si nota un notevole aumento della gradazione zuccherina. Questo é dovuto, oltre che al cambiamento climatico, alle severe operazioni di correzione della resa tramite diradamento dei grappoli, ad una scelta accurata del periodo di vendemmia, nonché ad un lavoro di selezione accurato durante la raccolta. All’aumentare del grado zuccherino si avrà una concentrazione in alcol maggiore. La quantità di zucchero, oltre a determinare un grado alcolico sufficiente che garantisca la conservazione nel tempo è anche un indicatore generale della concentrazione dei composti chimici partecipanti dell’estratto secco non riduttore e che contribuiscono altrettanto a rallentare l’invecchiamento dei vini.

2. Limiti analitici attualmente in vigore

I limiti analitici attualmente in vigore sono per le sopraccitate denominazioni sono di:

Alto Adige Santa Maddalena con o senza indicazione aggiuntiva classico

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

Acidità totale minima 4,0 g/l

Estratto non riduttore minimo 20,0 g/l

Alto Adige Colli di Bolzano

Titolo alcolometrico naturale 10,0 % vol. all’immissione al consumo 11,0 % vol.

Acidità totale minima 4,0 g/l

Estratto non riduttore minimo 20,0 g/l

Alto Adige Meranese

Titolo alcolometrico naturale 10,0 % vol. all’immissione al consumo 11,0 % vol.

Acidità totale minima 4,0 g/l

Estratto non riduttore minimo 18,0 g/l

Alto Adige Schiava

Titolo alcolometrico naturale 9,5 % vol. all’immissione al consumo 10,5 % vol.

Acidità totale minima 4,0 g/l



Estratto non riduttore minimo 18,0 g/l
Lago di Caldaro con o senza menzione classico
Titolo alcolometrico naturale 10,0 % vol. all'immissione al consumo 10,5 % vol.
Acidità totale minima 4,0 g/l
Estratto non riduttore minimo 18,0 g/l
Lago di Caldaro classico superiore
Titolo alcolometrico naturale 10,0 % vol. all'immissione al consumo 11,0 % vol.
Acidità totale minima 4,0 g/l
Estratto non riduttore minimo 18,0 g/l
Lago di Caldaro scelto con o senza menzione classico
Titolo alcolometrico naturale 11,0 % vol. all'immissione al consumo 11,5 % vol.
Acidità totale minima 4,0 g/l
Estratto non riduttore minimo 18,0 g/l
Lago di Caldaro scelto classico superiore
Titolo alcolometrico naturale 11,0 % vol. all'immissione al consumo 12,0 % vol.
Acidità totale minima 4,0 g/l
Estratto non riduttore minimo 18,0 g/l

3. Analisi Vini potenzialmente idonei alla tipologia "Riserva" con la relativa indicazione aggiuntiva

Alto Adige Santa Maddalena 2015

Titolo alcolometrico 13,05 % vol. (OIV-MA-AS312—01A R2016 par. 4B)

Acidità totale 4,07 g/l (OIV-MA-AS313—01 R2015)

Estratto non riduttore 25,5 g/l (OIV-MA-AS2-03B R2012+OIV-MA-AS311-02 R2009)

Alto Adige Colli di Bolzano 2015

Titolo alcolometrico 12,28 % vol. (OIV-MA-AS312—01A R2016 par. 4B)

Acidità totale 4,26 g/l (OIV-MA-AS313—01 R2015)

Estratto non riduttore 25,0 g/l (OIV-MA-AS2-03B R2012+OIV-MA-AS311-02 R2009)

Alto Adige Meranese 2015

Titolo alcolometrico 12,98 % vol. (OIV-MA-AS312—01A R2016 par. 4B)

Acidità totale 4,30 g/l (OIV-MA-AS313—01 R2015)

Estratto non riduttore 24,6 g/l (OIV-MA-AS2-03B R2012+OIV-MA-AS311-02 R2009)

Alto Adige Schiava 2013

Titolo alcolometrico 12,70 % vol. (OIV-MA-AS312—01A R2016 par. 4B)

Acidità totale 5,69 g/l (OIV-MA-AS313—01 R2015)

Estratto non riduttore 23,6 g/l (OIV-MA-AS2-03B R2012+OIV-MA-AS311-02 R2009)

Dai dati analitici risulta che è tutti i vini si trovano ampiamente sopra i limiti in vigore. Il titolo alcolometrico supera il rispettivo valore minimo dal 12 al 21 %, l'estratto non riduttore del 25 al 37 %



4. Conclusione

Dalle osservazioni dei vini a base di schiava ottenuti a partire dall'annata dal 2003 e dai dati analitici dei vini sopra elencati, si osserva che il titolo alcolometrico e l'estratto non riduttore sono ampiamente al di sopra dei rispettivi limiti in vigore. Si può quindi dedurre una migliore attitudine all' invecchiamento di tali vini in confronto a vini analiticamente più vicini ai limiti legali in vigore. I valori dell'acidità totale risultano altrettanto entro i limiti.

Per tanto risulta ragionevole distinguere tra vini potenzialmente adatti ad un periodo di affinamento più lungo della tipologia "Riserva" ed invece vini che non abbiano tali attitudini. Oggigiorno non esistono motivi oggettivi per i quali vini prodotti con la base il vitigno schiava non siano in grado di invecchiare in modo simile, ad esempio, ad un Pinot Nero, per il quale è prevista la menzione aggiuntiva "riserva" se invecchiato per almeno 24 mesi a partire dal 1° ottobre dell'anno di vendemmia.

Per tanto si avvalga la proposta della menzione aggiuntiva "Riserva" per vini delle denominazioni sopracitate a base di vitigno schiava purché aventi un titolo alcolometrico naturale e al consumo di almeno 11,5 % vol. così come è previsto anche per la gran parte di altri vini ad origine controllata Alto Adige Südtirol con o senza la menzione del vitigno.

Ulrich Pedri

Laimburg, 21.06.2019