simposio straordinario 23-10-2010:simposio primavera 2005 18/10/10 18:04 Pagina 1

Confraternita della Vite e del Vino del Veneto Orientale e del Friuli Venezia Giulia
Sede storica: Mostra Nazionale Vini - PRAMAGGIORE (VE)
Sede capitolare: Torre di Seconda Porta in SESTO AL REGHENA (PN)
Sede Cancelleria e Postale: c/o LUIGI CARDAZZO - Via Colombo, 14 - Tel. 0434.71994 - 33077 SACILE (PN)

Simposio Straordinario

Sesto al Reghena

23 ottobre 2010

Confraternita della Vite e del Vino
del Veneto Orientale e del Friuli Venezia Giulia

simposio straordinario 23-10-2010:simposio primavera 2005 18/10/10 18:04 Pagina 2

SEDE CAPITOLARE

con il contributo di:

Ganimede

Pranzo d'Onore

Menu proposto dai capaci:
Orlando FAVARO Maitre e Daniele BINCOLETTO Chef di cucina

HOTEL IN SYLVIS
Ristorante
ABATE ERMANNO

Piazza Aquileia, 15
33079 Sesto al Reghena (PN)
Tel. ++39.0434.694911
Fax ++39.0434.694990
www.hotelinsylvis.com
E-mail:insylvis@libero.it

Culatello di Sauris con scaglie di grana
Polentina e funghi con sopressa
Abbinamento: Chardonnay

Risotto con faraona e porcini
Orecchiette alle cime di rapa
Abbinamento: Merlot

Germano reale al forno
Abbinamento: Cabernet Franc

Sbrise e porcini grigliati
Patate al forno

Bavarese al limone
Abbinamento: Verduzzo dorato

Caffé e piacevolezze conclusive

Tutti i vini sono dell'Az. Agr. Giovanni Bellia
Pradipozzo di Portogruaro (VE)

GERMANO REALE NOSTRANO AL FORNO
ingredienti per 4 persone

INGREDIENTI:
1,200 kg di germano reale 1/2 lt vino bianco - mezza cipolla - 1 carota - 1 costa di sedano 1 spicchio d'aglio 2 foglie di lauro - 1 rametto di rosmarino e della salvia 1 rametto di timo - 6 pepe in grani - 1 chiodo di garofano 4 bacche di ginepro 30 gr di lardo - sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO:
Preparare il germano reale eliminando punte delle ali e parte del collo, mondare e lavare la carota, la mezza cipolla, il sedano e l'aglio, tagliarli grossolanamente. In un recipiente mettere il germano con le verdure aggiungendo il rosmarino, il timo, il sedano, la salvia, l'alloro, il pepe in grani, le bacche di ginepro, i chiodi di garofano e il vino. Lasciare marinare per una notte, togliere il germano dalla marinatura asciugarlo bene e condirlo con sale pepe, lardarlo inserendo anche rosmarino aglio, timo e salvia.
Passare il liquido di marinatura dividendo le verdure dal vino. Infornare in una casseruola il germano con le verdure ad una temperatura di 190/200 gradi bagnando di tanto in tanto con il vino di marinatura e del brodo per circa 40 min. A cottura ultimata tagliare il germano in porzioni, passare e tirare la salsa ottenuta. Servire caldo.

simposio straordinario 23-10-2010:simposio primavera 2005 18/10/10 18:04 Pagina 3

Enol. Fabio Coser:
"Esperienze di macerazione pellicolare dinamica prefermentativa su uve bianche con il Metodo Ganimede®"

Ronco dei Tassi

Titolare della Azienda Vitivinicola Ronco Dei Tassi, l'Enologo Fabio Coser utilizza con soddisfazione dal 2006 il vinificatore Metodo Ganimede®, soprattutto per i suoi vini bianchi.

Egli ha da subito intuito la possibilità di sfruttare le tipiche potenzialità del sistema nel produrre dinamicità attraverso l'introduzione di un gas esogeno nella fase di macerazione prefermentativa a freddo.
Il contatto dinamico è effettivamente molto più efficace di uno statico; poter essere più veloce in questa fase vuol dire ridurre i rischi di inizio fermentativo e possibili inquinamenti. Inoltre la possibilità di ottenere un migliore effetto solvente selettivo senza uso di pompe od organi meccanici, ma soprattutto la possibilità di non utilizzare in questa fase l'anidride solforosa lo ha convinto della validità dell'esclusiva applicazione "Macerazione Pellicolare Dinamica" .
La sua relazione è fondata sull'esperienza personale con i vinificatori Metodo Ganimede. Verranno riportati brevemente i dati tecnici dell'uva lavorata e ci verrà spiegato nel dettaglio come egli ha condotto la macerazione ed operato con il sistema.

