

MATURAZIONE DEL VINO: QUANDO INVECCHIARE NON È POI COSÌ MALE



Cosa è la maturazione del vino e quali sono le principali tecniche di invecchiamento: alla scoperta dei segreti di legno, acciaio, cemento e terracotta.

Maturazione del vino: cos'è e quali sono le tecniche di invecchiamento

Di cosa parliamo nell'articolo:

- Scelte importanti: maturazione del vino in legno vs acciaio
- Legno, di serbevolezza, complessità e grande struttura
- Cemento, una via di mezzo
- L'anfora, tecnica revival per la maturazione del vino

Dopo la fermentazione alcolica e prima dell'imbottigliamento il vino affronta un passaggio fondamentale, l'invecchiamento. Si tratta di un periodo di tempo specifico per ogni tipologia di vino, durante il quale questo si spoglia di tutto ciò di cui non necessita per raggiungere il massimo della sua espressione. Scopriamone insieme tutti i segreti.

'Sono come un buon vino: invecchio bene'

Avete mai sentito questa espressione? Il vino, un pò come noi, nell'invecchiare matura, si armonizza, perde le spigolosità della gioventù, si fa più morbido e gradevole. I sapori giovani e acerbi lasciano il passo a una maggiore rotondità e avvolgenza, risultando in una sinfonia di strumenti ben accordati piuttosto che un accozzaglia di suoni stonati.



Scelte importanti, maturazione in legno vs acciaio

Il processo di maturazione di un vino è fondamentale nel raggiungimento di una sua compiutezza. È importante sapere quali tecniche usare affinché le caratteristiche del vino in questione ne vengano esaltate piuttosto che soprafatte.

Un primo bivio davanti al quale un vignaiolo si trova nel decidere come invecchiare il vino è sicuramente questo: utilizzare un recipiente inerte come l'acciaio oppure vivo come il legno?

Materiali come l'acciaio o come il vetroresina sono detti 'neutri'; non cedono nulla al vino in termini di sostanze chimiche né ne permettono la micro-ossigenazione, necessaria per invecchiamenti di lunga durata. Si tratta dunque di recipienti utilizzati prettamente per vini giovani e beverini, che spesso vi sostano solo qualche mese, giusto il tempo di sbarazzarsi di un'eccessiva acidità, assestare gli aromi primari di frutta e di fiori preservando tutta la loro varietalità.

In Toscana sono moltissime le aziende che producono ottimi vini freschi e da pronta beva, non particolarmente longevi ma estremamente piacevoli. Uno che ci piace molto è un rosato dell'Azienda Fontemorsi di Montescudaio.

Il Tresassassi IGT dell'Azienda Fontemorsi di Montescudaio: un buon vino toscano maturato in acciaio

Sangiovese in purezza o, in certe annate, con una piccola percentuale di merlot, il Tresassassi IGT Toscana rosato biologico matura in acciaio e preserva perciò le tipiche note fruttate del [Re di tutti i vitigni](#). Profumi di frutta fresca, di ciliegie, di fragole, di lampone, un po' di pepe, della viola. Ne vengono prodotte mediamente soltanto 2.000 bottiglie.



Leggi anche: [Sangiovese, il Re dei vitigni autoctoni toscani](#)





Legno, di serbevolezza, complessità e grande struttura

Il legno è un materiale capace di interagire con il vino, non solo perché permette un lento ma costante passaggio di ossigeno attraverso i suoi pori naturali, ma anche perché cede sostanze decisive per l'invecchiamento di vini inclini a questo tipo di approccio - vini cioè con una bella spalla acida, un grado alcolico importante e tanti polifenoli. *Last but not least*, il legno contribuisce alla complessità del vino, arricchendolo di note speziate chiamate profumi terziari; chiodi di garofano, noce moscata, vaniglia, tabacco, cuoio sono, per esempio, alcune di queste note.

L'utilizzo del legno consente di stabilizzare alcune componenti chimiche nel vino, migliorandone cromaticità e struttura; la cessione di tannini contribuisce invece alla longevità del vino. Più nello specifico il tipo di legno, l'età della botte, l'intensità della sua tostatura interna e le sue dimensioni possono fare grande differenza e sarà cura del vignaiolo scegliere il contenitore più adatto in base al tipo di vino che vuole ottenere. Per esempio, botti piccole, giovani, con un grado di tostatura elevato rilasceranno molto tannino e note terziarie profonde, e permetteranno una micro-ossigenazione molto attiva.

In Toscana il legno ha vissuto un momento di splendore quando negli anni '60 gli Incisa della Rocchetta in-

trodussero le barrique da 225 lt per i leggendari Supertuscan. Nel tempo queste ed i tonneau - da 500 lt - presero il sopravvento rispetto alle classiche botti utilizzate in Toscana ovvero enormi, non tostate ed esauste perché utilizzate per decenni. Oggi osiamo un'inversione di tendenza: il legno è sempre più cautamente utilizzato, al fine di esaltare, sì, alcune peculiarità dei vitigni, da un lato, senza però schiacciare l'identità dall'altro.

