



## Speciale Simej-Enovitis. Visita con l'enologo



### Le innovazioni tecnologiche per vigna e cantina all'ultima edizione della Fiera che si è svolta a Milano in novembre. Ci siamo affidati a una guida d'eccezione, la wine-maker Barbara Tamburini, per scoprire le novità più rilevanti. Molta attenzione ai sistemi di riduzione di solfiti e allergeni

Avete mai provato a visitare la Galleria degli Uffizi accompagnati da un critico d'arte? Esperienza unica: per quanto possiate essere appassionati di pittura e scultura rinascimentali, non riuscireste mai a cogliere tutti i minuscoli particolari che soltanto un vero esperto sa scorgere. Il concetto - quello della visita in compagnia di un vero esperto - si può in realtà applicare a un numero infinito di ambiti e noi di Civiltà del bere abbiamo voluto metterlo in pratica in occasione dell'ultimo **Simej-Enovitis**, il doppio appuntamento fieristico che si tiene ogni anno a Milano e che aggiorna sulle tecnologie per la cantina, l'enologia e la viticoltura. Per l'occasione (la fiera si è tenuta a fine novembre 2011) abbiamo scelto come guida d'eccezione **Barbara Tamburini**, enologo pluripremiato e consulente di una ventina di aziende tra Toscana, Umbria e Lombardia, che ci ha accompagnato alla scoperta di prodotti veramente innovativi.

#### Nuova vita per le barrique

Incontro Barbara allo stand di una società altoatesina di servizi alle Cantine, la **Remit** ([www.remit.it](http://www.remit.it)). Mi sta aspettando lì perché è curiosa di capire come funziona un dispositivo che serve a "rigenerare" le barrique usate. «Le barrique» mi spiega Barbara «svolgono la loro funzione di cessione dei tannini e degli aromi vanigliati tipici del legno soprattutto nel primo anno di utilizzo e, in misura minore, anche nel secondo e nel terzo. Dopodiché si usano come contenitori per l'affinamento». Ma la loro vita è limitata. I successivi passaggi di vino e riutilizzi comportano la formazione di uno strato di depositi sulle pareti interne, che non solo impediscono il contatto diretto del vino con il legno, ma che vanno anche controllati microbiologicamente. La proposta di Remit, che si chiama K3, serve a trattare barrique e botti fino a 2.400 litri, ricondizionando il legno e rimuovendo lo strato di cremore. Ci spiega il funzionamento **Josef Reiterer**, che non soltanto è socio di Remit e importatore per l'Italia del K3, ma è anche un eccellente produttore di vini altoatesini, patron della **Cantina Arunda**. «La macchina è un'idropulitrice», dice Reiterer «che con una lancia indirizza sulle pareti delle botti una soluzione di acqua e soda tamponata a 60 °C e alla pressione di 100 atmosfere. In questo modo si spacca la crosta di tartaro e la si trasforma in un ammasso granulare, più facile da asportare. Il legno così ricomincia a lavorare. Naturalmente non avviene più la cessione di vanillina, tipica delle barrique nuove, ma il contenitore riacquista una funzione positiva. Nel frattempo si azzerava tutta la carica microbiologica». In base alle dimensioni delle botti da trattare, il produttore può concordare con gli esperti di Remit il tipo di intervento. Durante tutta questa spiegazione, davvero interessante, Barbara Tamburini prende attentamente appunti. «Si tratta di note che servono non soltanto a me» spiega, «ma anche per i titolari delle aziende con cui collaboro. Se individuo una soluzione interessante per loro ne parlo dettagliatamente alla proprietà per concordare l'acquisto». Una soluzione come questa prospettata per le barrique ovviamente fa gola a qualsiasi enologo e produttore: finora questi contenitori hanno avuto una vita operativa breve, mai superiore ai quattro anni e, dati gli alti costi di acquisto, trovare un metodo che le riporti a nuova vita, allungandone l'impiego operativo, rappresenta un risparmio.



