

Affinamento dei vini rossi

Fattori del miglioramento della qualità dei vini rossi

- nella vigna
 - Riduzione della produzione
 - miglioramento genetico
 - difesa razionale
 - gestione del vigneto
- in cantina
 - Gestione delle fermentazioni
 - controllo della macerazione
 - Affinamento razionale

I perché di un migliore affinamento

- Maggiore concentrazione dei vini
- Riconoscimento del ruolo positivo dell'ossigeno
- Rivalutazione del ruolo attivo dei recipienti in legno

Fenomeni che si registrano nel vino affinato in legno

- Stabilizzazione del colore con attenuazione della tinta rossa e aumento del granato e del blu
- Aumento di esosi e pentosi
- Aumento dei fenoli polimerizzati
- formazione di profumi legnosi e speziati

Ruolo del legno nell'affinamento dei vini rossi

- Cessione di sostanze volatili olfattivamente attive
- Cessione di sostanze di natura fenolica
- Regolazione dei fenomeni di ossidazione

Cessioni di sostanze estrattive dal legno

- ACIDI FENOLICI
 - gallico, caffeico, protocatetico, vanillico, siringico, cinnamici e derivati
- SOSTANZE TANNICHE
 - ellagitannini
 - gallotannini
- POLISACCARIDI

Fenomeni di cessione al vino da parte del legno

"sostanze volatili"

- sostanze naturali del legno
 - beta-metil-gamma-lattone
 - norisoprenoidi
 - carotenoidi
- derivate dalla tostatura delle doghe
 - degradazione termica dei polisaccaridi
 - aldeidi furaniche, acido acetico
 - degradazione termica della lignina
 - fenoli volatili (guaiacolo, eugenolo, siringolo)
 - aldeidi fenoliche (vanillina)
- sostanze indesiderate
 - etil-4-fenolo ed altre di natura microbica

Ossigenazione del vino in fusti di legno

Ribéreau-Gayon J. (1931)

Stabilisce in 35 mg/litro/anno la quantità di ossigeno assorbita da un vino conservato in "*pièces*" (18 attraverso la superficie, 3 attraverso le doghe, 14 durante i travasi)

Ossigenazione del vino in fusti di legno

Ribéreau-Gayon J. (1931)

Preconizza l'importanza dei cationi metallici (Ferro e Rame in particolare) e dei mediatori di ossidazione nel determinare l'evoluzione del vino.

Fenomeni di cessione al vino da parte del legno

"fattori che ne condizionano l'entità"

