

LA TECNICA DEL DÉLESTAGE

Antonella Bosso

La vinificazione del mosto a contatto con le parti solide del grappolo (normalmente le bucce ed i vinaccioli) consente l'estrazione delle sostanze solubili in esso contenute. Si tratta di composti che influenzano le caratteristiche chimico-fisiche e sensoriali dei vini: tra questi ricordiamo, in particolare, gli antociani, i tannini, le sostanze aromatiche ed i sali minerali.

La macerazione deve avvenire in maniera selettiva e frazionata, al fine di evitare, quanto più possibile, l'estrazione di sostanze dal sapore amaro ed erbaceo, che possono interferire negativamente sulla qualità dei vini. Il contenuto di queste sostanze nelle cellule della buccia è funzione del grado di maturazione dell'uva, decrescente con il procedere della maturazione. Gli interventi meccanici sull'uva, quali la diraspatura e la pigiatura, e le modalità di trasporto dell'uva e del pigiato, possono, quando mal condotti, causare un'eccessiva triturazione dei tessuti vegetali e provocare la prematura estrazione dall'acino di queste sostanze poco gradevoli. Essi possono, inoltre, favorire l'estrazione di acidi grassi insaturi (acidi linoleico e linolenico) e di alcuni enzimi ossidasi durante la fase prefermentativa in presenza di aria e la produzione di aldeidi ed alcoli a 6 atomi di carbonio, sostanze che, se presenti in concentrazioni elevate, possono essere responsabili della comparsa di note amare e vegetali nei vini.

Tralasciando gli interventi di macerazione prefermentativa, per lo più da effettuarsi a bassa temperatura, concentriamo la nostra attenzione sul momento sicuramente più importante e decisivo per favorire l'estrazione dalle parti solide delle sostanze ivi contenute: la fermentazione alcolica.

Durante questa fase, sono normalmente adottate alcune tecniche volte appunto a favorire la macerazione del cappello. Tra queste, quelle più diffuse e di più vecchia data sono i rimontaggi e le follature. I primi possono essere effettuati all'aria, o al riparo dall'aria, e consistono nel prelevare dal fondo della vasca una frazione variabile di mosto in fermentazione, con la quale irrorare, in maniera quanto più uniforme possibile, il cappello di vinacce. Essi consentono di rinnovare il mosto-vino a contatto delle vinacce in fermentazione, evitando la saturazione delle sostanze disciolte, favorendo l'o-

mogenizzazione della massa e, se la distribuzione del liquido avviene in modo uniforme su tutto il volume del cappello (assenza di vie preferenziali di passaggio del liquido), di accelerare il processo di estrazione. Inoltre, la possibilità di disciogliere nella massa in trasformazione una certa percentuale di ossigeno consente di intervenire sull'andamento della fermentazione alcolica (azione sui lieviti) e sulla formazione di pigmenti colorati stabili tra antociani e tannini.

Le follature consistono, invece, nell'affondare il cappello nel liquido in fermentazione. Esse permettono di rinnovare il liquido a contatto con le parti solide e contemporaneamente di esercitare un'azione mecca-

nica sulle vinacce, tale da favorire l'estrazione delle sostanze in esse presenti.

Più recentemente, è stata proposta una nuova tecnica di macerazione: il **délestage**.

Questa consiste, come riportato nello schema a lato, nello svuotare completamente la vasca del mosto in fermentazione, che viene inviato ad un serbatoio di appoggio, poi nel lasciare sgrondare il cappello al fondo della vasca stessa per una durata variabile, solitamente per circa un'ora, e, quindi, nel travasare il mosto sulle bucce che si sollevano, attraversate dal liquido stesso.

Durante la fase di sgrondatura, verrebbe favorita l'estrazione dei

composti polifenolici, mentre l'intenso arieggiamento del mosto, l'assorbimento di ossigeno e la produzione di acetaldeide per via chimica favorirebbero la formazione di pigmenti colorati stabili tra gli antociani e i tannini in presenza di ponti etilici.

