
ANDREA BUZIO

ENOLOGO

Via Piave, 13

VIGNALE MONFERRATO

Microossigenazione con aggiunta di tannini esogeni

Il vino utilizzato per la prova di microossigenazione è un Barbera dell'annata 2008, prodotto nella zona del basso Monferrato, precisamente nel comune di Vignale Monferrato. Il trattamento è iniziato 6 mesi dopo il termine della fermentazione alcolica.

La massa iniziale di vino (50hL) è stata divisa in due sotto masse da 25 hL, trattate rispettivamente nel modo seguente:

Testimone non microossigenato → travaso ad inizio prova ed un successivo travaso dopo trenta giorni a causa dell'insorgere di problemi di ridotto.

Testimone microossigenato → travaso ad inizio prova ed inizio microossigenazione dopo quattro giorni con l'aggiunta di:

- 15 g/hL di tannino commerciale misto proantocianidinico e ellagico
- 10 g/hL di tannino commerciale ellagico
- 4,5 g/hL di tannino commerciale proantocianidico

La dose di ossigeno somministrata è stata di: 9 mg/L/mese per la durata di 25 giorni, 5 mg/L/mese per la durata di 13 giorni e 3 mg/L/mese per la durata di 12 giorni; la durata totale del trattamento è stata di 50 giorni.

Terminata la prova sono stati analizzati i parametri principali del colore quali intensità, tonalità e polimerizzazione degli antociani.

Microossigenazione Barbera del Monferrato 2008

		Testimone	Microossigenato
Antociani monomeri	mg/L	148	123
Antociani totali	mg/L	292	287
Flavonoidi totali	mg/L	1329	1418
SO ₂ libera	mg/L	34	34
pH	--	3,4	3,4
dAI	%	3,89	2,96
dAT	%	57,24	63,07
dTAT	%	38,87	33,97
Abs 420	mAU	0,42	0,44
Abs 520	mAU	0,567	0,574
Abs 620	mAU	0,127	0,14
Int	--	1,114	1,154
Ton	--	0,741	0,767

I dati evidenziano che la differenza di antociani totali è sostanzialmente nulla tra i due vini trattati ma è notevole la quantità di antociani monomeri che sono stati combinati nel vino microossigenato (25 mg/L, pari al 17%).

L'analisi della polimerizzazione evidenzia lo stesso andamento, nonostante i pigmenti parzialmente sensibili all'anidride solforosa (dAT) siano minori nel vino microossigenato: questo comportamento è comune a tutti i vini trattati con microossigenazione poiché al termine del trattamento si registra questo andamento, che sarà poi invertito nel periodo successivo quando questi pigmenti si combineranno nuovamente a formare pigmenti stabili (dTAT), in quantità superiore al campione non trattato.

Tonalità e intensità sono i due parametri principali del colore di un vino: la tonalità del testimone è già molto elevata, ad indicare un vino precocemente invecchiato, ciò nonostante il vino trattato con microossigenazione ha registrato un aumento molto basso di questo parametro, pari al 3%, a conferma dell'importante effetto antiossidante svolto dai tannini esogeni, addizionati alla massa prima del trattamento. Il valore dell'intensità colorante ha registrato un buon aumento passando da 1,114 a 1,154; è inoltre da notare come sia aumentata l'assorbanza a 620 nm, che comprende i composti con colori tendenti al rosso porpora e blu, più stabili perché polimerizzati e la cui presenza è fondamentale per migliorare il colore di un vino.

Analizzando i due vini nel profilo gustativo si evidenzia una notevole differenza, in quanto il vino microossigenato è caratterizzato da una rotondità e pienezza al palato maggiore ed una persistenza nettamente più elevata; per quanto riguarda il profilo olfattivo si può riscontrare solamente una lieve freschezza maggiore nel campione trattato, poiché la microossigenazione è stata effettuata ormai a sei mesi dal termine della fermentazione alcolica, momento in cui il vino era già evoluto notevolmente in questo aspetto.

Dott. Andrea Buzio