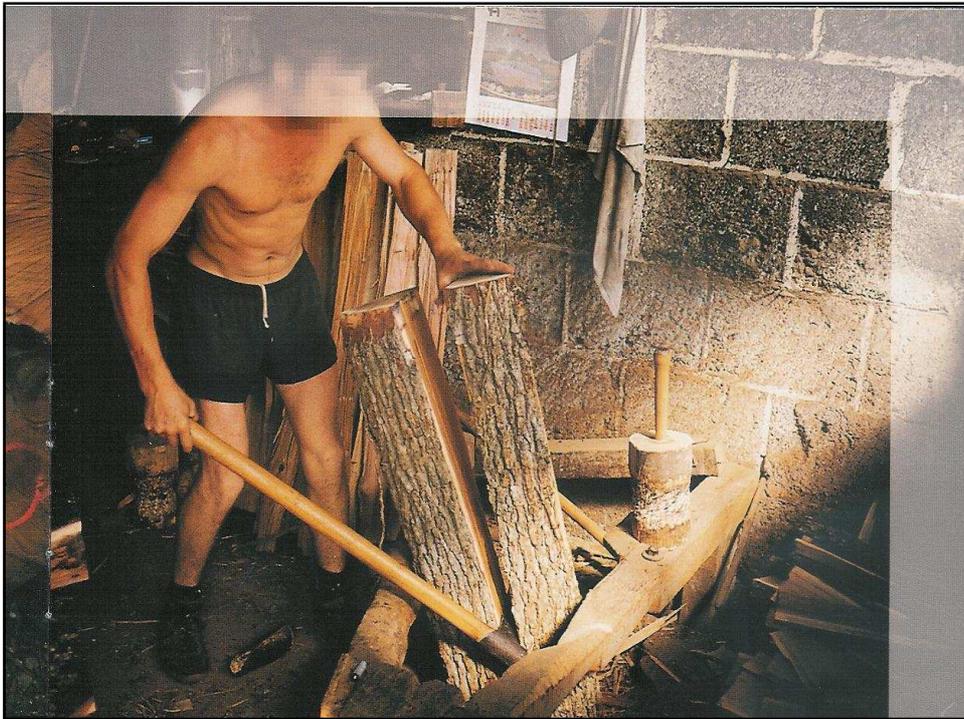
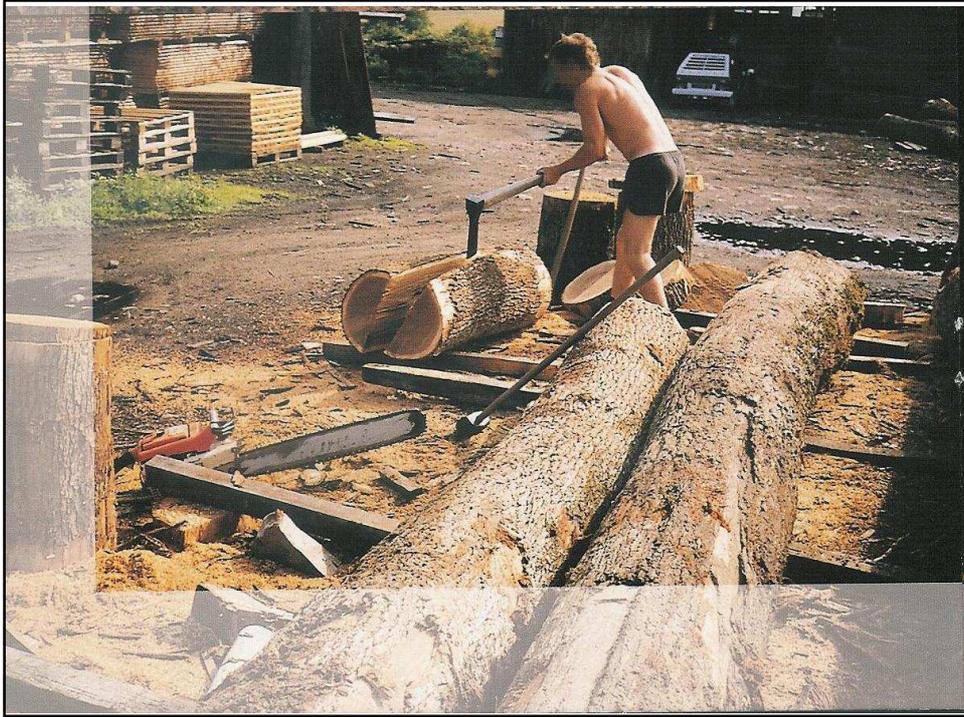
- Dimensioni del recipiente
- origine botanica del legno
- Provenienza geografica
- caratteristiche fisiche del legno
- tipo di lavorazione
- durata del contatto
- età del recipiente

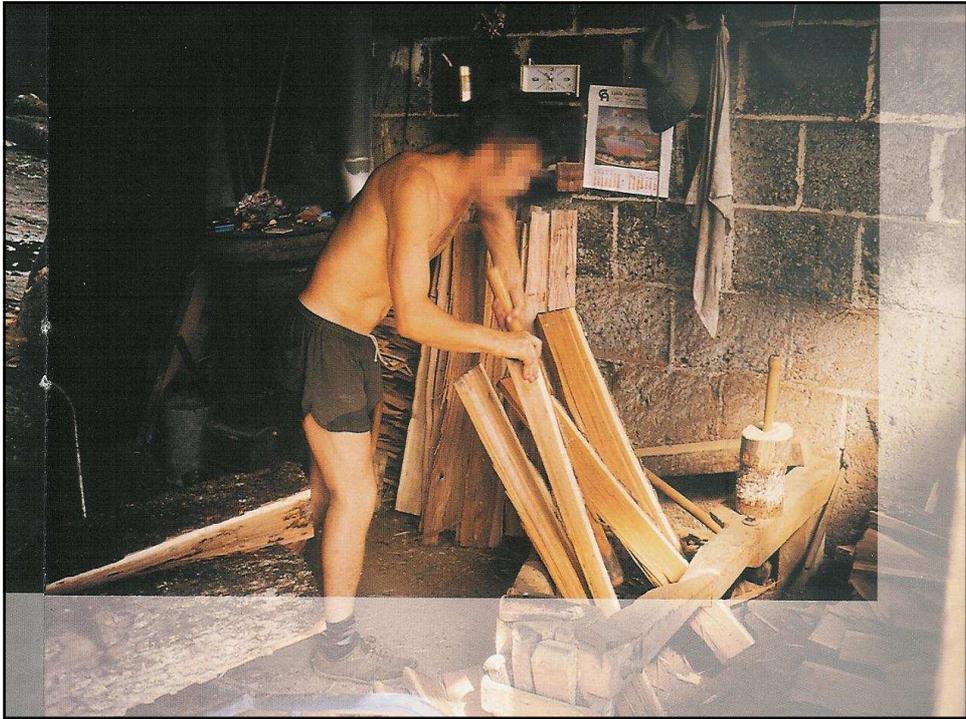
I "nuovi" pericoli nell'affinamento dei vini rossi

