

La tecnica di appassimento per la produzione del vino Cinque Terre Sciacchetrà

La tecnica di appassimento adottata è vincolata dal disciplinare che prevede solo l'appassimento naturale, per conseguire un'adeguata post-maturazione e ottenere i desiderati contenuti in zuccheri e acidità, nel rispetto dei limiti del disciplinare che prevedono una resa in vino non superiore al 35%. La vendemmia viene effettuata quando le uve raggiungono un grado alcolico potenziale di circa 11,5-12 gradi. Secondo il disciplinare «Il vino a DOC “Cinque Terre Sciacchetrà” deve essere ottenuto da parziale appassimento delle uve dopo la raccolta, in luoghi idonei, ventilati, fino a raggiungere un tenore zuccherino di almeno 17° alcol potenziali. La vinificazione delle uve non può avvenire prima del 1° novembre dell'anno della vendemmia».

L'appassimento delle uve avviene principalmente secondo due modalità: in fruttai o all'aperto in apprestamenti riparati. Durante l'appassimento l'acino, oltre alla perdita d'acqua va incontro alla surmaturazione che consiste in una serie di cambiamenti fisici e biochimici che determinano la concentrazione di alcuni componenti (zuccheri, acidi organici, elementi minerali e sostanze fenoliche) e il cambiamento di altre sostanze (aromi e enzimi) che conferiscono all'acino appassito caratteristiche peculiari che saranno poi trasmesse al vino. I rischi che corre l'acino sono dovuti agli attacchi fungini e all'insediamento della flora indesiderabile che possono determinare l'aumento dell'acidità volatile, di norma più elevata nei vini passiti, pertanto è necessario ventilare l'ambiente e praticare un'attenta cernita. L'uva appassita viene poi pigiata e lasciata fermentare a contatto con le bucce per un periodo variabile da 8 a 21 giorni, a cui segue un affinamento per almeno due anni in acciaio (+ frequente) o in legno. La struttura e l'equilibrio dello Sciacchetrà dipende quindi dall'alcol

* *Università di Pisa*

(13,5-14° svolti) e dal contenuto zuccherino (90-130 g|L) da un lato e dall'acidità (7,5-9 g|L) e dal contenuto polifenolico dall'altro.

L'analisi sensoriale delle uve è stata effettuata sugli acini del vitigno Bosco con il metodo messo a punto da Scalabrelli (in litteris) che prevede il rilievo simultaneo della maturità fenolica, cellulare e aromatica secondo una scala crescente di valori compresa tra il minimo di 1 (acerbo) e il massimo di 9 (maturo). Rilievi condotti su uve in tre momenti, alla raccolta, a metà e alla fine dell'appassimento (perdita di circa il 66% di acqua e aumento di circa il 76% di zuccheri) hanno evidenziato una netta evoluzione degli attributi sensoriali degli acini in maniera più accentuata a carico della polpa e della maturità cellulare, fenolica e aromatica della buccia, mentre la maturità fenolica dei vinaccioli, pur migliorando va incontro a una minore variazione. Il vitigno Bosco è caratterizzato da un vinacciolo molto duro e da una lenta maturazione fenolica, ciò conferma l'opportunità di adottare un lungo periodo di appassimento al fine di conseguire la massima maturità fenolica, tenuto conto che la vinificazione avviene con macerazione in presenza bucce e vinaccioli.

I risultati dell'indagine condotta tra i produttori mediante questionario che ha riguardato, conoscenza del mercato, tecnica colturale e appassimento, ha offerto risposte assai concordi di cui si riporta una sintesi.

Lo Sciacchetrà si riconosce dal profumo e dal gusto che dovrebbe essere dolce, ma non troppo, per non renderlo stucchevole; dal colore che dovrebbe essere giallo con riflessi ambrati; dovrebbe caratterizzarsi per la dolcezza non eccessiva e il profumo intenso. Le tipologie preferite sono due: (1) poco aromatico poco dolce di alta gradazione (50 %), oppure (2) molto aromatico, dolce, alcolico e invecchiato (50 %). Gli odori attesi sono soprattutto frutta secca + fichi secchi, mandorla e canditi; l'abbinamento preferito è con formaggio piccante (Gorgonzola), pasticceria secca e crostate, seguito da dolce alla crema o bevuto da solo; giusto prezzo per una buona bottiglia di Sciacchetrà da 375 cc, oltre 30 euro.