

TRADIZIONE E RINNOVAMENTO NELLA PRODUZIONE DI VINI A BASE DI NEBBIOLO

Vincenzo Gerbi

Di.Va.P.R.A. Industrie agrarie, Università di Torino

Nell'ultimo decennio la ricerca in enologia è stata caratterizzata da una forte attenzione verso il patrimonio fenolico delle uve e dei vini. La conoscenza del Nebbiolo e delle problematiche della sua vinificazione ha fatto in questo periodo più progressi che in tutto il resto del secolo trascorso.

L'uva 'Nebbiolo' si distingue dalle altre varietà italiane ed internazionali per la composizione del suo quadro polifenolico. È noto da tempo che si tratta un'uva ricca di tannini più che di antociani, ma solo lo sviluppo delle tecniche cromatografiche in fase liquida ha reso possibile accertare la sua composizione antocianica riferita alle cinque antocianidine principali ed ai loro derivati.

I contributi fondamentali alla conoscenza di questi aspetti compositivi sono venuti dalle ricerche di Di Stefano e coll., mentre le esperienze innovative in vinificazione sono state principalmente svolte dai tecnici in Piemonte e in Valtellina. Per quest'ultimo aspetto occorre dire che i contributi sperimentali divulgati non sono molti, anche per le difficoltà di condurre presso i produttori sperimentazioni metodologicamente corrette (ripetizioni, testimoni, ecc.) con uve di così elevato valore economico.

Tradizionalmente le uve Nebbiolo sono state vinificate con macerazioni piuttosto lunghe, giustificate dalla necessità di completare la fermentazione degli zuccheri, solitamente abbondanti in un'uva che matura tardi. Va anche considerato che il 'Nebbiolo' nella maggior parte delle aziende era, ed è, l'ultima uva ad essere vinificata e quindi non c'era un impellente bisogno di liberare i tini per le successive fermentazioni. Questo induceva, insieme alla necessità di affrontare altri lavori agricoli urgenti, come la semina del grano, a prolungare la macerazione fino all'illimpidimento del vino, proteggendo le vinacce dall'inacetimento con la sommersione mediante stecche di legno. In questa antica vinificazione convivevano fattori di irrazionalità, come l'eccessiva estrazione di tannini, con elementi che oggi consideriamo favorevoli alla qualità ed innovativi, come una maggiore ossigenazione nelle fasi conclusive della fermentazione e nelle prime fasi dell'affinamento.

Per comprendere le importanti evoluzioni che hanno recentemente riguardato la produzione dei vini a base di 'Nebbiolo' occorre quindi considerare la peculiare composizione antocianica dell'uva Nebbiolo e la volontà dei produttori di aumentare la vivacità del colore dei vini per soddisfare una tendenza, ormai consolidata, dei consumatori a gradire vini intensamente colorati e di gusto morbido. Analizzando quindi la composizione dell'uva 'Nebbiolo' si deve constatare che la componente antocianica è caratterizzata dal prevalere della peonidina, che, per la sua natura disostituita, non è particolarmente stabile all'ossidazione. Lo stesso si può dire per la cianidina, caratterizzata inoltre da una facile diffusibilità nel mezzo che ne facilita l'estrazione nelle prime fasi di macerazione, quando la fermentazione alcolica non ha ancora consumato tutto l'ossigeno disponibile, esponendola quindi facilmente all'ossidazione.

D'altra parte l'estrazione della componente tannica della buccia richiede per il suo completamento una macerazione prolungata ed intensa che porta a risultati organoletticamente interessanti solo quando la buccia ed i vinaccioli hanno raggiunto un elevato grado di maturazione.

Si comprende quindi come siano decisamente superiori le difficoltà di vinificazione del Nebbiolo rispetto ad altri vitigni destinati alla produzione di grandi vini rossi. Ad esempio il Barbera è caratterizzato da un patrimonio antocianico stabile, in cui prevale la malvina, dotata di

ottima stabilità all'ossidazione, e da una scarsa dotazione di tannini astringenti, che rende meno rilevante il fattore "tempo di macerazione" sulla qualità del risultato finale.

Negli ultimi anni i produttori, stimolati dalle richieste di mercato e dalle indicazioni di tecnici importanti e *leaders* del settore enogastronomico, hanno fatto tesoro delle conoscenze acquisite sui fenoli dell'uva Nebbiolo, adottando tecniche di vinificazione tendenti a migliorare l'intensità e la vivacità del colore, diminuendo nel contempo l'astringenza e la rugosità dei vini. Questi risultati sono stati raggiunti soprattutto grazie ad un miglioramento del livello di maturità delle uve conseguito con le cure del vigneto.

L'innovazione nel processo di vinificazione può essere sintetizzata da due fattori principali che riguardano la razionalizzazione del processo di macerazione e il ripensamento del ruolo dell'ossigeno nell'affinamento del vino. Quest'ultimo aspetto comprende anche un più consapevole uso del legno.