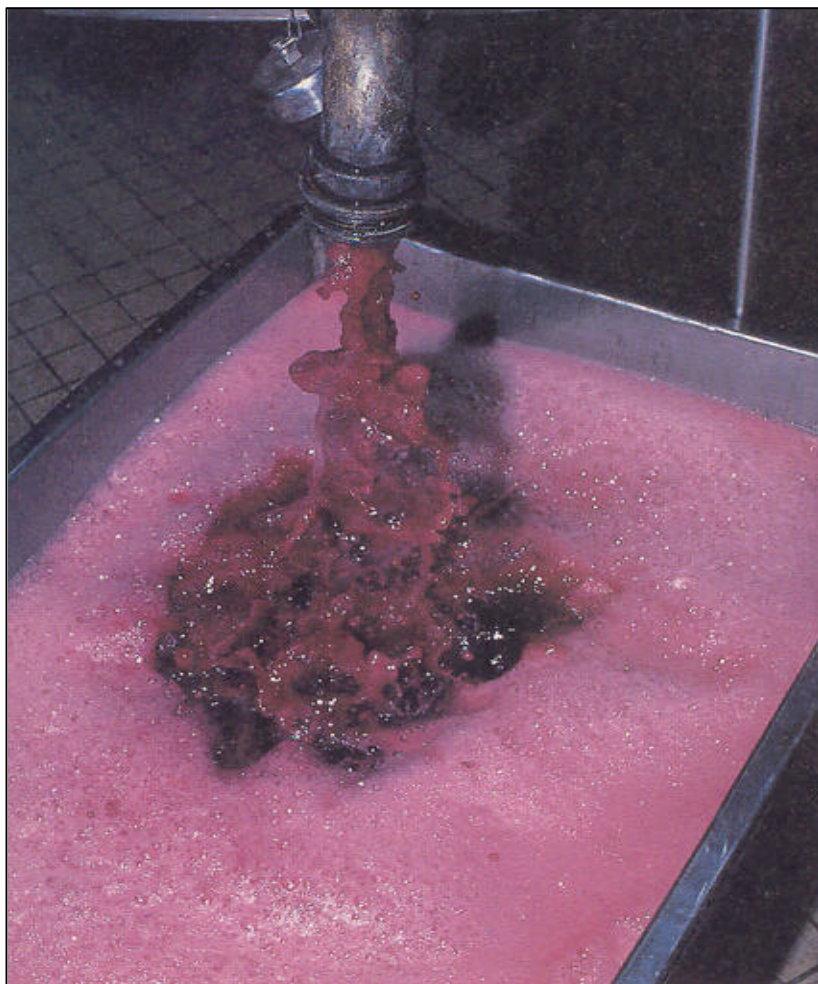


OSSIGENAZIONE

"L'ossigeno è il peggior nemico del vino"

ma "è proprio l'ossigeno che 'fa grande' un vino, è per la sua influenza che invecchia bene"

Louis Pasteur



Un elemento molto reattivo:

- L'ossigeno si dissolve nel vino e si combina con i composti fenolici, ossida i solfiti in solfati e distrugge gli aromi se è troppo abbondante.
- Quando il vino è a contatto intenso con l'aria, l'ossigeno è in sovrabbondanza ed è consumato da una a quattro settimane. Al contrario, quando il vino è a riposo, l'ossigeno vi è presente in bassissime quantità in costante dissoluzione.
- Se i vini bianchi sono sensibili all'ossidazione, i rossi necessitano di un apporto di ossigeno durante la fase di affinamento (stabilizzazione dei colori e ammorbidimento dei tannini).
- I lieviti sono i più reattivi tra i vari composti del vino. Catturano l'ossigeno più velocemente dei composti fenolici.

IL RUOLO DELL'OSSIGENO

L'ossigeno dell'aria si dissolve per diffusione. Quando è penetrato nel vino, è consumato da una grande varietà di composti, tra cui i polifenoli e i tannini del rovere se è posto ad invecchiare in legno. Si hanno reazioni di ossidoriduzione molto complesse che danno origine a composti a loro volta ancora più riduttori. Perciò l'ossigeno apportato successivamente sarà consumato sempre più rapidamente. L'ossigeno inoltre si combina con la solforosa SO_2 trasformandola in solfato SO_4 . Da qui in avanti agisce come antiossidante, proteggendo il vino. Sono altresì favorite le reazioni tra tannini e antociani, formando altri composti colorati molto stabili. L'ossigeno ha dunque un grande ruolo sulle sfumature, la stabilità e l'intensità del colore dei vini rossi. Tuttavia se la quantità di ossigeno apportata è superiore a quella necessaria ai polifenoli e all' SO_2 , l'ulteriore ossigeno disciolto sarà disponibile per reagire con altri composti, in particolar modo con gli aromi. Questo fatto provocherà l'evoluzione di alcuni aromi ma purtroppo anche la scomparsa di altri, come per esempio nel sauvignon si affievoliranno le note di agrumi e di bosso. Gli aromi fruttati e terziari di certi vini sirah sono essi stessi molto sensibili all'ossidazione. La maggior parte dei composti aromatici di origine varietale sono molto sensibili e fragili. Ecco perché un eccesso di ossigeno non utilizzato può portare i vini a banalizzazione e appiattimento gusto/olfattivo.

CECILE VUCHOT