K3 è la novità di Remit per trattare le barrique e le botti con l'obiettivo di ricondizionare il legno

#### Meno solfiti

Quello che colpisce in questa edizione della fiera è la presenza massiccia di aziende che curano la parte più nascosta e tecnica della produzione, quella che avviene nei tini, nelle vasche di affinamento e nelle botti e che è affidata alla biochimica, ai lieviti, alle sostanze naturali presenti nel vino e a quelle che, con sapienza, l'enologo deve saper dosare per ottenere un risultato di alto livello e costante, vendemmia dopo vendemmia. Uno degli argomenti più attuali riguarda

la riduzione dei contenuti di anidride solforosa, ovvero dei famosi solfiti, che vanno obbligatoriamente indicati in etichetta per contenuti superiori ai 10 mg/l nel prodotto finito. Su questo tema Barbara è particolarmente interessata.



*Réactivateur di AEB, un sistema che aiuta la fermentazione alcolica a innescarsi*

Mi porta quindi nello stand di AEB ([www.aeb-group.com](http://www.aeb-group.com)) gruppo bresciano dove incontriamo l'enologo **Benedetto Amoroso**. AEB ha sviluppato un nuovo sistema, **Réactivateur** per affrontare il problema. Si compone di un'apparecchiatura cui si accompagna un particolare procedimento che prevede l'utilizzo di speciali lieviti e una serie di step calibrati con grande attenzione. L'idea di base è fare in modo che, all'interno della vasca del mosto, la fermentazione alcolica parta il più in fretta possibile, per evitare che vi partecipino anche lieviti non voluti. Detta così sembra semplice, ma il processo in realtà prevede una serie di passaggi calibrati. Si parte con l'introduzione di una "ricetta" di formulazione esclusiva di AEB che, nella misura di cinque grammi per ogni ettolitro di mosto, serve a tenere sotto controllo i lieviti "cattivi". Dopodiché si passa alla fase di inoculo dei lieviti "buoni", che sono forniti in forma disidratata granulare, e che, per venire "riattivati" (da cui il nome del procedimento), vengono idratati. La soluzione di AEB prevede una reidratazione calibrata dei lieviti selezionati, sui quali poi viene versato il mosto nella vasca d'acciaio attraverso un apposito irroratore. «L'introduzione lenta del mosto», spiega Amoroso «fa sì che i lieviti si moltiplichino più rapidamente, producendo in tempi ristretti nuove generazioni che si adattano sempre meglio alle condizioni ambientali e che, quindi, agiscono con maggiore efficacia». Il rilascio calibrato e graduale del mosto viene governato da una centralina, collegata alla vasca del Réactivateur e facile da azionare attraverso semplici comandi.

AEB non è l'unica a lavorare su questo filone, che desta una grande attenzione nei consumatori. I vini senza o con basso contenuto di solfiti si stanno ritagliando un'interessante fetta di mercato. Lo dimostra anche l'iniziativa di **Tebaldi** ([www.tebaldi.it](http://www.tebaldi.it)). L'azienda ha trasformato la sua attività di ricerca, sviluppo e creazioni di articoli per la filiera del vino in un sistema completo, un processo di consulenza, controllo di qualità e fornitura che accompagna il produttore dal momento del conferimento dell'uva all'imbottigliamento.

