



INCREASE BARBERA – Monitoraggio vigneti vendemmia 2010

Comunicato n.4 del 25 settembre 2010

Fabrizio TORCHIO - Enologo

Le uve Barbera della vendemmia 2010 si caratterizzano con un contenuto acido importante, mediamente oltre gli 11 g/L (valore simile ai campionamenti pre-vendemmia del 2008). L'acidità totale non è diminuita significativamente nell'ultima settimana perché il quadro acido è composto prevalentemente da acido tartarico, non soggetto alla trasformazione biochimica durante la maturazione. Il contenuto di quest'ultimo è di circa 9 g/L in tutti i campioni analizzati, mentre il contenuto medio di acido malico è sceso da 4.3 g/L nel primo campionamento a 3.2 g/L del secondo campionamento. I contenuti maggiori (4.5-5.5 g/L) si sono evidenziati nei vigneti IB10-12 , IB10-17 , IB10-37 e IB10-38.

Il contenuto polifenolico sia di tannini che di antociani raggiunto dalle uve in questa settimana è mediamente oltre il contenuto riscontrato negli anni precedenti. Gli antociani risultano aumentati in modo importante raggiungendo valori medi di oltre 1300 mg/L di potenziali.

L'indice EA%, che evidenzia la facilità di estrazione della materia colorante nelle prime fasi della vinificazione, ancora basso può non essere uno svantaggio. Infatti in un'annata come il 2010 caratterizzata dalla presenza di marciumi, e quindi un certo contenuto di enzimi ossidasici (laccasi) nei mosti, il fatto che l'estrazione sia più lenta nel tempo permette di avere antociani in soluzione solo dopo l'inizio della fermentazione quando l'ossigeno disciolto è consumato dai lieviti. Occorre però programmare delle macerazioni che permettano di estrarre al meglio il colore. Nelle cantine dotate di sistemi automatici di rimontaggio può risultare vantaggioso diminuire l'intervallo di tempo tra due rimontaggi successivi, senza però aumentare troppo il volume rimontato per non portare ad eccessiva produzione di feccia. Indicativamente si può consigliare di rimontare circa una volta il volume di mosto al giorno (es. in un vinificatore con 100 qli di uva rimontare da 60 a 90 hL al giorno).

Anche il contenuto di tannini è maggiore che nelle ultime annate con valori medi di circa 1500 mg/L di flavonoidi non antocianici. La loro estraibilità, al contrario degli antociani, è aumentata da 740 a 940 mg/L raggiungendo valori importanti in alcuni vigneti (IB10-02 , IB10-14 , IB10-33 ,IB10-37). Tale contenuto potrà svolgere un ruolo importante di protezione del colore dai fenomeni ossidativi in vinificazione e di stabilizzazione nelle fasi di affinamento.

Si ricorda che le uve del 2010 sono caratterizzate da un medio-basso quantitativo di azoto prontamente assimilabile (APA) con valori variabili tra i 100 e i 120 mg/L. Si discostano dalla media i vigneti IB10-14 , IB10-21 e IB10-33 caratterizzati da un contenuto inferiore ai 20 mg/L. In tutti i casi è opportuno integrare la disponibilità di nutrienti per i lieviti all'inizio della fase tumultuosa della fermentazione (circa 1/3 – 1/4 degli zuccheri fermentati), mentre per le uve con un contenuto particolarmente basso è necessario frazionare l'integrazione in parte alla pigiatura ed in parte dopo l'inizio della fermentazione.