

ACCADEMIA DELL VITE E DEL VINO

BROLIO 20 MAGGIO 2017

Nuovi approcci per la produzione di Vinsanto e Vinsanto Occhio di Pernice del Chianti Classico

Accademico Dott. Nicola Menditto
Direttore dell'Azienda Agricola Montepaldi
Università degli Studi di Firenze

Per ottenere un vinsanto di buona qualità bisogna superare molte problematiche intrinseche al procedimento tradizionale.

Anzitutto cercare di ottenere una buona sanità delle uve in campo e un buon appassimento in fruttajo, ma soprattutto ridurre al massimo le eventuali condense che si possono creare nei primi giorni dalla raccolta.

Nell'esperienza di Montepaldi, a tal fine abbiamo applicato un metodo di ventilazione forzato in grado di ridurre il contenuto di acqua di oltre 42 % in pochi giorni. Così facendo abbiamo ottenuto una elevata concentrazione zuccherina del mosto oltre 400 gr/l di zuccheri e Ocratossina trascurabile.

Tuttavia, abbiamo anche riscontrato non poche problematiche per:

- Impurità del mosto elevato, ntu 484
- Metalli pesanti come riportati in tabella di seguito:

Metalli	Quantità
Ferro mg/l	3,1
Rame mg/l	1,7
Piombo µg/l	33
Zinco mg/l	4,01

Questi parametri se non opportunamente ridotti, avrebbero potuto rappresentare dei grossi limiti per l'ottenimento di una fermentazione lineare e il mantenimento di una buona aromaticità.

Successivamente si è proceduto ad una chiarifica, orientata a ridurre il contenuto delle particelle sospese e dei metalli pesanti senza usare prodotti allergizzanti come gli enzimi e il pvi-pvp. Il mosto è stato inoculato con 4 diverse tipologie tesi inoculando 4 tipi di lievito *saccaromyces* varietà differenti e non *saccaromyces*.

L'andamento delle fermentazioni per i *saccaromyces* sono state simili mentre, la produzione di alcol e di acidità volatile sono stati differenti. Solo l'inoculo scalare di *Starmerella bacillaris* e *S. Cerevisiae* è risultato differente e migliore a parità di nutrizione.

Il risultato alcolico delle fermentazioni è oscillato tra i 12° e i 14° ai gradi alcolici e acidità volatili compatibili con il disciplinare di produzione.

Fasi successive

I risultati attuali sono solo parziali in quanto sono passati solamente alcuni mesi dalla vinificazione. La sperimentazione proseguirà e col tempo si potranno valutare nuovi risultati sull'aromaticità delle varie vinificazioni e sul proseguo dell'affinamento nei caratelli pieni per almeno 3 anni.