Barbara Tamburini è interessata a saperne di più sul progetto **Freewine**, sviluppato da Tebaldi e già presentato con grande interesse del pubblico allo scorso Vinitaly. Sostanzialmente si tratta di un procedimento per controllare la percentuale di solfiti nel vino e arrivare a prodotti finali con bassissimo contenuto di questi composti, che è nato in collaborazione con il dipartimento di Biotecnologie dell'Università di Verona e con l'istituto di Biologia e biotecnologia agraria del Cnr di Pisa. Il produttore che aderisce, può apporre in etichetta un bollino di qualità, che può essere di colore nero, se il contenuto di solfiti è inferiore ai 50 mg/l, oppure dorato (Freewine gold), se il livello si mantiene entro i 10 mg/l (la soglia che consente di non apporre la dicitura "contiene solfiti"). Barbara sollecita una spiegazione dettagliata e così ci viene mostrato un diagramma di flusso che contempla tutte le fasi del lavoro in cantina: diraspatura, pigiatura e pressatura, fermentazione alcolica e fermentazione malolattica, controllo dell'acidità volatile e affinamento in vasca o in legno, stabilizzazione e imbottigliamento. Per ciascuno di questi momenti la Tebaldi ha messo a punto una serie di procedure da seguire in cantina e una gamma di prodotti, come lieviti, attivanti, antiossidanti naturali che, dispensati nella maniera appropriata, tengono sotto controllo la produzione di anidride solforosa naturale. «La base di partenza», ci spiegano «è un'uva sana, quindi il primo passo per avere meno solfiti in bottiglia è un'attenta selezione della materia prima. Sotto questo aspetto però anche alcune pratiche molto gradite nel biologico, come per esempio i trattamenti esclusivamente a base di zolfo, potrebbero portare a un eccesso di SO<sub>2</sub>». Il procedimento è ancora in fase di affinamento da parte di Tebaldi che, per esempio sta sperimentando in Sudafrica un sistema a raggi ultravioletti (UVC) per inibire l'azione di lieviti "estranei" nel mosto. «Si tratta», ci dicono, «di un metodo che sta dando buoni risultati, ma che in Italia non è ancora previsto dalla normativa e può essere eventualmente impiegabile sotto controllo ministeriale». Un attento ragionamento è stato fatto anche sui tappi. La soluzione indicata è per chiusure in sughero ad alta densità, da 180 a 200 kg/m<sup>3</sup>. Ma questo pone un problema in più, perché al momento sono pochissimi i suggerimenti in grado di garantire un controllo sicuro di questo parametro.



*Il logo del sistema Freewine per controllare i solfiti della Tebaldi*

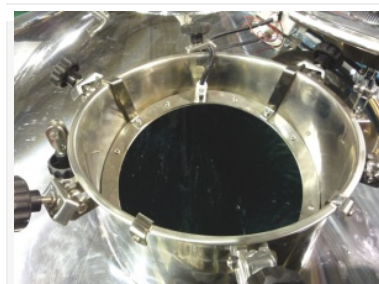
### Additivi contro le intolleranze

Un altro tema di particolare attualità, riguarda la nuova etichettatura contro le intolleranze alimentari, che entrerà in vigore con ogni probabilità entro la metà del 2012. In particolare sarà necessario indicare l'eventuale presenza di sostanze come **albumina** o **caseina** (oltre ai solfiti), dei possibili allergeni, utilizzati nella produzione del vino come chiarificanti con cui si tende a eliminare ogni tipo di sospensione che potrebbe intorbidire il prodotto e renderlo meno limpido. «I chiarificanti», mi spiega Barbara «hanno lo scopo di "agglomerare" questi residui nel vino in modo da renderne più facile l'allontanamento, attraverso la filtrazione». A queste pratiche si oppongono alcuni produttori di nicchia che lasciano i loro vini torbidi. Ma il rischio, nel mantenere queste impurità, è anche di avere un effetto negativo sulle qualità organolettiche. Insomma, mi viene da pensare, siamo arrivati a una filiera di produzione del vino che impone in sostanza l'uso di additivi per avere un prodotto finale che dia l'impressione al consumatore di una maggior purezza. Non è un po' un controsenso, chiedo a Barbara. «Non direi», mi risponde. «bisogna tener conto che per queste lavorazioni si utilizzano prodotti naturali. L'albumina e la caseina, per esempio, usate per la chiarifica, sono sostanze che troviamo quali componenti delle uova e del latte, e che quindi consumiamo abitualmente».