- Arresti di fermentazione
- Alterazioni batteriche
- formazioni di odori di ridotto persistenti
- Formazioni di odori anomali da *Brettanomyces*



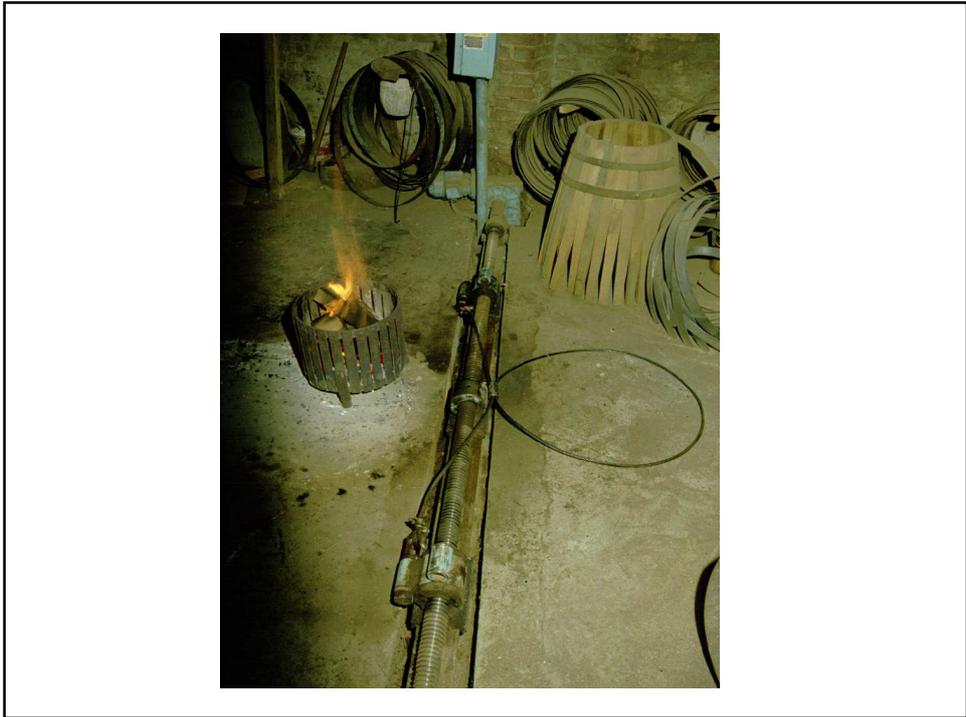










