

LA CONSERVAZIONE DEI VINI NON FILTRATI

Bèatrice CAO THANH, Service Technique d'Inter Rhône, Orange, Francia

I vini non filtrati o poco filtrati sono migliori di altri ?

La risposta dipende soprattutto dalle condizioni di conservazione in bottiglia.

In aumento da qualche anno, l'entusiasmo per i vini non filtrati perdura e non finirà presto. Se il vantaggio commerciale è innegabile, la scelta tecnica non è senza conseguenze. Inoltre, se si aggiunge il fatto che i tenori di SO₂ sono sempre più bassi, i vini risultano sempre meno protetti all'imbottigliamento. Alcuni scelgono di rischiare. Il problema è di valutare tali rischi. Per fare ciò, Inter Rhône sta effettuando da un anno delle prove di conservazione dei vini in condizioni sperimentali.

In effetti, la qualità della filtrazione dei vini e l'imbottigliamento hanno un'incidenza diretta sulla stabilità biologica; la sperimentazione è orientata verso l'evoluzione dei vini imbottigliati, stabilizzati o non stabilizzati, posti in condizioni di conservazione differenti.

Esecuzione della prova

Per queste prove comparative, vengono definiti due livelli di stabilità biologica :

- Buona stabilità biologica: vino povero di germi, cioè meno di 0,1 germi vitali per ml di vino secco imbottigliato (il vino è stato filtrato a 0,65 µm prima dell'imbottigliamento).
- Vino instabile biologicamente: più di 100 germi vitali per ml di vino secco imbottigliato (assenza di filtrazione finale prima dell'imbottigliamento).

Vengono riprodotti due tipi di conservazione in laboratorio :

- Condizioni favorevoli : temperatura controllata (12-14°C) e stabile.
- Condizioni sfavorevoli : temperatura variabile (alternanza 16°C/26°C, giorno/notte).

La sperimentazione è condotta su due lotti di Crozes Hermitage 2000 provenienti da due cantine differenti (M e T). Ogni massa viene suddiviso in 4 lotti al momento dell'imbottigliamento:

- vino non filtrato, conservato a temperatura controllata e stabile al buio;
- vino filtrato sterile, conservato a temperatura controllata e stabile, al buio ;
- vino non filtrato, conservato a temperatura variabile e alla luce naturale ;
- vino filtrato sterile, conservato a temperatura variabile e alla luce naturale.

Nei due casi, le bottiglie sono conservate sdraiate per due anni. Due volte all'anno, viene effettuato un bilancio analitico, che consente di fare il punto sulle popolazioni microbiche presenti (lieviti, batteri e Brettanomyces), sulla presenza di indicatori di sviluppo microbico (fenoli volatili, precisamente il 4-etilfenolo e il 4-etilgaiacolo, l'istamina). Anche i parametri colorimetrici, così come il tenore di antociani e di composti fenolici totali vengono misurati.

Infine, ad ogni bilancio analitico, corrisponde un'analisi sensoriale eseguita con test triangolare.

Risultati chiari

L'analisi sensoriale con test triangolare è l'analisi più significativa. I risultati analitici confermano le osservazioni dei degustatori.

I risultati mettono in evidenza :

- **L'importanza essenziale della temperatura di conservazione, che costituisce il fattore determinante di un'evoluzione microbiologica o chimica.**

Effettivamente, dopo 6 mesi di conservazione della massa M, vengono percepite differenze significative tra i diversi lotti ; la differenza più netta tra vini filtrati e non filtrati riguarda i vini conservati a temperatura variabile. Parallelamente, viene osservata una crescita della popolazione microbica, accompagnata dall'aumento dell'acidità volatile, nel vino non filtrato conservato a temperatura ambiente. Questo aumento della volatile è correlato alla crescita batterica, poiché non viene osservato nel lotto filtrato sterile conservato nelle stesse condizioni. D'altronde nel vino non filtrato, conservato a bassa temperatura, né la popolazione batterica né l'acidità volatile sono aumentate.