Per quanto riguarda i prodotti di questo tipo, Barbara Tamburini ci porta da **Vason** ([www.vason.com](http://www.vason.com)). L'azienda ha messo a punto una proteina vegetale, **Flottoplus 2.0** che svolge la stessa funzione di albumina e caseina e viene impiegata per la fase di lavorazione del mosto definita flottazione. Essa avviene mediante l'aggiunta nel mosto di gas inerte, come l'azoto, a una pressione di cinque bar. Si producono così microbollicine che portano in superficie la feccia (che prende così il nome di sumatante). In questa fase è utile aggiungere il Flottoplus, che aggrega i flocculi della feccia e la rende più separabile dal mosto liquido. L'impiego di questa proteina può essere utile per evitare di avere tracce di allergeni come albumina e caseina, e non essere obbligati a indicarne la presenza in etichetta, sollevando dubbi inutili nei consumatori. Vason è attiva anche nella produzione di microrganismi importanti per il lavoro dell'enologo, che svolgono una funzione fondamentale nella fermentazione e in altre fasi della produzione.

### Nuovi macchinari

Sono colpito dalla complessità del lavoro dell'enologo, che emerge dalle spiegazioni fornitemi dagli esperti delle aziende e da Barbara. Di solito in cantina, tendiamo a essere attratti soprattutto dalle attrezzature, che sono la parte più visibile e ne qualificano subito il livello di tecnologia e di modernità. L'Italia è tra i Paesi leader delle tecnologie per la produzione del vino, dalle macchine per la vendemmia a quelle per l'imbottigliamento. Va anche detto però, che pur in presenza di un mercato vitale, la fase di contrazione dell'economia rende più rarefatta l'innovazione tecnologica. Il settore poi è maturo e, anche se le novità non mancano ogni anno, dal punto di vista delle attrezzature è difficile incontrare soluzioni rivoluzionarie. L'ultima edizione di Sime e di Enovitis ha confermato, in sostanza, questo stato di cose. Con qualche debita eccezione. Tra i prodotti più interessanti va segnalato **Onda**, un serbatoio in acciaio per la vinificazione, l'affinamento e la conservazione del vino messo a punto dall'azienda toscana **Ghidi** ([www.ghidimetalli.it](http://www.ghidimetalli.it)) in collaborazione con la facoltà di Agraria dell'Università di Pisa. Onda sembra una normale vasca in acciaio, ma ha due caratteristiche innovative. All'interno c'è una colonna di acciaio nella quale scorre a stantuffo un pistone che



*Onda, ideata dalla Ghidi, una vasca per la vinificazione innovativa*

aspira il mosto dal fondo della vasca per farlo cadere a pioggia sul cappello di fecce. Questa funzione, calibrata con attenzione dagli esperti che hanno lavorato al progetto, ha lo scopo di consentire una più efficiente estrazione di tutte le proprietà migliori, con un rimescolamento soffice delle vinacce che permette di gestire il processo con la massima delicatezza. A completamento si aggiunge un sistema di iniezione di gas tecnici dal fondo della vasca che dà la possibilità di introdurre aria compressa, azoto, argon o CO2 secondo le esigenze di lavorazione, programmando anche il numero degli insufflaggi nell'arco delle 24 ore. Barbara chiede: «È possibile applicare il pistone per la movimentazione del cappello anche su vasche esistenti?». La questione è importante per una cantina che abbia già un parco di contenitori d'acciaio e che voglia testare l'efficacia della soluzione. Sarebbe più conveniente adattare una vasca già acquistata che doverne comprare una nuova.



