

AMBIENTE PEDOCLIMATICO E IL VINO. LE PECULIARITÀ TERRITORIALI E LE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL VINO

La viticoltura Molisana nell'1836 era coltivata interamente nelle zone interne della regione, successivamente a causa dell'andamento del mercato si è espianato i vigneti esistenti e ripiantati dove era possibile produrre una quantità elevata per ettaro, ma negli ultimi decenni grazie all'informazione e alla formazione verso i consumatori si è tornato ad avere varietà che pur producono poco riescono ad rappresentare un territorio come la Tintilia, che è l'unico vitigno attualmente riconosciuto autoctono del Molise.

Il posizionamento del vitigno è molto importante, infatti esiste un termine che lo descrive Terroir, che in enologia significa il rapporto che lega un vitigno al microclima e alle caratteristiche minerali del suolo in cui è coltivato; determina il carattere e l'unicità del vino che viene prodotto.

La differenza principale che contraddistingue zone montane o collinari rispetto alle altre, è la quantità inferiore che si può produrre per pianta senza avere problemi di maturazione, e le escursioni termiche tra il giorno e la notte, che fanno in modo di inspessire la buccia del frutto, avendo una concentrazione maggiore di aromi.

Negli ultimi anni si parla molto anche del naturale, cioè vini senza sostanze chimiche all'interno, come ad esempio la solforosa che è un elemento utilizzato per proteggere il vino dall'ossidazione, ma perché fa male, oltre ad essere una sostanza allergene, fa in modo da non far arrivare la giusta quantità di ossigeno al cervello sfocando nel famoso chiodo in testa.

Per fare il vino naturale bisogna partire dal campo, o meglio lo scopo è quello di avere l'uva che è la base per produrre il vino integra e matura. Le fasi fenologiche della vite si suddividono in: pianto, germogliamento, accrescimento del germoglio, fioritura e impollinazione, sviluppo e accrescimento dell'acino, maturazione, caduta delle foglie, riposo e dormienza. Le malattie principali da combattere sono l'oidio, la peronospora e la botrite, di solito si utilizzano prodotti preventivi o

curativi con diversi principi attivi, ma ultimamente si studia metodi alternativi nel rispetto del territorio utilizzano prodotti completamente naturali come estratti di alghe, lieviti, ecc. in modo da aumentare le difese immunitarie delle piante.

Una volta raggiunta la giusta maturazione del frutto viene raccolta a mano così da selezionarla, e viene portata in cantina per iniziare il processo di vinificazione.

Ci sono vari processi di vinificazione ma le principali sono in bianco, in rosato, in rosso, e in condizione anaerobica.

Quella in bianco, viene pigiata diraspata e tolta la buccia tramite torchiatura, per poi fatta fermentare a temperatura controllata in modo da preservare gli aromi dell'uva.

Quella in rosso, viene pigiata diraspata e fatta fermentare con tutte le bucce così da trasferire il colore presente nelle bucce al mosto, rimontaggi continui, e torchiatura finale delle bucce.

Quella in rosato, viene pigiata diraspata e tolta la buccia tramite torchiatura, così da non trasmettere il colore, per poi fatta fermentare a temperatura controllata in modo da preservare gli aromi dell'uva.

Mentre quella anaerobica, non si utilizzano i lieviti ma i batteri così da creare la base per il novello.

Nelle prime tre la cosa che le accomuna è l'utilizzo di lieviti che trasformano gli zuccheri in alcool CO₂, e altre sostanze, i travasi per allontanare gli scarti come le fecce, stabilizzazione a bassa temperatura così da evitare utilizzo di prodotti chimici, eventualmente filtrazione e imbottigliamento.

Con il termine degustazione del vino, si intende come un procedimento tecnico finalizzato a determinare in maniera per quanto possibile oggettiva le caratteristiche organolettiche di un vino, a valutarne la qualità ovvero a stabilirne gli eventuali difetti.

Si inizia con l'analisi visiva, dove si descrive il colore, la limpidezza e la consistenza, (solo per i vini non frizzanti), mentre solo per i vini spumanti l'effervescenza e la permanenza.

Poi si passa all'analisi olfattiva, dove si va a determinare l'intensità, la complessità, la qualità, la descrizione cioè i profumi (fruttati, floreali, tostati, erbacei, animale, eterei, ecc), ogni profumo è inoltre classificato secondo l'origine, che si suddivide

in tre categorie, aromi primari (deriva dal vitigno e territorio), aromi secondari (che si sviluppano durante la lavorazione del vino), aromi terziari che (aromi che si formano durante l'invecchiamento).

Analisi gustativa, sono le sensazioni in bocca, principalmente si suddividono in durezza (zuccheri, alcoli, polialcoli) e morbidezza, (acidità, tannini, sostanze minerali).

E si analizza l'equilibrio, intensità, persistenza, qualità, struttura o corpo.

E poi in fase conclusiva della degustazione si stabilisce lo stadio evolutivo, l'armonia del vino e i vari abbinamenti nei vasetti, etichettato e pronto per essere venduto.