

Le tecniche di vinificazione

Nell'attuale realtà del mercato del vino la ricchezza paesaggistica delle Cinque Terre e la biodiversità dei vitigni locali, numerosi in rapporto alla superficie vitata, costituiscono importanti presupposti per una corretta valorizzazione del territorio e dei suoi prodotti. L'offerta enologica internazionale è caratterizzata da una notevole presenza vini dei paesi emergenti che hanno puntato unicamente sulla coltivazione dei vitigni "internazionali", misurandosi idealmente con il modello dei celeberrimi vini francesi. L'Italia, al contrario, ha mantenuto una sua identità enologica, soprattutto nelle aree più difficili da coltivare, dove i vitigni utilizzati sono prevalentemente quelli tradizionali. Lavorare con i vitigni autoctoni è un investimento sul proprio territorio e sul suo futuro, ma richiede sicuramente un impegno maggiore: i vitigni internazionali, come Chardonnay, Merlot, Cabernet sauvignon, essendo maggiormente diffusi, sono stati oggetto di ricerche e sperimentazioni che hanno condotto ad un elevato grado di conoscenza delle potenzialità delle cultivar. I vitigni autoctoni, ovviamente, hanno goduto di minori attenzioni e sono stati generalmente studiati in maniera meno approfondita. In effetti i lavori di enologia dedicati a Albarola, Bosco e Vermentino, non sono molti.

Si riferisce in questa prestigiosa sede di una serie di piccole sperimentazioni enologiche condotte per valutare la possibilità di incrementare i caratteri varietali dei vini Vermentino, realizzando alcune varianti tecnologiche alla vinificazione: in bianco classica, criomacerazione, vinificazione in riduzione, l'iperossigenazione del mosto, oltre ad una vinificazione con macerazione delle bucce. I risultati analitici dei vini ottenuti mostrano differenze compositive, in particolare sulla componente fenolica e volatile, evidenziando le elevate potenzialità enologiche del vitigno. Dal punto di vista sensoriale il vino ottenuto mediante criomacerazione ha ricevuto i maggiori consensi tra gli assaggiatori ed il livello di gradimento è risultato significativamente diverso.

La tendenza attuale dei consumatori di vini di qualità è indubbiamente indirizzata verso vini fortemente espressivi, ricchi di estratto e di aromi, nei quali sia possibile individuare caratteristiche peculiari attribuibili al territorio, al vitigno od alla particolare tecnica di vinificazione. In questo quadro rientrano perfettamente i grandi vini passiti e dolci naturali. La rinnovata attenzione verso questi vini ha stimolato nuovamente i produttori ad incrementarne la produzione, che era quasi scomparsa in alcune realtà, ed i ricercatori ad approfondire le conoscenze sulla fisiologia dell'appassimento, sulle condizioni di fermentazione, affinamento, conservazione e sulla componente volatile. In un'esperienza dell'inizio di questo secolo sono stati messe a confronto le caratteristiche di alcuni dei più conosciuti passiti italiani, con particolare riferimento al Cinque Terre Sciacchetra, vino passito che si può considerare l'emblema enologico di questo territorio.

Per quanto riguarda i composti volatili tutti i vini esaminati sono risultati caratterizzati dalla prevalenza di esteri etilici ed alcoli, composti la cui presenza è influenzata dalla prolungata e faticosa fermentazione alcolica iniziale e dal lungo periodo di invecchiamento; presenti in tutti i campioni esaminati anche il γ -butirrolattone, legato al metabolismo dell'acido glutammico ed indicatore, insieme al 2-feniletanolo, dell'azione in fase fermentativa del *Saccaromyces bayanus* già *Saccharomyces uvarum*. Un'altra molecola che caratterizza lo Sciacchetra e il Caluso passito è la benzaldeide alla cui presenza si attribuisce l'odore di mandorla amara.

Le diverse tipologie di passito possono essere differenziate anche esaminando i componenti varietali liberi, quali i derivati terpenici ed i norisoprenoidi, provenienti dalla degradazione dei carotenoidi.

Il linalolo, ovviamente abbondante nei vini ottenuti da uve Moscato, è invece praticamente assente nel Caluso e presente, benché in modesta quantità, anche nel Cinque Terre Sciacchetra. In quest'ultimo prodotto la presenza di questo terpene potrebbe essere dovuta all'utilizzo involontario di piccole quantità di uve aromatiche presenti nei vigneti o agli stessi vitigni Albarola, Bosco e Vermentino utilizzati per la sua produzione, il cui profilo volatile è stato, per ora, poco studiato. Lavori recenti hanno evidenziato ad esempio la presenza di linalolo in vini Vermentino, anche se in concentrazione inferiore alla soglia di percezione.

I componenti norisoprenoidici riscontrati nei passiti esaminati sono il β -damascenone, che è sempre presente soprattutto nel Cinque Terre Sciacchetra, ed i due diastereoisomeri cis e trans del vitispirano. La loro presenza nello Sciacchetra è spiegata dai tempi di macerazione molto lunghi delle uve. I vitispirani hanno odori che ricordano il canforato ed è possibile che si formino anche durante l'invecchiamento in bottiglia.

Per quanto riguarda la tecnologia di vinificazione, essa segue nelle Cinque terre oggi, pur nel rispetto della tradizione, i canoni della moderna enologia per i vini bianchi, volta a conservare nel vino i caratteri distintivi dell'uva, conferendo però la stabilità necessaria ad affrontare il giudizio dei consumatori più attenti. La vinificazione del passito presenta invece più rischi per le difficoltà di evoluzione e completamento dei processi fermentativi.