

L'appassimento delle uve

una pratica interessante per potenziare e caratterizzare il vino

Lanfranco Paronetto

Coordinatore tecnico del Gruppo Tecnico Masi

***L'appassimento non è solo una semplice disidratazione.
Ogni progetto che desideri dare una caratterizzazione importante
ad un vino utilizzando questa pratica, richiede particolari conoscenze.
Questo lavoro prende in esame alcuni fattori imprescindibili
per ottenere un prodotto di alta qualità.***

L'appassimento delle uve è una pratica tradizionale molto diffusa in tutte le regioni d'Italia e in molte altre del mondo per la produzione di vini speciali, i cosiddetti vini da dessert o vini passiti. Infatti l'appassimento si può considerare come il metodo classico per l'ottenimento di vini dolci e di cui esistono numerosi esempi, fra i quali si possono citare i quasi onnipresenti "vini santi".

Una variante dell'appassimento riguarda la vendemmia tardiva con l'attesa, ove possibile, della muffa nobile nelle uve utilizzate per esempio nella produzione dei vini di Sauternes e di Tokaj, oppure l'attesa, sempre ove possibile, del congelamento dell'uva nel vigneto per la produzione degli "ice wines".

Se consideriamo i vitigni coinvolti in questa tipologia di prodotto è facile ricordare i moscati, le malvasie e le ver-

nacce, ma non mancano gli esempi di molti altri vitigni utilizzati nella produzione dei passiti.

In ogni caso, salvo rare eccezioni, l'appassimento viene utilizzato per produrre vini da dessert, cioè vini dolci, quasi sempre bianchi, da bere in occasioni particolari di festa e di ricorrenza e da abbinare quasi esclusivamente a pasticceria, torte o dolci vari.

Sempre con poche eccezioni sono vini speciali a diffusione limitata sia perché risultato di una tradizione locale talvolta molto circoscritta sia per le modeste quantità in gioco. Sono vini di abbastanza difficile caratterizzazione, con evidente impegno e onere produttivo e con un mercato difficile, limitato e soggetto spesso a banali imitazioni che ne sviliscono la qualità e la dedizione necessaria per ottenerla.

Un esempio diverso dell'uso dell'appassimento riguarda le uve Corvina, Rondinella e Molinara della Valpolicella, uve rosse utilizzate per la produzione dell'Amarone, questo particolare, importante, grande e caratteristico vino rosso che si è ritagliato uno spazio di tutto riguardo nel panorama dell'enologia mondiale di qualità.

L'Amarone non è l'unico tipo di vino rosso secco, strutturato e autorevole proveniente dall'appassimento delle uve; si devono ricordare gli Sfursat della Valtellina e il Sagrantino di Montefalco, ma il grande successo internazionale dell'Amarone lo pone senz'altro come un modello originale cui ci si può riferire dal punto di vista tecnico per trovare qualche spunto utile a migliorare la caratterizzazione dei propri vini rossi.

Infatti, nel ribadire le caratteristiche di unicità, di originalità e di autenticità dell'Amarone si possono trovare nella sua tecnologia di produzione diverse idee, suggerimenti e stimoli da trasferire in altre realtà produttive.

La tecnica di produzione dell'Amarone

Il protocollo di produzione prevede:

- ☐ *Una selezione delle uve durante la vendemmia.* Vengono raccolti solo i grappoli sani, ben maturi, che non presentano traccia di danneggiamento. Si escludono i grappoli ammaccati o con



Figura 1 - Il riposo delle uve nelle arele di bamboo nel fruttai della Masi presso Mazzano.