



Panoramica di botti nuove nello stabilimento Garbellotto di Conegliano Veneto. Questo contenitore sta conoscendo un periodo di crisi in Italia, mentre è ancora molto richiesto all'estero

I consigli pratici di un esperto enologo (I)

## Invecchiare va bene... ma non fino a morire

La parola «invecchiamento» esprime in genere un qualcosa di malinconico o addirittura triste. Malinconico, se si pensa alla vecchiaia; triste se si pensa che dopo il tramonto viene la notte... Nel vino non è proprio così, ma quasi.

A mio avviso, quando si parla di vino, il termine «invecchiamento» non è del tutto valido, perché il processo che interessa all'uomo cui piace il vino nel momento migliore della sua vita fisiologica è quello della «maturazione», stadio però che in pratica viene interpretato come «invecchiamento», oppure viceversa.

In realtà la maturazione rappresenta una fase che è antecedente a quella dell'invecchiamento e ad esso si collega direttamente, tanto che molto spesso scivola addirittura confondendosi con esso.

Ma il vino per essere sfruttato nelle sue qualità migliori dovrebbe essere consumato sul finire della maturazione e prima dell'invecchiamento fisiologico, salvo casi eccezionali. Non vorrei confondere le idee con questa mia affermazione, né dare l'impressione che io sono contro l'invecchiamento del vino...

Se c'è un lavoro in cantina che m'ap-

passiona è proprio questo; ma voglio precisare soltanto che c'è differenza tra maturazione organolettica e vino vecchio: vecchio, ma buono; spento, passato, è invece un altro discorso.

Il momento giusto in cui il vino dovrebbe andare al consumo non è tanto facile a stabilirsi, proprio perché non esiste una regola fissa applicabile con metodi di analisi chimica o chimico-fisica che permetta di determinarlo. È solo la sensibilità umana, confortata certamente dai dati suddetti, ma in forma minoritaria. Sono gli occhi, il naso e il palato che devono

**Per i vini, chiamamola «maturazione» piuttosto che invecchiamento: essi dovrebbero essere consumati sul finire della maturazione e prima dell'invecchiamento fisiologico, che vuol sempre dire inizio della decadenza**

«scorgere» il momento giusto. In poche parole, è l'uomo che deve «giudicare e determinare».

Si, per fortuna, l'uomo è ancora insostituibile: la natura non sostituirà mai sé stessa; la natura — senza alcuna allusione — sa farsi intendere da sola senza il pur utile, direi indispensabile ausilio del laboratorio più o meno attrezzato di strumenti, folto di persone e ricco di reagenti chimici.

L'uomo studia per comprendere e penetrare la natura.

Infatti succede abbastanza sovente a me, che faccio l'enologo, di sentirmi dire dai cantinieri che questo vino è «da bersi» o da «imbottigliare» o già «passato», oppure «non è ancora pronto»: essi non conoscono neppure la formula dell'acqua, eppure quasi sempre le loro opinioni tornano con i miei conti enologici.

Quando si parla di invecchiamento del vino bisogna pensare ad un ciclo di evoluzione positiva, ad un processo che porta all'apice delle sue possibilità organolettiche, ma non ad un calo di qualità perché «invecchia».

Il vino, liquido fisiologico, si presta allo studio e al controllo di questo ciclo, ma

...ma non fino a morire

non dimentichiamo che per ora il «gustometro» non esiste ancora nelle nostre cantine e inoltre la tipologia del gusto è variata e varia continuamente, spostandosi — mi sembra — verso un parametro veramente migliore.

Com'è cambiato

Come è cambiata l'immagine del vino da bottiglia millesimata da dieci-quinici anni a questa parte!

