

LAFFORT INFO N°137 autunno 2023

Equilibrio dei vini: strategie e suggerimenti

Introduzione

Uno dei principali cardini della qualità dei vini va colta nella nozione di "equilibrio". L'equilibrio alla degustazione di un vino si sviluppa principalmente intorno a due gruppi di elementi, gli elementi responsabili delle note "dure", che possiamo definire anche elementi della struttura, e gli elementi responsabili delle note "dolci", che possiamo vedere anche come componenti del corpo dei vini, posti sui due piatti della bilancia. Ogni vino ha i suoi caratteri distintivi ed il suo stile, ma per essere percepito gradevole e di qualità deve sempre dimostrare un certo bilanciamento dell'insieme di questi fattori. Nei vini giovani è frequente ed accettabile una certa predominanza dell'acidità sulla morbidezza, che conferisce freschezza, come sui vini un po' più invecchiati ci si sposta su una predominanza delle morbidezze che devono però essere sempre sostenute da una buona struttura. Ovviamente tutto ciò non può essere valutato con analisi di laboratorio, ma solo nel bicchiere con la degustazione.

Questo insieme di equilibri è il risultato dell'interazione di differenti variabili quali il vitigno, il clima, il territorio e certamente anche l'annata, ossia l'andamento stagionale. In seguito ad un andamento stagionale 2023 non troppo propizio oggi ci ritroviamo in cantina vini che si presentano un po' vuoti nel centro bocca e non troppo equilibrati. Nonostante le elevate temperature la maturità fisiologica delle uve non è stata sempre correttamente raggiunta. Su alcuni vini bianchi ci troviamo di fronte a forti acidità e scarsa pienezza, mentre alcuni vini rossi presentano tannicità aggressive a fronte di scarsa struttura e mancanza di volume.

Strategie

Come ci possiamo comportare per gestire al meglio l'evoluzione di questi vini e condurli correttamente all'imbottigliamento.

Andando a cercare ispirazione tra le pratiche enologiche

tradizionali, certamente l'affinamento sulle fecce di fermentazione, pratica nata nella vinificazione in bianco e poi adottata anche nelle vinificazioni in rosso e rosato, ha la capacità di spostare gli equilibri verso le note dolci, attenuando la durezza sia dovuta all'acidità che ai tannini. La cessione da parte dei lieviti in autolisi di composti parietali, in primis mannoproteine, contribuisce all'accrescimento del volume in bocca e della stabilità colloidale generale, aiutando anche la stabilizzazione del colore



nei vini rossi. La cessione di composti intracellulari porta alla liberazione di peptidi sapidi ed edulcoranti che intervengono ancora rinforzando le note dolci e di volume del vino. Altri composti di origine intracellulare riconducibili al glutatione, a suoi componenti e ad amminoacidi riducenti, grazie alle loro forti capacità antiossidanti, contribuiscono invece a dare ser-

bevolezza agli aromi e longevità ai vini.

Da qui la proposta di prodotti enologici che ci permettono di andare in questa direzione, amplificando l'effetto di cessione delle fecce naturali o sostituendole completamente.

Guardando invece l'altro braccio della bilancia ideale che misura l'equilibrio dei vini, quello delle note "dure", ossia della struttura, avendo la necessità di rinforzarlo, si può fare ricorso all'uso di legni o di tannini.

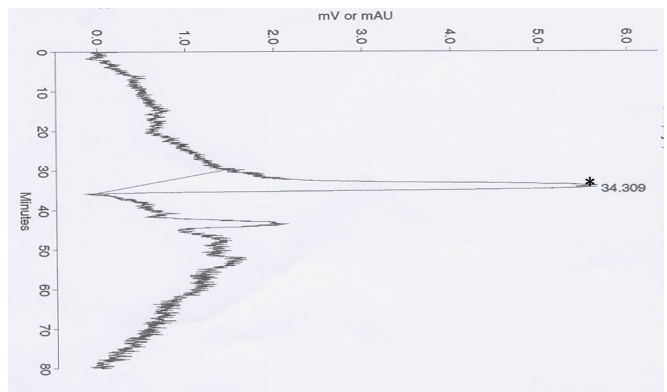
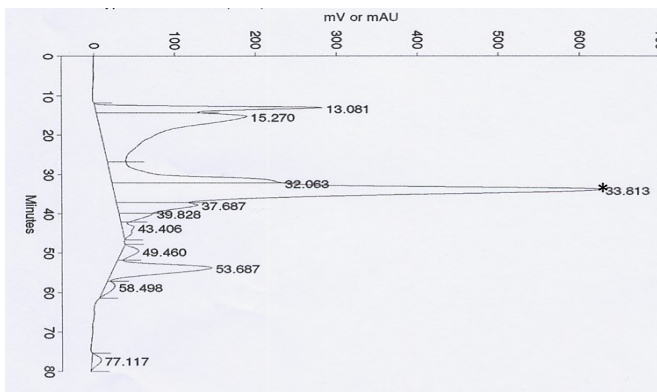


Suggerimenti

Se i vini sono ancora ricchi di fecce di fermentazione buone, un importante aiuto viene certamente dall'impiego di **Extralyse**, tradizionale enzima ad attività pectolitica ma soprattutto beta-glucanasi, che accelera ed amplifica la lisi cellulare dei lieviti inducendo un arricchimento del vino in composti utili stabili e stabilizzanti in grado di migliorare la percezione di pienezza dei vini. Normalmente

questo enzima si utilizza alla dose di 5-6 g/hL ed ovviamente beneficia di temperature non troppo basse, almeno intorno ai 15°C.