Una tramoggia utile alla svinatura di Francesca Pompe Enologiche

È andata invece a vuoto la ricerca di una novità tecnologica che si è affacciata da poco sul mercato: i tavoli di selezione delle uve con sistemi robotizzati di cernita degli acini e del verde da scartare. Si tratta di soluzioni che impiegano sistemi a raggi infrarossi per individuare le parti non mature dei grappoli ed eliminarle automaticamente, contribuendo quindi a velocizzare le operazioni di conferimento nel giorno di vendemmia e di portare a una pigiatura immediata. Sappiamo che aziende italiane come Volentieri Pellenc e De Franceschi hanno sviluppato tavoli di questo tipo, ma entrambe non sono presenti in fiera. Troviamo invece aziende che hanno messo a punto tavoli di selezione basate su sistemi meccanici. Il piano di accoglimento delle uve viene sottoposto a vibrazioni, che separano gli acini dal raspo e che poi, attraverso un setaccio, individuano e trattengono i chicchi di dimensione adeguata (secondo la varietà vendemmiata), eliminando quelli troppo piccoli e/o difettosi. C'è anche chi cerca di convincerci, forse in parte a ragione, che quelli robotizzati sono troppo cari perché un produttore medio piccolo possa permetterseli.

Un'ultima visita la riserviamo alla Francesca Pompe Enologiche ([www.francescapompeenologiche.it](http://www.francescapompeenologiche.it)) che ha ideato un dispositivo, mi dice ancora Barbara, che devo assolutamente vedere perché, mi spiega, molto versatile e robusto. Si tratta di una pompa (pompa Francesca), disponibile in varie potenze e dimensioni, che può essere impiegata in diversi momenti della produzione.

Può essere utile per esempio per il rimontaggio, aspirando il mosto liquido dalla base delle vasche di acciaio per travasarlo nella parte superiore e farlo cadere sul cappello di vinacce. Può essere usata post pigiatura, per raccogliere le uve diraspate e trasferirle nelle vasche oppure nelle fasi di filtrazione, travaso, riempimento e svuotamento di botti o barrique. Allo stand ci

mostrano una tramoggia, che può essere impiegata in sede di svinatura, cioè durante lo svuotamento completo delle vasche da cui devono essere rimosse le vinacce, o ancor prima, per raccogliere il pigiato uscente dalla diraspa-pigiatrice. In queste operazioni il prodotto trasportato dalla pompa non è liquido, ma semi-liquido, con il rischio di ostruzione o di danneggiamento nel caso una pompa inefficiente. Secondo i tecnici di Francesca Pompe, i test hanno dimostrato una perfetta efficacia del dispositivo e anche una minima perdita della portata oraria, che consente di rendere rapide anche queste operazioni, di solito laboriose.

## Chi è Barbara Tamburini

Enologo, laureatasi all'Università di Pisa nel 2002 ma professionista già dal 1999, Barbara Tamburini si è guadagnata uno spazio importante nel mondo del vino italiano, come dimostrano le sue attuali consulenze per 18 Cantine, concentrate soprattutto in Toscana. Ma ha al suo attivo collaborazioni anche in Umbria, Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna e Sicilia.

La sua ricerca spazia in molte direzioni, anche con sconfinamenti nel mondo della viticoltura, e con un lavoro su molti vitigni come Sangiovese, Pinot nero, Merlot, Nebbiolo, Aleatico, Vermentino e Pinot bianco. Svariate anche le tipologie di vini che ha ideato e prodotto, compresi passiti e vinsanti. Barbara nella sua carriera ha collezionato diversi riconoscimenti per la qualità dei suoi vini, con votazioni di prestigio sia sulle guide italiane sia sulle più importanti riviste di riferimento all'estero. Una sua grande passione, ereditata dal padre pilota, è quella del volo. Tanto che Barbara è diventata testimonial dell'Aeronautica Militare Italiana, ed è stata tra i pochi privilegiati a volare a bordo delle Frece Tricolori.



Barbara Tamburini racconta all'autore del servizio quelle che, a parer suo, sono le novità più interessanti della Fiera

Civiltà del bere

©2015 Civiltà del bere - tutti i diritti riservati

Utilizziamo i cookie unicamente a fini statistici e di erogazione di contenuti. Solo i dati personali che rilascerai volontariamente per accedere ai nostri servizi saranno registrati.