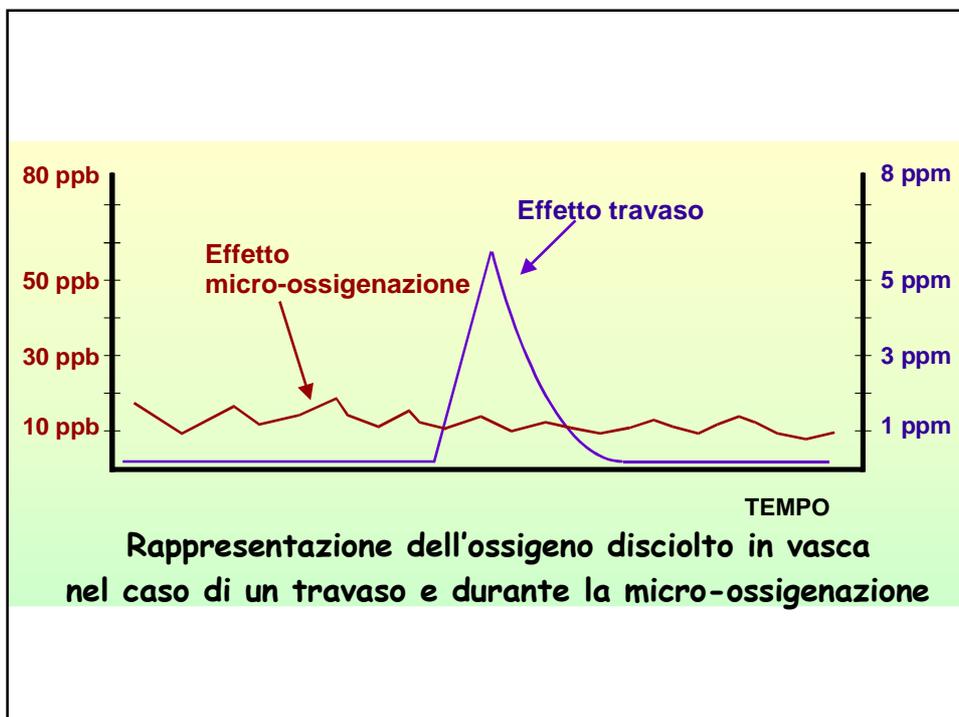
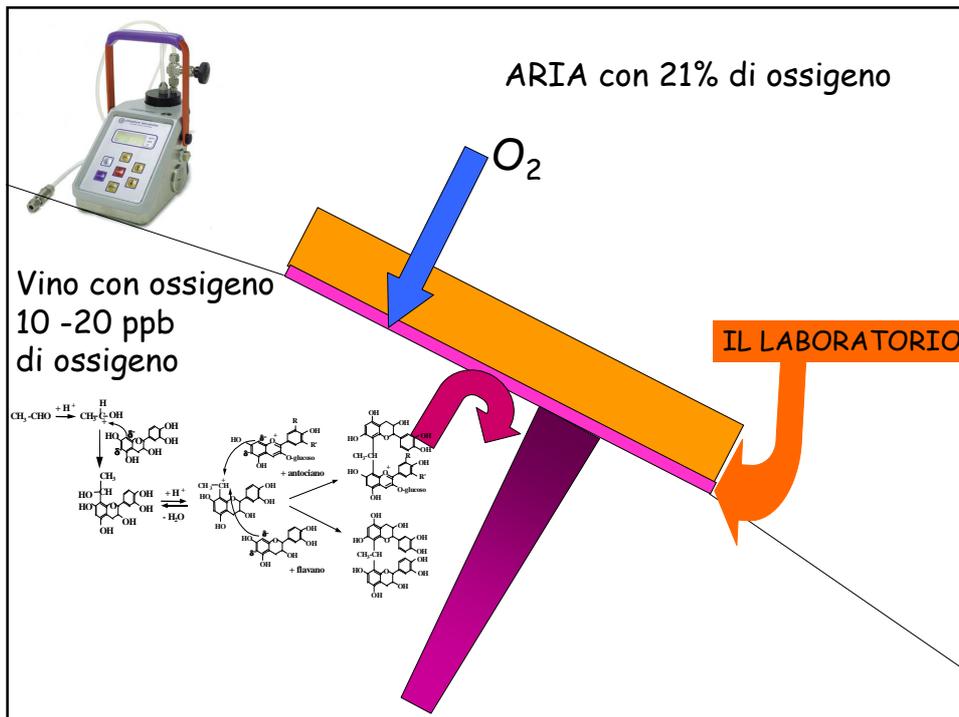


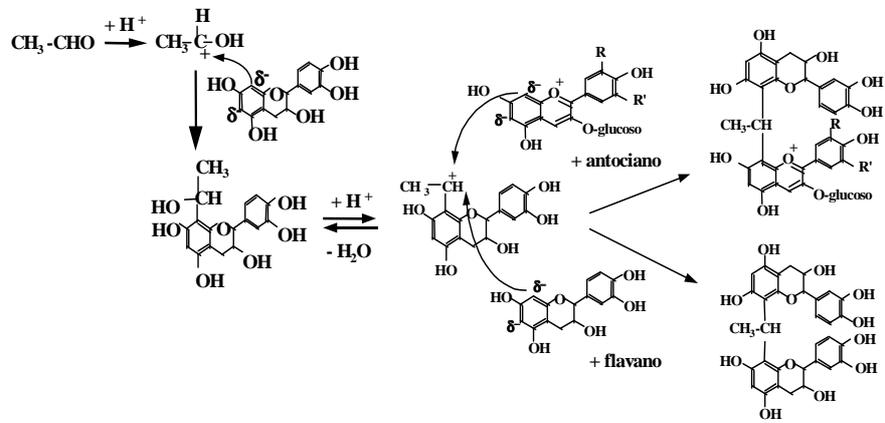












Reazioni tra flavani e antociani indotte dall'acetaldeide nel vino