Sabato 23 Ottobre 2010
Auditorium del Centro Culturale Burovich
Piazza Cardinal Barbo - Sesto al Reghena

Simposio Straordinario

PROGRAMMA

Ore 09:30 *Saluto del Sindaco di Sesto al Reghena* **Ivo CHIAROT**

Ore 09:40 *Saluto del Gran Maestro della Confraternita Enol.* **Francesco REBUF**

Ore 09:50 *Relazione del* Prof. **Emilio CELOTTI**
Dipartimento di Scienze degli Alimenti
Università degli Studi di Udine

Ore 10:25 *Intervento di* **Giorgio TODESCHINI**
Tesista del Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia
Università degli Studi di Udine

Ore 10:50 *Relazione dell'Enol.* **Francesco MARIN**
Titolare dell'Azienda Ganimede srl

Ore 11:20 *Intervento dell'Enol.* **Fabio COSER**
Titolare dell'Azienda Vitivinicola Ronco dei Tassi

Ore 11:45 Dibattito

Ore 12:00 *Consegna di tre Borse di Studio a studenti della* ***Scuola Enologica di Conegliano,***
*dell'****Università degli studi di Padova***
*dell'****Università degli studi di Udine***

Ore 12:30 Rinfresco con degustazione di vini ottenuti con il metodo Ganimede

Ore 13:30 HOTEL IN SYLVIS - Ristorante ABATE ERMANNO
Sesto al Reghena (PN)
PRANZO D'ONORE con piatti e Vini tipici veneti

simposio straordinario 23-10-2010:simposio primavera 2005 18/10/10 18:04 Pagina 4

INNOVAZIONI TECNOLOGICHE NEL TRATTAMENTO DEL PIGIATO DELLE UVE BIANCHE

Emilio Celotti - emilio.celotti@uniud.it
Dipartimento di Scienze degli Alimenti,
Università degli Studi di Udine

La macerazione delle uve bianche viene utilizzata da secoli, tuttavia la gestione di tale processo veniva lasciata all'esperienza non raggiungendo sempre gli obiettivi enologici prefissati. E' documentata la produzione di vini bianchi macerati durante la dinastia di Tutankhamun (2700 a.C.), così come il rinvenimento di contenitori contenenti vino elaborato su vinacce nella regione del Caucaso risalenti a 8000-9000 anni fa.
Esigenze di mercato, associate alle aspettative dei consumatori, hanno determinato per anni la produzione di vini bianchi senza macerazione. Recentemente le mutevoli e differenziate fasce di consumatori hanno spinto gli enologi a sviluppare tecnologie mirate per produrre vini bianchi con macerazione delle bucce.
La macerazione delle bucce o pellicolare prevede un contatto più o meno lungo tra succo e parti solide dopo la pigiatura, generalmente in condizioni prefermentative. La gestione di questa fase deve essere gestita al meglio in funzione delle condizioni della materia prima e dell'obiettivo enologico.

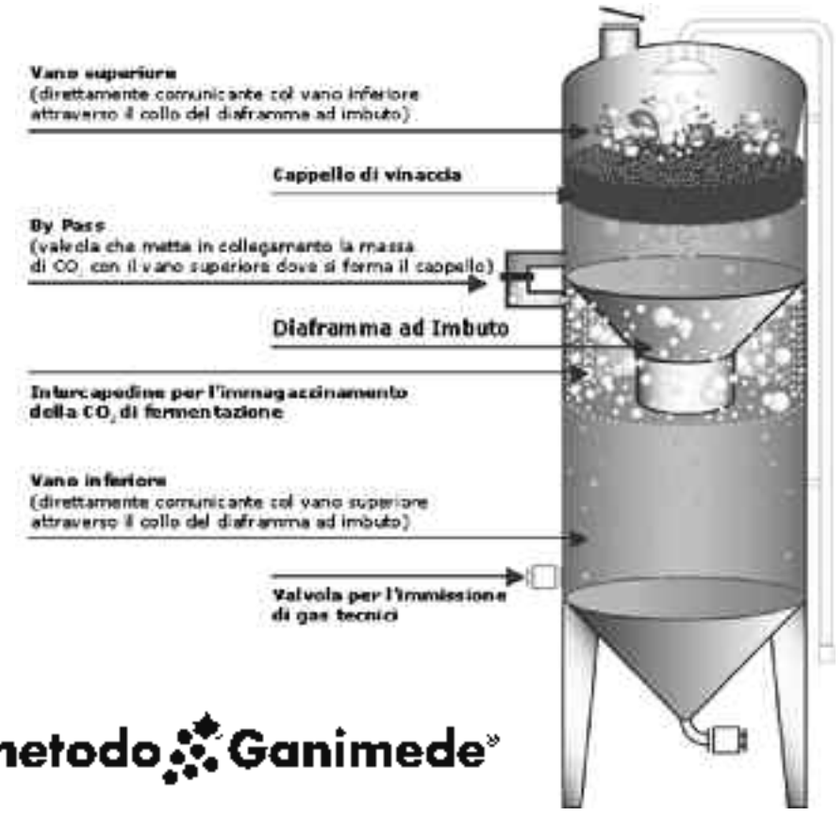
Ricordiamo i principali obiettivi da raggiungere con la macerazione delle uve bianche:
- Aromi e precursori non odorosi
- Polisaccaridi
- Sostanze azotate semplici
- Proteine stabili
- Polisaccaridi
- Polifenoli