Le botti a forma di uovo del gruppo vinicolo Santa Margherita in Chianti Classico

Un tipo di botte di legno che ci intriga molto è quello a forma di uovo, rarissimo in Italia; ebbene nel nostro Chianti Classico ne troviamo uno. Siamo a Lamole dove il gruppo vinicolo Santa Margherita ha deciso di investire in questo affinatore innovativo. I moti convettivi a cui è soggetto il vino all'interno di un contenitore privo di spigoli sono più intensi e questo risulta in una sorta di batonnage naturale: i moti tengono in sospensione le fecce del vino rendendolo più pieno. L'azienda immetterà sul mercato il primo vino affinato in questo modo forse il prossimo anno. Aleggja del mistero attorno al suo debutto che dovrebbe riguardare come categoria il Chianti Classico Gran Selezione. *Stay tuned!*



Il cemento, una via di mezzo tra legno e acciaio per far maturare il vino

Messe da parte dopo l'introduzione negli anni '60 delle prime barriques di rovere francese, le botti di cemento stanno tornando in auge. Si tratta di un materiale interessante in quanto via di mezzo tra legno ed acciaio. Come quest'ultimo è inerte, non cede alcuna sostanza al vino e ne mantiene intatte tutte le caratteristiche. Al pari del legno però permette un, seppur minimo, costante passaggio di ossigeno che consente l'innescarsi di reazioni chimiche utili al raggiungimento di una maggiore rotondità. Si ottengono così vini freschi, puliti e senza spigoli.

Il Crisoperla dell'Azienda biologica Il Corniale: un buon vino invecchiato in vasche di cemento

Un buon esempio in Toscana? Il Crisoperla dell'Azienda biologica Il Corniale, vino bianco affinato per 6 mesi in vasche di cemento, con sosta sui lieviti di fermentazione e regolari batonnage. Chardonnay 70%, Vermentino 30%, al naso presenta sentori floreali bianchi, come glicine e biancospino, mentre in bocca è fresco, ha un buon equilibrio tra morbidezza e sapidità, con un finale piacevole e persistente.



L'anfora, tecnica revival per la maturazione del vino

Probabilmente il primo materiale utilizzato per contenere il vino – i primi reperti trovati in Georgia risalgono a circa 8.000 anni fa – nel tempo è caduto in disuso a causa della sua fragilità. Oggi vive un revival la cui riscoperta si deve a Josko Gravner, uno dei personaggi più interessanti della scena vitivinicola mondiale attuale. Sloveno, si è fatto notare negli anni '90 per il suo andare contro ogni moda del momento. Decide di spogliare la sua produzione enologica di qualsiasi tecnologia per tornare, tra le altre cose, all'uso della terracotta.

Le anfore di terracotta proteggono il vino da shock termici, ma allo stesso tempo ne permettono l'ossidazione perché molto porose. Forse è questa la difficoltà maggiore nel loro utilizzo: trovare la quadratura del cerchio in modo da non eccedere nel passaggio di ossigeno. È infatti quanto mai decisiva la scelta dei giusti vitigni da invecchiare in terracotta, uve che abbiano spalle larghe abbastanza da arginare questo problema. Fondamentale è anche la selezione del tipo di terracotta che più è pura meno minerali cede e più si preservano le caratteristiche innate del vino, valorizzandone maggiormente il carattere varietale e l'espressività del terroir.

Un orgoglio tutto toscano è la terracotta dell'Impruneta, considerata tra le migliori d'Italia. Non a caso ogni anno è proprio qui che, tra ottobre e novembre, si svolge l'evento "La Terracotta e il Vino", dove partecipano i produttori dei migliori vini in anfora, italiani e internazionali.

Vino toscano maturato in anfora: il Petruna dell'azienda biologica Il Borro

Il Petruna in anfora Valdarno di Sopra Doc dell'azienda biologica il Borro è un perfetto esempio di come l'interazione tra vino e terracotta esalti le note del sangiovese – qui in purezza – che infatti si mostra in tutta la sua complessità olfattiva: frutta rossa matura, dominata dalla ciliegia, fiori freschi e un po' di agrume, e con un palato equilibrato dal tannino morbido.



Leggi anche: [Terracotta dell'Impruneta: 5 cose assolutamente da conoscere](#)





E voi car@ lettori@, da quale tipo di affinamento siete più attratti? Fatecelo sapere lasciando un commento su [Instagram](#) e [Facebook](#) e...salute!



PER APPROFONDIRE:

- [Vini rossi toscani: il decalogo per scegliere la giusta bottiglia](#)
- [Degustazioni di vino in Toscana: piccole cantine in grandi denominazioni](#)
- [5 vini rossi toscani per 5 piatti della tradizione](#)



La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople