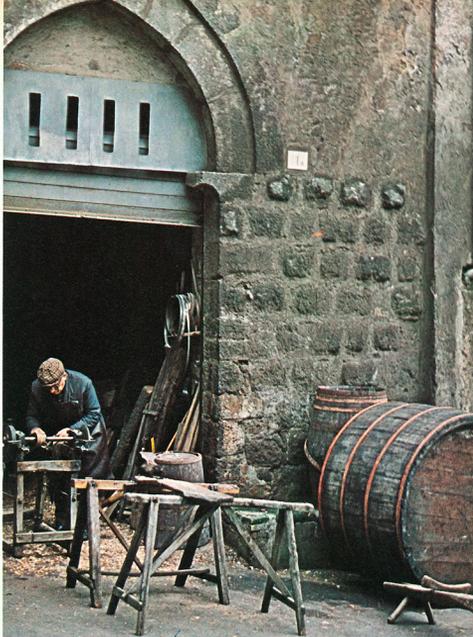
Il pensare che il valore organolettico di un vino si otteneva soltanto mettendolo a invecchiare in una botte di legno è variato proprio perché è variato il «parametro organolettico» di esso (colore-profumo-sapore) e la bottiglia di vecchia annata che conteneva vino rosso-arancio a profumo di svanito o quasi, sapore tra il vecchio, il passato e a volte il maderizzato-acidulo, corpo scarno e breve, direi quasi «ex-vino», oggi non è più apprezzata.

Il vino moderno da bottiglia millesimata deve essere giustamente maturo, ma non vecchio di sapore, di colore, di profumo. Non è per dire bene di alcuni concorrenti stranieri, ma bisogna riconoscere che queste cose le abbiamo imparate molto da loro, oltre che da una autocratica dei nostri palati; e mi sa che alcuni Disciplinari non reggano più il passo con tali evoluzioni.

Da queste considerazioni nasce tutto un rivoluzionamento della tecnologia non solo dell'invecchiamento del vino, ma dei criteri di vinificazione, di conservazione, di stabilizzazione e di messa in bottiglia.

Tempi addietro ma non troppo, almeno qui in Chianti, l'acido citrico e l'acido tartarico erano le «spolverine principali» che l'enologo, quasi a mo' di stregone, faceva aggiungere al vino, naturalmente insieme a un pizzico di metabisolfito, durante le fasi di conservazione in botte o in vasca, e prima dell'imbottigliamento.

Non è che oggi questi prodotti non si impiegano più, perché il principio è sempre valido, ma il criterio del loro uso è variato, si è evoluto e quasi tutti cercano di esaminare in via cromatografica o enzimatica la gocciolina di vino, per controllare se davvero ha bisogno di aggiunta di



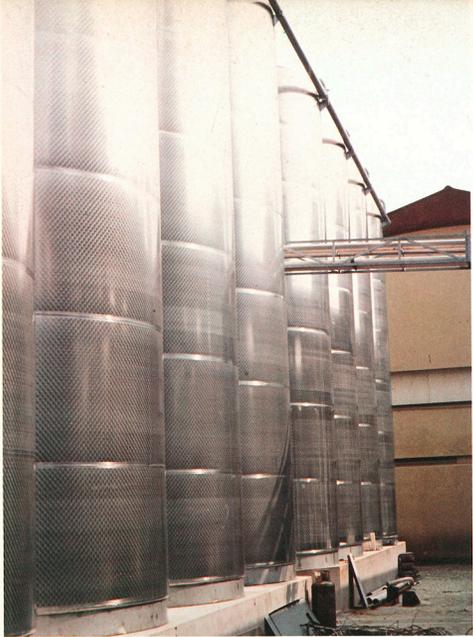
Artigiano al lavoro su una botte ad Orvieto. Questi specialisti stanno inesorabilmente scomparendo

acidità se già ne ha troppa, oppure se non tutte le annate, anche tra quelle considerate buone, possono dare vini adatti alla botte o comunque anche se adatti, il periodo di adattabilità, per così dire, varia da una vendemmia all'altra.

Prendiamo l'annata 1975 in Chianti. Il vino era piacevole e piuttosto considerato, ma la sua vita in botte è stata breve e la qualità migliore di esso si è ottenuta passandolo in vetro con una certa precocità. La stessa cosa mi pare che stia succedendo anche con il 1977.

Con questo non si intende dire che le due annate succitate sono di poco valore: il «buono organolettico» si ottiene in tanti modi; basta saperlo ottenere, considerando che le regole in enologia hanno una fondatezza assoluta in linea di principio, ma devono applicarsi con l'elasticità del caso.