L'adozione di questa tecnica richiede la disponibilità di un serbatoio di appoggio, per l'effettuazione degli svuotamenti. Il travaso del mosto in una seconda vasca può essere utile, perché permette un istantaneo abbassamento della temperatura del liquido. Questo vantaggio è, tuttavia, soltanto temporaneo. In generale, l'assorbimento di ossigeno da parte dei lieviti provoca il rapido svolgimento della fermentazione alcolica, con il rischio di eccessivi innalzamenti della temperatura, difficili da controllare soprattutto quando si impiegano vasche di elevata capacità non termocondizionate. Si consiglia, inoltre, di impiegare, quando possibile, vasche



sufficientemente larghe e basse: questo allo scopo di ridurre l'altezza del cappello e migliorare le condizioni di contatto tra le parti solide ed il liquido durante il riempimento della vasca, dopo ogni svuotamento.

Normalmente, nelle cantine, il délestage viene impiegato in alternativa al rimontaggio all'aria, una volta al giorno, in media per 2-4 giorni consecutivi. Quando si disponga di un sistema di rimontaggio che garantisca una perfetta ed uniforme bagnatura del cappello, è difficile rilevare apprezzabili miglioramenti nell'estrazione dei composti polifenolici ed un aumento del colore con l'effettuazione dei délestage.

Al contrario, si possono ipotizzare miglioramenti rispetto al rimontaggio, quando il sistema di irrorazione del cappello non consente di assicurarne un'adeguata ed uniforme bagnatura, oppure quando il cappello presenta un'altezza eccessiva (caso di vasche di notevoli dimensioni).

L'efficacia dell'adozione delle tecniche sopra descritte non dipende soltanto dalla frequenza e dalle condizioni in cui sono effettuate, ma anche dal momento in cui si interviene.

Si consiglia di effettuare rimontaggi con bassi volumi di mosto (10-20%) e al riparo dall'aria, oppure follature soffici nel corso delle fasi preliminari della fermentazione, indicativamente durante le prime 48-60 ore, e di riservare i rimontaggi all'aria, oppure la pratica del délestage, alla fase di più attiva fermentazione alcolica.

Queste raccomandazioni derivano da una serie di considerazioni ed osservazioni del processo di macerazione: in particolare, l'entità delle sostanze presenti nel vino alla svinatura è il risultato del bilancio tra composti estratti e composti persi. L'effettuazione di rimontaggi e délestage in presenza di aria nel corso della prima fase di macerazione potrebbe essere negativa, poiché accentua le perdite, per ossidazione e per precipitazione, delle molecole antocianiche. In questa fase, sono, infatti, ancora attivi gli enzimi ossidasi dell'uva, che possono, in presenza di ossigeno, provocare l'ossidazione degli antociani liberi. Si ritiene, inoltre, che l'acetaldeide prodotta dai lieviti in questa fase possa reagire con gli antociani già estratti, dando luogo, in assenza di un adeguato tenore di polifenoli, la cui estrazione è ritardata per la scarsa presenza di etanolo nel mezzo, a composti instabili, che precipitano, trascinando con sé parte degli antociani liberi presenti in soluzione.

Fasi del délestage

a - Inizio trasferimento del mosto-vino

È fondamentale effettuare il primo délestage con la fermentazione già in fase avanzata.



b - Travaso completo del mosto

È indispensabile che tutto il prodotto venga trasferito nel serbatoio di appoggio, per assicurare l'ossigenazione del mosto-vino sgrondato, più ricco in polifenoli.



c - Periodo di attesa

Terminato lo svuotamento, occorre attendere almeno 1 ora: la compressione delle vinacce può favorire i fenomeni di estrazione.



d - Ritorno del mosto

Il mosto viene poi completamente ripompato nel fermentino per proseguire la fermentazione e la macerazione.



Antonella Bosso

Istituto Sperimentale per l'Enologia
via P. Micca, 35 - 14100 Asti
e-mail sezione.tecnologia@tin.it