

Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 18 Aprile 2016 10:26



Lo scorso 18 Marzo 2016, presso l'**NH Hotel** di **Palermo**, si è svolta una degustazione organizzata dall'**AIS** avente come oggetto ben 10 vini sperimentali scaturiti dalle ricerche scientifiche dell'**IRVOS** finanziate con i fondi Por-Fesr 2007-2013 e condotte dal biologo Daniele Oliva insieme all'agronomo **Antonio Sparacio**, entrambi in forza presso il già citato istituto.

L'evento è stato per me l'ovvio compendio ad un mo articolo risalente a circa un anno fa in cui ho raccontato il meritorio lavoro svolto da Daniele, ma non starò qui a tediarvi con l'elenco degli obiettivi previsti dal bando **Por-Fesr**, ne ho già parlato abbondantemente nell'[articolo citato](#), piuttosto preferisco raccontarvi i vini che ho assaggiato e di come potrebbero cambiare il nostro modo di approcciare una bevanda ormai, secondo me, troppo omologata a stereotipi gustativi che sarebbe meglio abbattere e rinnovare se non si vuole causare in futuro una riduzione di consumi e di gradimento del consumatore, soprattutto di quello più evoluto.

A questo punto, cari amici appassionati di vino, occorre una premessa, perdonatemi se sto per far entrare la birra artigianale nei santuari costituiti dai vostri bicchieri, ma le analogie, come vedrete, sono veramente molte e l'occasione troppo golosa per creare quell'osmosi di concetti che può solo rafforzare due bevande che devono camminare parallele nel periglioso mondo della qualità.



Ormai da un po' di tempo la mia attività enogastronomica è conosciuta anche per l'impegno che ho profuso nella promozione delle birre artigianali siciliane, questo mi ha permesso di approfondire una delle bevande più "bio-diverse" del mondo, più ricca di variabili e influenze esterne di qualunque altra poichè legata sia al territorio sia all'estro del mastro birraio, peculiarità che hanno spinto **Lorenzo Dabove**, in arte **Kuaska**, considerato il massimo esperto italiano di birra artigianale, a scrivere un libro intitolato "**La birra non esiste**". Il provocatorio motto del nostro **Lorenzo** nasce appunto dalle considerazioni che egli, dall'alto della sua esperienza, ha maturato sulla variabilità della bevanda, infatti la birra non esiste perchè più correttamente bisognerebbe parlare "delle birre", al plurale. Le birre, così diverse tra loro, non possono e non devono piacere a tutti, essendo artigianali ognuna di esse non potrebbe mai bastare per un largo pubblico, anzi, grazie a questa variabilità ognuno potrà scegliere quella che più gli piace, trovando quindi quella aderente al proprio gusto. Il vino, purtroppo, da diverso tempo sta invece andando esattamente nella direzione opposta, esso è come una locomotrice avviata alla massima velocità verso la massificazione dei profumi e dei sapori, inseguendo un presunto gusto del consumatore che oggi fa vendere tante bottiglie, ma che non valorizza il prodotto e che in futuro non lo salverà dall'inevitabile diminuzione dei consumi.



In questo scenario vinicolo, quindi, si innestano perfettamente le ricerche dell'**IRVOS**, principalmente indirizzate a nuovi prodotti senza l'aggiunta di solfiti e tramite l'impiego in fermentazione di lieviti inconsueti, mai usati prima nel campo del vino e selezionati per l'occasione. Ben 10 etichette di vini sperimentali, tranne il primo che è in produzione, ma non ancora in commercio, hanno fatto toccare con mano, ma soprattutto con naso e palato, i vini diversamente buoni di **Daniele Oliva** e **Antonio Sparacio** che hanno illustrato il loro lavoro ad una numerosa platea di appassionati e tecnici del vino intervenuti per l'occasione. Insieme ai due tecnici, non poteva mancare un esperto come **Luigi Salvo**, delegato **AIS Palermo** e pluri incaricato nelle giurie mondiali dei concorsi sul vino, una grande risorsa del settore vitivinicolo siciliano che ha brillantemente condotto le degustazioni della serata.

Capitolo 1 - Vini senza solfiti

Le soluzioni adottate per questo obiettivo sono principalmente riconducibili nell'isolare le fasi di lavorazione dall'ossigeno impiegando alcuni gas, la CO₂ durante la pigiatura, l'argon nei tini e nelle tubazioni, l'azoto per colmare le bottiglie, ma anche di utilizzare dei lieviti che producano pochi solfiti, in modo da abbassare o annullare del tutto anche quella parte naturalmente contenuta nel vino.