Per contro bisogna considerare le possibili estrazioni di composti indesiderati come:
- Polifenoli
- Feccia
- Proteine instabili
- Laccasi nel caso di uve botritizzate
- Sostanze aromatiche non gradevoli
- Aromi vegetali (C6 aldeidi ed alcoli, pirazine)
- Odori di terra, muffa e fungo

Come si può notare, i polifenoli possono essere ritenuti negativi qualora rappresentino un rischio di ossidabilità, mentre nel caso di tannini diventano un carattere positivo per vini strutturati.
L'ottimizzazione del processo è possibile solo avendo a disposizione una tecnologia adeguata e flessibile, che consenta di gestire al meglio i fattori che determinano l'estrazione:
- maturità dell'uva (misurabile)
- temperatura (gestibile)
- additivi e coadiuvanti (gestibili)
- movimentazione (gestibile)
- attività enzimatiche (gestibili)
- tempo (risultato degli altri fattori)

Enol. Francesco Marin: "Il Metodo Ganimede®"

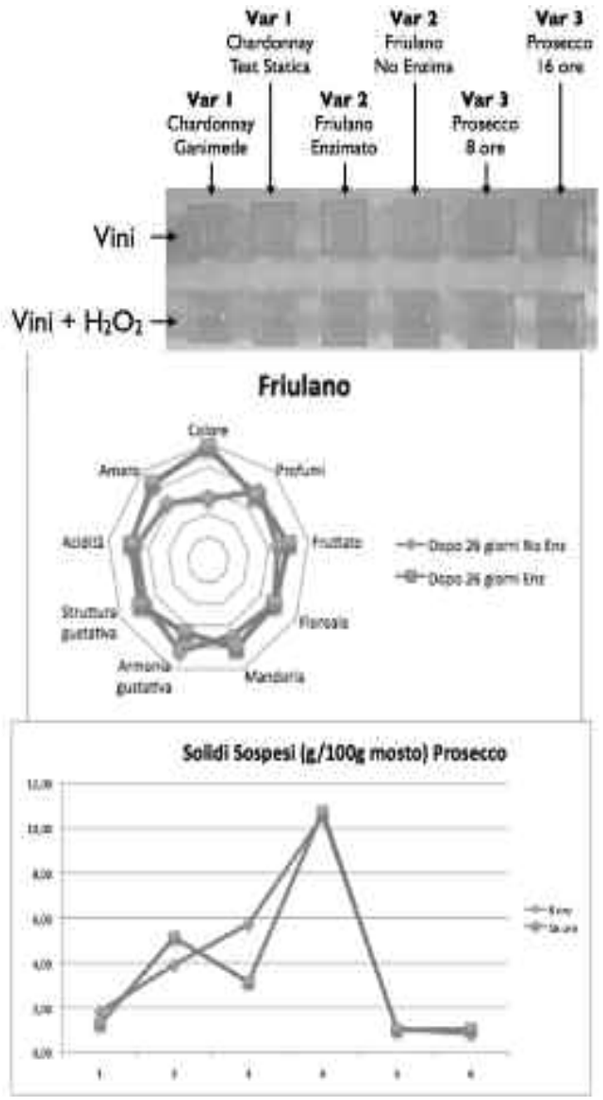
Il vinificatore Metodo Ganimede® nasce nel 1997 dall'intuizione dell'enologo Francesco Marin, imponendosi da subito nel settore per la sua rivoluzionaria semplicità: non utilizza energia elettrica, né sistemi meccanici o pompe di rimontaggio e nonostante ciò riesce ad ottenere un prodotto di alta qualità attraverso una procedura elementare.