Per la massa M, si osserva un'evoluzione simile. Dopo 6 mesi, la popolazione microbica del vino non filtrato è aumentata, ma non quella del vino filtrato sterile. Si sviluppano lieviti, in particolare del genere *Brettanomyces*, così come batteri lattici. La presenza di *Brettanomyces* si accompagna alla produzione di fenoli volatili.

Questi ultimi non vengono percepiti dai degustatori poiché non identificano i vini come vini differenti. Il tenore in fenoli volatili è inferiore alla soglia di percezione sensoriale e gli altri parametri analitici non cambiano.

Dopo un anno di conservazione, i degustatori percepiscono la differenza tra vino filtrato e non filtrato solo nel caso di cattive condizioni di temperatura. Questi vini vengono giudicati come non piacevoli al naso, siano essi filtrati o non.

- **La qualità della filtrazione finale e dunque la stabilità biologica del vino imbottigliato, è essenziale in tutti i casi in cui le condizioni di conservazione non sono (o sono poco) controllate.**

Le differenze percepite tra i vini conservati in diverse condizioni sono molto più marcate nei vini non filtrati. Ciò si osserva a partire da 6 mesi di conservazione per la massa M : la differenza di percezione sensoriale è significativa tra il vino filtrato e il vino non filtrato conservati a temperatura non costante. I vini non filtrati hanno avuto effettivamente un'evoluzione (un aumento dell'acidità volatile e una diminuzione rapida dei tenori di SO₂ libera accompagnano la crescita batterica). Dopo un anno di conservazione, la popolazione batterica del vino non filtrato si è abbattuta per il lotto conservato a temperatura bassa e stabile, mentre risulta essere ad un livello alto per il lotto conservato in cattive condizioni. Si osserva la stessa evoluzione dopo un anno per la massa T . L'unica differenza significativa percepita dal panel di degustatori è quella esistente tra il vino non filtrato, conservato a temperatura bassa e stabile e il vino non filtrato conservato in cattive condizioni. Infine, per entrambe le masse osservate, l'acidità volatile del vino è aumentata solo in seguito allo sviluppo batterico. Quando le popolazioni batteriche sono rimaste stabili, benchè ad un livello elevato, l'acidità volatile non è cambiata.

Altre prove in Borgogna

Prove simili sono state condotte da Vincent Gerbaux dell'I.T.V France, Unité de Beaune nel 2000. Dopo una maturazione in fusti, due masse di Beaune Premier Cru 1999 sono state divise in 12 lotti :

- Due temperature di conservazione : 12 e 18 °C ;
- quattro livelli di filtrazione : vino non filtrato, vino filtrato a 5 micron, 1,2 micron e a 0,45 micron;
- due dosi di SO₂ : bassa e normale.

Tutti gli anni, vengono raccolti dati. Nel gennaio scorso, è stata organizzata una degustazione informale congiuntamente dall' I.T.V. France e dalla rivista « Bourgogne Aujourd'hui ». I risultati sono univoci : i vini giudicati migliori sono quelli conservati a 12 °C. E all'interno di questo gruppo, le note migliori vengono attribuite ai vini poco o non filtrati. Agli ultimi posti si trovano gli stessi lotti, ma conservati a 18 °C. Infine, il vino giudicato meno bene è quello non filtrato, imbottigliato con poca SO₂ e conservato a 18°C. I commenti delle degustazioni mettono in evidenza un'alterazione microbiologica legata allo sviluppo di lieviti del genere *Brettanomyces*. Le analisi confermano questa alterazione.

Ciò che occorre ricordare :

Se la temperatura della cantina di stoccaggio non è stabile, o se non si possono controllare le condizioni di trasporto all' acquirente, occorre evitare i vini non filtrati oppure occorre consumarli rapidamente. Ma se tutte le condizioni di conservazione nella cantina, durante il trasporto e presso il cliente sono simili, si può optare per il vino non filtrato. Ciò vale soprattutto nel caso in cui il vino è destinato ad essere conservato a lungo in bottiglia.

Articolo tratto dalla Guide de la vinification rhodanienne n°7, juillet 2003¹

¹Institut Rhodanien, 2260 route du Grès, 84100 Orange, France. Tel : +33 (0) 490 11 46 00, Fax : +33(0) 490 11 46 10 www.institut-rhodanien.com contact@institut-rhodanien.com