Se, come più probabile in questa annata, i vini sono stati allontanati dalle fecce, si può intervenire con un prodotto innovati-



Analisi HPLC ad esclusione molecolare di derivato di lievito impiegato in Powerlees (a sinistra) e di una frazione purificata di lisato naturale di lievito in presenza di Extralyse (a destra). Si notino i due picchi caratteristici (*) corrispondenti alla frazione di HSP12

vo applicabile nell'affinamento dei vini sia rossi che bianchi, sui quali si vuole sfruttare al meglio l'apporto organolettico di specifici derivati di lievito in piena sicurezza e senza alcun rischio microbiologico. Si tratta di **Powerlees**, un preparato a base di derivati di lieviti per l'ottenimento del quale si è lavorato partendo dalla scelta del ceppo, per continuare sulle tecniche di moltiplicazione e lavorazione dopo inertizzazione. Il tutto volto ad avere un preparato particolarmente ricco del peptide sapido HSP12, a suo tempo isolato, individuato e oggetto di brevetto (EP 1850682), responsabile dell'aumento di dolcezza e pienezza, ritrovabile naturalmente nei vini affinati sulle fecce, riscontrabile in maggiore quantità nei vini trattati enzimaticamente con Extralyse e presente in Powerlees. Il preparato è inoltre arricchito con attività enzimatica beta glucanasi in modo di prolungarne l'effetto di estrazione anche durante la permanenza nel vino, oltre ad allargarne l'azione ai substrati presenti naturalmente, il tutto per permettere di ampliare lo spettro di molecole utili liberate (peptidi, mannoproteine, polisaccaridi, ecc) rendendone l'effetto meno monocorde e il più sovrapponibile possibile ad un "élèvage" naturale su fecce di fermentazione. Può essere aggiunto durante tutto il periodo di affinamento.

Il dosaggio consigliato è di 20 - 40 g/hL per un tempo di permanenza di almeno 20 gg, da modulare comunque in funzione della temperatura, della possibilità di operare rimontaggi o risospensioni, del tipo di vino in lavorazione e del risultato che si vuole conseguire.

Esso permette di migliorare l'evoluzione del vino, integrando quella pienezza e volume che possono essere carenti, riequilibrandolo e rendendolo atto ad essere apprezzato alla degustazione in tempi brevi, senza accelerare indesiderati fenomeni di invecchiamento.

Se il vero nemico sono però i fenomeni di invecchiamento precoce, anche questi dovuti ad uve maturate in condizioni climatiche di eccessivo calore, che hanno condotto alla produzione di vini caratterizzati da note evolutive marcate, il prodotto a cui far riferimento è certamente il **Powerlees Life**. Si tratta di un formulato specifico a base di derivati di lievito naturalmente ricchi in composti riduttori – fra i quali il glutatione – per la conservazione e l'esaltazione della freschezza dei vini nel corso dell'affinamento. Aggiunto ai vini aiuta a proteggerli dalle ossidazioni, evita la comparsa di note ossidate, riesce a rinfrescare vini che denotano già note di ossidazione, favorisce lo sviluppo di profili organo-

lettici con sentori di freschezza, si pone come interessante complemento od alternativa all'utilizzo dell'anidride solforosa. Anche per questo coadiuvante il dosaggio consigliato è di 20 - 40 g/hL per un intervento d'urto, ma si può anche optare per interventi graduali e di mantenimento di 5 g/hL al mese o in occasione dei travasi.

Passando sul fronte della struttura, se si avverte la necessità di rinforzarla per equilibrare il vino anche in questa direzione, le strade percorribili sono due, quella dell'impiego dei derivati di legno e quella dei tannini. Tra i primi è certamente da segnalare il **Nobile Base**, tipologia di copeaux studiata e messa a punto per aiutare proprio l'ampliamento della struttura e del volume in bocca, supportando con discrezione il profilo olfattivo e gustativo tipico del vino, essendo praticamente neutro dal punto di vista del boisé. Il dosaggio consigliato è di 2 - 4 g/L.

Sul fronte tannini il più indicato allo scopo di conferire struttura è certamente il **Tanin Vr Skin**, 100% da buccia d'uva. Permette di compensare in modo garbato ed equilibrato le carenze strutturali di vini ottenuti da uve non perfettamente mature, con problemi sanitari o disequilibrate. Può essere impiegato sia su vini bianchi che rossi alle dosi rispettivamente di 4-8 o 10-15 g/hL.

Sempre in questa direzione è certamente il **Tan'Cor Grand Cru**. Si tratta di una miscela di tannini ellagici estratti dal cuore di rovere francese e tannini pronatocianidici d'uva, messa a punto allo scopo di aumentare la stabilità del colore e migliorare la struttura dei vini.

L'effetto sinergico tra i suoi costituenti lo rende un formidabile strumento nella fase di affinamento dei vini, di cui ne rinforza il corpo e la struttura senza alterarne la personalità. Può essere impiegato anche durante l'affinamento del vino in barrique. E' consigliabile prevedere aggiunte frazionate, possibilmente in occasione dei travasi e sempre con un certo anticipo rispetto alla messa in bottiglia. In questo modo se ne può seguire l'evoluzione e la corretta integrazione. A seconda della tipologia di vino e delle sue condizioni si consigliano dosi comprese tra 8 e 25 g/hL.

Infine mi pare utile segnalare che nessuno dei prodotti sopra menzionati ad oggi viene incluso nella lista degli additivi, bensì è classificato come coadiuvante, per cui non è sottoposto ad obbligo di menzione in etichetta.