

EFFICACI INTERVENTI ENOLOGICI: UN BINOMIO DI ESIGENZA E COMPETENZA

Antonio Tirelli

**Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente
dell'Università di Milano**



In questi ultimi lustri l'enologia italiana ha dovuto, e dovrà ancora, affrontare mercati sempre più complessi e variegati. Oltre a dover fronteggiare le conseguenze economiche di pandemia e guerra russo-ucraina, il mercato richiede sempre più produzioni particolari e (relativamente) nuove: vini privi di allergeni, biologici, biodinamici, vegani, "naturali", "ancestrali", espressione del territorio, eco-sostenibili, tipici, D.O., a bassa gradazione alcolica... ma quale che sia l'attesa del consumatore, il vino deve comunque sempre risultare sensorialmente piacevole.

Tutto questo in un'epoca di ormai ben noti ed evidenti cambiamenti climatici che rendono le annate sempre meno prevedibili meteorologicamente e comunque differenti negli anni, al punto che quello di tipicità territoriale sta diventando un concetto di difficile concretizzazione, anche con le moderne tecniche di zonazione. Inoltre, eventi climatici estremi e fitopatologie invasive causano crescenti perdite di prodotto.

Per l'enologo, in queste circostanze, definire e modificare le scelte commerciali aziendali è sempre più complesso, soprattutto quando il mercato si deve estendere all'estero e si voglia valorizzare il legame dei propri prodotti con il territorio.

Un consumatore poco consapevole dell'articolato rapporto esistente fra vite, territorio, tecniche viticole e tecniche enologiche pretende oggi la cosiddetta "botte piena e la moglie ubriaca", volendo ripescare un adagio in tema (e forse un po' sessista). Apprezza di poter vedere (e scegliere) il vino attraverso una bottiglia incolore ma non conosce la dannosità della luce a cui viene esposto, desidera vini a basso grado alcolico ma non considera gli effetti di perdita aromatica delle tecniche di dealcolazione o l'eccesso di astringenza che si produce in molti vini rossi, ammira le produzioni tradizionali (anfore, senza solfiti, senza fitosanitari, ecc...) ma non comprende i rischi di alterazione ossidativa o microbica a cui viene esposto il prodotto.

In tale scenario l'enologo deve andare incontro alle esigenze del cliente evitando di produrre vini sbilanciati sensorialmente, se non addirittura difettati. Per concretizzare questo risultato diventa indispensabile ricorrere a tecnologie o interventi enologici specifici. Fortunatamente il tecnico specialista può oggi sfruttare un ampio spettro di pratiche enologiche, autorizzate dall'elenco riportato nel Reg. (UE) 1308/2013 e integrato dai Reg. (UE) 2019/934 e 2022/68, per valorizzare e orientare le caratteristiche del prodotto o prevenirne deviazioni sensoriali. Fra gli interventi enologici di più recente autorizzazione vi sono quelli che prevedono l'impiego dell'alta pressione o dell'acido fumarico per l'abbattimento microbico, che facilitano la produzione di vini a ridotto contenuto di SO₂ senza pregiudicare significativamente i caratteri sensoriali finali. Anche l'impiego di ultrasuoni rientra fra gli interventi enologici di recente autorizzazione per favorire l'estrazione di costituenti dal pericarpo della bacca.

Nel complesso le pratiche e le tecnologie enologiche, gli additivi e i coadiuvanti autorizzati dai citati regolamenti, purché applicati con cognizione di causa, costituiscono strumenti insostituibili per l'enologo che voglia arrivare ad ottenere prodotti apprezzabili. Non è raro infatti trovare tecnici che usano tali strumenti per finalità e modalità diverse da quelle per cui sono state sperimentate, validate ed approvate, con esiti spesso insoddisfacenti se non dannosi oltre che onerosi.

È per questo importante che ai vinificatori di consolidata esperienza aziendale si affianchino giovani enologi con formazione universitaria quanto più approfondita possibile e formati ad approcciare i problemi tecnici di produzione con competenza e metodo scientifico.

Se nel prossimo futuro sarà sempre più complesso ottenere vini caratterizzati dalla tipicità conosciuta in passato, almeno sarà possibile produrre ancora vini pregevoli e grandi vini grazie, certo alla qualità della materia prima, ma anche alla capacità dei moderni enologi di saper valorizzare le loro uve attraverso l'uso consapevole e attento tanto delle tecniche di vinificazione tradizionali, quanto di quelle più recenti.