

# Esperienze di macerazione nella vinificazione dell'Amarone

Luca De Palma

Cantine Bolla

***La corretta gestione della fase macerativa influenza molto l'espressione dei caratteri della materia prima. Questo lavoro presenta una serie di esperienze di vinificazione realizzate presso le Cantine Bolla per analizzare l'influenza delle diverse tecniche di macerazione sulle caratteristiche del vino ottenuto.***

L'occasione del Convegno OICCE presso la nostra sede di Bolla a Pedemonte e avente come focus la macerazione, ci ha consentito di presentare un breve lavoro da noi elaborato qualche anno fa. Con questa prova volevamo testare come si potessero caratterizzare alcuni risultati di vinificazione tramite le tecnologie presenti in cantina.

Da sempre infatti stiamo tendendo ogni nostro sforzo nel legare al territorio i nostri vitigni autoctoni, senza ricorrere a fattori esogeni, quali coadiuvanti o varietà internazionali. Oltre dunque alla gestione viticola e alle selezioni delle partite d'uva, riteniamo fondamentale anche la gestione del processo in cantina e quindi il massimo sfruttamento della tecnologia in utilizzo. A nostro modo di vedere, l'uva contiene tutto quello di cui il vino ha bisogno, bisogna solo saperlo estrarre nel modo migliore, senza eccedere, con delicatezza e rispetto, in maniera accuratamente selettiva. La sostanza estratta deve naturalmente poi essere conservata nel modo migliore, iniziando il processo di integrazione al vino fin dalle prime fasi.

L'affinamento non inizia dopo la svinatura ma è un elemento da valutare già durante la fermentazione, quando le molecole libere corrono il rischio di perdersi. L'equilibrio e il compromesso nella scelta di molti fattori definiscono gli obiettivi enologici

nella qualità del vino finale.

La corretta gestione della fase macerativa, con il controllo consapevole delle temperature, del rimescolamento del liquido e della dispersione dei gas, garantisce l'estrazione selettiva delle frazioni nobili della buccia e non solo, ma accelerandola grazie alla massima dispersione e omogeneizzazione, limitando l'accumulo di frazioni indesiderate, limitando le perdite per adsorbimento sulle parti vegetali e fecciose, ottimizzando dunque tutti i processi fisici, chimici e anche microbiologici.



## Introduzione

Molteplici sono le tecnologie in uso nelle nostre cantine ma tutte naturalmente hanno lo scopo di garantire e massimizzare il contatto del liquido mosto-vino sulla buccia o viceversa. Peraltro solitamente l'azione di macerazione è duplice: in primo luogo si ottiene dalla disgregazione del cappello di vinacce compiuta dal liquido che scende dall'alto tramite sistemi più o meno forzati e, in secondo luogo dalla molteplice azione di dissoluzione provocata dall'anidride carbonica che agisce direttamente sul collassamento delle cellule vegetali tramite sovrappressione del gas che, alternata alle decompressioni improvvise, probabilmente provoca il cedimento degli organi cellulari, e agisce indirettamente sul rimescolamento e omogeneizzazione della massa dovuta all'effervescenza.

Le reazioni di polimerizzazione dei tannini che portano ai composti che conferiscono al vino volume e potenza gustativa cominciano già durante la fase di estrazione per proseguire poi durante la fase di affinamento. Il contributo del metodo di vinificazione alla formazione dei polimeri può essere dovuto al tipo di azione meccanica, alla temperatura di fermentazione (in alcuni vinificatori si possono trovare zone con temperature molto