

E il rischio maggiore lo corrono i meno trattati

L'aggiunta di conservanti consente di sopportare di più gli sbalzi di temperatura e per questo chi fa biologico o biodinamico presta maggiore attenzione alla conservazione. Ma capirlo dall'etichetta è impossibile

Il vino è un prodotto vivo: nel tempo i suoi elementi continuano a modificarsi. Temperatura, agitazione, illuminazione e umidità influiscono sulla sua vita e ora anche in Italia alcune ricerche cercano di capire cosa può accadere durante il trasporto e la conservazione. Si tratta - come ci spiega Maurizio Petrozziello del Crea-Eno (Centro di ricerca per l'enologia - Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria) - di studi effettuati su determinati tipi di vino, non generalizzati. Una ad esempio è stata realizzata da Elena Grillo e Angela Silva del Istituto piacentino di enologia ed ingegneria agro-alimentare dell'Università cattolica del Sacro Cuore ed è sul vino rosso Barbera conservato dapprima a temperatura adeguata (16° C costanti fino a due anni) e poi mettendo le bottiglie in posizione orizzontale o verticale per 30 giorni a temperature diverse, 5° e 45°, per simulare erronee condizioni di stoccaggio del prodotto.

“Un fattore che emerge” in questa come in altre analisi, spiega Petrozziello “è l'estrema variabilità dei risultati che dipende sia dalla varietà di uva vinificata, dal tenore in solforosa e dal tipo di confezionamento oltre che, naturalmente, dalle condizioni di conservazione. La durata del vino è considerata 'random' perché non dipende solo dalla sua composizione iniziale, ma anche e in maniera significativa dalle condizioni di conservazione e trasporto”. Gli effetti delle condizioni di trasporto e conservazione sono riferibili soprattutto ai composti più sensibili alle ossidazioni “parliamo di antociani (responsabili del colore), tannini (responsabili dell'astringenza) e alcuni aromi importanti nel caratterizzare il profilo aromatico del vino”, ci spiega Petrozziello. Che aggiunge: “Dipendono anche dalla chiusura e dunque dall'ossigeno che

l'attraversa nella conservazione”. Abbiamo allora cercato di capire come agiscono i piccoli produttori e in particolare abbiamo sentito la Fivi, la Federazione italiana vignaioli indipendenti, che rappresenta una categoria di produttori - come ci spiega la presidente Matilde Poggi - che “hanno la propria vigna, vinificano la propria uva, imbottigliano il proprio vino e si occupano della vendita. Aziende a ciclo chiuso e indipendenti perché ogni passaggio viene effettuato senza interventi esterni. Vignaioli che lavorano nel modo meno interventista possibile, con il 50% in regime biologico o biodinamico”. Anche per la scelta dei trasportatori ognuno è indipendente ma trattandosi di un vino curato personalmente la sensibilità alla buona conservazione vino sia in cantina sia durante il trasporto dovrebbe esserci. Matilde Poggi sottolinea che, sapendo che il vino soffre gli sbalzi termici sia verso l'alto sia verso il basso e l'ideale sarebbe di mantenerlo tutto l'anno alla stessa temperatura, preferibilmente 15/16°, la sua azienda usa solo trasportatori con camion condizionati ma non può garantire per gli altri produttori anche se afferma che il tema delle temperature in cantina è sentito da tutti e che alcuni importatori dall'estero richiedono esclusivamente container termocondizionati. Aggiunge che i vini di oggi, proprio perché hanno pochi interventi in cantina, soffrono di più gli sbalzi termici per cui il container refrigerato è indispensabile per i lunghi spostamenti. Per il consumatore, però, è ancora impossibile distinguere chi fa questi sforzi e chi si disinteressa delle condizioni del suo prodotto una volta uscito dalla sua cantina. Nessuno lo spiega, né in etichetta né in pubblicità. E così non resta che aspettare la sorpresa al momento di versarlo nel primo calice...