Per lungo tempo i contenitori di legno sono stati il sistema più comune per immagazzinare il vino sfuso e anche oggi per ragioni molto svariate, si può ritenere che essi ancora lo siano, almeno dal punto di vista tradizionale e psicologico specialmente da parte del consumatore e del produttore legati al passato.



Contenitori d'acciaio nella cantina S. Margherita di Portogruaro, che però fa largo uso anche di botti

Per fortuna però i manufatti in cemento, in acciaio al carbonio rivestito, in acciaio inossidabile, hanno preso notevole sviluppo e hanno soppiantato parzialmente il legno apportando diversi vantaggi di ordine tecnico ed economico.

Vantaggio indiretto

Ma un vantaggio notevole, data la scarsità e il prezzo del legname, è stato quello indiretto: con la minore richiesta di contenitori in legno, il loro uso è stato riservato più che altro per i vini di pregio e la Quercia può essere impiegata, diciamo così, in «esclusiva» nella sua qualità migliore per l'invecchiamento dei vini di alta qualità.

Questo fenomeno si è verificato un po' in tutte le parti del mondo vinicolo e principalmente in Europa. Infatti oggi l'impiego del legno per fusti e botti da invecchiamento è limitato quasi del tutto al Quercus Robur e seppure la richiesta di botti a media e grande capacità specialmente in Italia sia ancora corrente, il concetto di

che in Italia si intende invecchiare in botti di legno (anche come previsto addirittura da alcuni Disciplinari) dovessero veramente andare in piccola capienza nuova, solo pochi ne sarebbero avvantaggiati qualitativamente, mentre la più parte ritengo che ne avrebbe il peggio.

Per creare le condizioni da invecchiamento ad un vino rosso, premesso che il suo corredo polifenolico sia adatto dalla nascita, bisogna tener conto di alcuni fattori principali:

► **biologico**: completamento dei movimenti biologici principali e secondari (fermentazione alcolica e malolattica) assenza di infezioni batteriche di qualsiasi sorta.

► **chimico e chimico-fisico**: in parte questo è conseguenziale della fermentazione alcolica e malolattica, come lo spostamento della acidità (pH), precipitazione dei sali minerali, ecc. Particolare influenza rivestono le sostanze fenoliche sulla qualità del vino e sul comportamento della botte (cioè del legno).

Tutte le trasformazioni delle sostanze fenoliche incidono sui caratteri organolettici del vino: vedi il rapporto organolettico e polimerizzazione dei tannini/astringenza del vino; polimerizzazione antociani del vino/colore (anche polimerizzazione tannini/colore); il processo ossidazione/rapporti con composti fenolici, eccetera.

Per questa ragione un vino soggetto a considerevole ossidazione, come accade di norma durante una più o meno lunga conservazione in piccole botti o fustame, deve avere un contenuto fenolico iniziale piuttosto elevato per sopravvivere in buone condizioni al processo.

Ecco perché, dicevo prima, in certo senso è salutare per tanti vini nostrani, scarsi in queste sostanze, che il produttore conservi il vino in botti a media e grande capienza, ritenendo così di invecchiarlo; il che rappresenta una via intermedia fra lo stoccaggio e il tentativo di invecchiamento. E non è male!

Meglio ancora sarebbe se conservasse in tino di acciaio epossidato o formolepolinizzato o di acciaio inossidabile oppure in vasca di cemento con superficie interna epossidata (sempre ottimo mezzo di stoccaggio); in questo modo il suo contenuto tanninico rimarrebbe più a lungo invariato, data l'impermeabilità del contenitore, che lo preserva di più dalle ossidazioni e che costa meno della botte in Rovere e non provoca tanti cali. (Vedremo in un prossimo articolo le caratteristiche tecniche delle botti per l'invecchiamento).

Infatti a causa degli alti prezzi delle botti nuove di buona qualità, delle spese extra per l'aumento del costo del lavoro e delle perdite per evaporazione legate all'invecchiamento in botti di legno, l'interesse tecnico ad adottare tali sistemi di evoluzione deve focalizzarsi soltanto sui vini per i quali ne vale veramente la pena.

Ma tutto sommato — questa non è ironia — è quasi meglio, perché se tutti i vini

Giacomo Tacchi