

## TEMPERATURE IN VIGNA E IN CANTINA: FATTORI DI CONDIZIONAMENTO DELLA COMPLESSITÀ

**Claudio Introini**  
*Enologo*

La relazione considera come l'escursione termica diventi fattore di grande importanza ai fini dell'esaltazione della complessità aromatica e strutturale del “nebbiolo”. Aspetto ancora più evidente in Valtellina, dove la componente sensoriale di *finezza* del vino è sempre preponderante sulla struttura.

Il patrimonio genetico del vitigno nebbiolo è già, per il suo ciclo vegetativo in vigna, rivolto a capitalizzare le condizioni climatiche dell'autunno. E' uva di “quarta epoca”, di tarda maturazione, con attività linfatica prolungata sino alla fine di ottobre.

E' solo a partire dall'ultima decade di settembre e nel mese di ottobre che si concretizza la qualità dei vini di Valtellina. Giornate limpide, serene e ventilate, con assenza o molto scarse precipitazioni ed escursione termica giorno/notte elevata, diventano le condizioni ottimali per l'accumulo polifenolico, la concentrazione aromatica e l'esaltazione dei precursori di aromi.

Decenni di esperienza ci confermano che le annate *eccezionali* sono sempre caratterizzate da queste condizioni, congiunte ad un carico di grappoli per ceppo attorno ai due chilogrammi.

Anche per quanto riguarda la produzione dello “Sforzato di Valtellina” l'escursione e il clima freddo giocano un ruolo di grande rilevanza.

E' noto che per la produzione dello Sforzato si deve procedere alla raccolta dell'uva attraverso una cernita meticolosa. Operazione questa che impegna per tempi molto più lunghi della normale vendemmia. E' importante sfruttare il maggior numero di giornate possibile e, per ciò, si avvia la recisione dei grappoli al raggiungimento della maturità fisiologica (fine settembre – prima decade di ottobre) per poi proseguire nelle settimane successive. Il comparire, già nell'ultima decade di settembre, di qualche nottata “fredda”, con minime da + 5° a + 10°, abbastanza frequenti in Valtellina, è un evento alquanto gradito in funzione dell'esigenza di potenziare i precursori di aromi per le uve destinate allo stacco.

Poi, durante il periodo di appassimento, la bassa temperatura è ancora elemento qualificante. Il freddo secco che segue a brevi giornate più miti e più umide, limita lo sviluppo del micelio botritico e lo relega, laddove si era formato, alla forma di attacco “nobile”. Ma ancora di più, il freddo e l'escursione rallentano i processi di appassimento ed evaporazione assicurando una più graduale e lenta trasformazione aromatica della bacca che porterà all'ottenimento di vini ricchi di profumi di frutta matura e candita.

Anche i processi di vinificazione, maturazione ed invecchiamento del vino nebbiolo hanno nella temperatura un fattore di rilevante condizionamento.

Vengono per successione esaminate le metodologie di vinificazione, raffrontando le tradizionali con le più recenti: macerazione prefermentativa a freddo (MPF), riscaldamento immediato del mosto, macerazione finale a caldo (MFC).

Si evidenzia infine come per la fermentazione malolattica sia ancora importante la temperatura. I vini del nebbiolo, e in specie quelli di Valtellina, conservano meglio il loro patrimonio antocianico ed una tonalità più vivace se la malolattica è condotta a temperature attorno ai 14° - 15° ed in assenza di torbido pesante.