1. Catarratto/Grillo 2015 - Solfiti < di 10 mg/lit - **Cantina Settesoli** - (non ancora imbottigliato)
Profumi vari di tropicale, origano, rosmarino, banana, mela cotogna e menta.

2. Nero d'Avola 2014 - Con solfiti - **Cantina Nicosia**
Inconsueti profumi di menta, banana e ciliegia.

3. Nero d'Avola 2014 - Senza solfiti - **Cantina Nicosia**
Inizio un po' chiuso con sudore di cavallo, ciliegia, mora, poi grande freschezza, mineralità e note di limone.

Capitolo 2 - Vini con maggior contenuto di glicerolo

Questa ricerca è invece il regno della Candida, ma niente paura, non è quello che voi state pensando, bensì la **Candida Zemplinina**, un particolare lievito inoculato nella prima fase della fermentazione, poi continuata con i tradizionali ceppi di **Saccaromices Cerevisiae**. Aumentare il glicerolo in un vino consente di avere più corpo senza aumentare la gradazione alcolica, più concentrazione del prodotto e come vedremo più avanti, anche un impatto gustativo inconsueto e piacevole, vera rivelazione della degustazione.

4. Merlot 2014 - Fermentazione tradizionale - **Cantina Primavera**
Un Merlot abbastanza riconoscibile con i suoi tipici sentori erbacei.

5. Merlot 2014 - Fermentazione Candida Zen. - **Cantina Primavera**
Attacco con profumi di peperone, menta, erbe balsamiche varie, solo dopo arriva la frutta rossa, ma la sua forza sta nel palato in cui esso esprime una morbidezza che lo rende suadente, poi arriva la parte erbacea tipica del vitigno utilizzato.

6. Merlot 2014 - Fermentazione tradizionale - **Cantina CVA**
Sentori di more e spezie

7. Merlot 2014 - Fermentazione Candida Zen. - **Cantina CVA**
More e frutta rossa, meno morbido rispetto al precedente della Cantina Primavera e con una nota acida che ne migliora la beva.

Capitolo 3 - Tannini non astringenti e vini più longevi

I tannini eccessivamente pronunciati oppure poco arrotondati possono introdurre, anche in un buon vino, delle note sgradevoli, per attenuare questo effetto molto diffuso un'ambito della ricerca vitivinicola in oggetto ha cercato delle soluzioni per annullare o quanto meno diminuirlo. Inoltre, i tannini sono in gran parte responsabili della longevità di un vino, caratteristica importante nel caso di un rosso. Per ottenere il miglioramento di dette caratteristiche, l'attività svolta dall'**IRVOS** si è concentrata su una serie di tecniche di coltivazione in vigneto e di vinificazione in cantina, ma solo il tempo ci potrà dire se l'obiettivo longevità è stato raggiunto, intanto la degustazione ha fatto emergere come è possibile arrotondare e attenuare l'effetto allappante dei tannini impiegando ad esempio la micro ossigenazione, una tecnica già conosciuta che aumenta di molto le reazioni chimiche che già avvengono velocemente all'interno di una barrique, come in effetti dimostrato nei tre vini degustati per l'occasione.

8. Nero d'Avola 2014 - Affinamento in acciaio - **Cantina Colomba Bianca**
Menta, erbe balsamiche, tannini un po' aggressivi e ruvidi.

9. Nero d'Avola 2014 - Affinamento in tonneaux - **Cantina Colomba Bianca**
Menta e tannini più morbidi rispetto al precedente campione.

10. Nero d'Avola 2014 - Affinamento in barrique - **Cantina Colomba Bianca**
Riedizione del precedente, ma con alcuni sentori di legno evidentemente attribuibili al tipo di affinamento effettuato.

Questo evento è servito a presentare al pubblico intervenuto i risultati di quelle ricerche che potrebbero darci un vino nuovo, anzi che ci hanno già dato, dimostrando come cambiando pochi parametri, ad esempio i lieviti, è possibile dare al prodotto finale un'appeal diverso, compiacendo il consumatore, ma senza alterare la genuinità e gli obiettivi principali di questo straordinario lavoro che è quello di trasformare l'uva in vino.

Degustazione AIS vini IRVOS Por-Fesr 2007-2013

Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 18 Aprile 2016 10:26

moocasa_albumid=6263671474982401217