

Miglioramento qualitativo dei vini rossi dell'Emilia Romagna.

RISULTATI

Impiego di raspi e di trucioli di legno

Alla luce di quanto sin qui emerso si può affermare che l'aggiunta di materiali legnosi al vino rosso nel corso della conservazione induce:

- a) un incremento nel tenore in sostanze polifenoliche;
- b) una diminuzione nella concentrazione di coloranti rossi;
- c) esiste una interazione, per alcuni parametri, fra trattamento e tempo di conservazione per cui l'interazione fra questi 2 parametri andrà ulteriormente studiata;
- d) fra i vari componenti del colore rosso esiste una correlazione lineare assai netta;
- e) le varie tesi, in funzione dei diversi parametri chimici, possono essere fra loro perfettamente discriminate;
- f) l'analisi sensoriale è in grado di distinguere, anche se in modo meno netto, le varie tesi, ma non consente di indicare una preferenza certa.

La scelta del trattamento più idoneo per i raspi e la individuazione di trucioli in grado di conferire parametri organolettici ottimali, unitamente al momento e alla dose di impiego consentirà di ottimizzare il processo di affinamento dei vini rossi.

Affinamento in botte

Le considerazioni che si possono fare per la prova condotta tra il 1998 e il 1999 sono le seguenti:

- a) il tipo di essenza legnosa influisce notevolmente sulle caratteristiche del vino ottenibile dopo l'affinamento;
- b) il volume del contenitore può essere un utile strumento per aumentare o diminuire i fenomeni che avvengono fra vino e legno in ragione delle caratteristiche volute per il prodotto finale;
- c) la temperatura di conservazione influisce sulla velocità dei fenomeni, ma non sul tipo degli stessi per cui al variare, in senso positivo, della stessa si amplificano le differenze ottenibili;
- d) il tempo di conservazione, alla stregua della temperatura, ha principalmente l'effetto di far aumentare in entità fenomeni che comunque avvengono;
- e) i prodotti maggiormente preferiti sono stati quelli affinati in Allier;
- f) è stato possibile visualizzare le differenze dei descrittori per le diverse tesi in oggetto in modo da rendere "senza tempo" la ricerca eseguita.

Nell'autunno 1999 è stata impostata una nuova prova per migliorare ulteriormente la conoscenza dei fenomeni che inducono un incremento delle caratteristiche compositive e organolettiche dei vini e, nel contempo, ottimizzare la gestionalità del processo di affinamento del vino in contenitori di legno.

La prima fase della ricerca è stata quella relativa alla definizione del vino più idoneo alla prova, scelto in ragione delle caratteristiche compositive e sensoriali fra quelli forniti da aziende produttive operanti sul territorio. Nel caso specifico si è proceduto al taglio di più vini per ottenere quello desiderato. Le prove sono state così allestite: 3 botti di Allier da 1000 L già usate l'anno precedente; 3 barrique di Castagno usate l'anno precedente; 3 barrique di Allier usate + 6 nuove; 3 barrique nuove di Limousin; testimone in acciaio 3 keg da 50 litri di capacità. La conservazione del vino nelle botti sarà di un anno eccetto 3 barrique nuove di Allier che saranno svuotate e riempite nuovamente dopo i primi 6 mesi di conservazione. Temperatura costante a 16 °C; umidità relativa 90%; i prelievi saranno effettuati ogni 45 giorni assumendo come momento 0 quello di riempimento delle botti.

Stabilizzazione del colore dei vini rossi

La valutazione dei dati analitici è ancora in corso.