Tutta l'energia che occorre in fase di fermentazione per rimescolare le vinacce, il Metodo Ganimede® la prende dalla natura ed è rappresentata dall'anidride carbonica che abbondantemente si sviluppa durante il processo fermentativo.
Il Diaframma a Imbuto, esclusivo dei fermentatori Ganimede®, è la vera innovazione: esso offre una ampia camera nella quale si accumula l'immenso potenziale di CO2 di fermentazione per utilizzarlo a proprio piacimento come energia delicata e gratuita per sollecitare e bagnare intimamente le vinacce ed evitare che esse si compattino.
In questi anni Metodo Ganimede® si è imposto nell'industria enologica per la propria efficacia, versatilità e semplicità, permettendo all'enologo di effettuare numerose applicazioni in funzione della materia prima disponibile e del prodotto che vuole ottenere.
La vera innovazione del sistema è la gestione scientifica del processo di macerazione-fermentazione, fase molto importante nella vita del vino.
Il Metodo Ganimede® è lo strumento che l'enologo ha a disposizione per poter gestire tutte le variabili del processo, sia dei vini rossi che dei bianchi e rosati.

I controlli analitici sono stati realizzati sia con l'ausilio di apparecchiature multiparametriche all'infrarosso, presenti in cantina sia presso il laboratorio del Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università di Udine.

Diverse sono state le sedute di analisi sensoriale per valutare i risultati delle varianti tecnologiche applicate.
Sui vini finiti è stata valutata l'ossidabilità tramite POM-test. Questa ha permesso di mettere in risalto l'assenza di variabilità di ossidazione rispetto alle diverse tecniche utilizzate. L'analisi inoltre ha escluso problemi di instabilità fenolica nei vini ottenuti.
I risultati hanno messo in evidenza che la macerazione dinamica è da considerarsi una macerazione soffice, i risultati infatti non hanno evidenziato produzioni di feccia diverse dal sistema statico, inoltre non si sono avuti aumenti di polifenoli instabili.
L'analisi sensoriale ha inoltre messo in luce gli effetti dell'enzimaggio in macerazione.



L'utilizzo di enzima causa una maggior estrazione di composti coloranti e aromatici che possono essere anche negativi se presenti in sovrabbondanza, causando sensazioni amare. Il non enzimato, elaborato con macerazione dinamica invece appare più armonico e più fine nel complesso. L'insufflamento di CO2 per movimentare il cappello che viene a formarsi ha anche lo scopo di inertizzare l'ambiente e proteggere il mosto durante la fase prefermentativa da possibili fenomeni ossidativi. Inoltre la CO2 consente di ridurre l'impiego di SO2.
La macerazione dinamica ha permesso di gestire con maggiore flessibilità la fase di macerazione. In particolare si può evitare l'impiego di enzimi, ridurre l'utilizzo di SO2, limitare la produzione di feccia gestendo il tempo di macerazione in funzione della qualità dell'uva.

Ringraziamenti a tutto lo staff della Cantina Rauscedo e alle dottoresse Valentina Cacciola e Paola Ferraretto.

Tutti i parametri devono essere ottimizzati al fine di operare una estrazione selettiva dei componenti della buccia, valorizzando quindi il potenziale enologico delle diverse uve bianche.

Nella letteratura scientifica si riportano innumerevoli esperienze di macerazione su uve bianche, in particolare Chardonnay, Sauvignon, Prosecco, Malvasia e altre uve aromatiche. I ricercatori hanno evidenziato l'importanza di alcuni fattori, in particolare la temperatura di macerazione deve essere compresa tra 5 e 15 °C per tempi variabili tra alcune ore e 20 ore. In particolare si è dimostrato che le basse temperature favoriscono il patrimonio aromatico, mentre limitano l'estrazione dei composti fenolici instabili. In questa fase prefermentativa è inoltre fondamentale gestire le attività enzimatiche di tipo ossidativo, inattivandole creando un ambiente riducente con l'ausilio di additivi chimici o mediante inertizzazione con gas tecnici, oppure attivandole in modo ragionato con la tecnica dell'ossigenazione.
Le tecnologie a disposizione per l'esecuzione della macerazione sono le più svariate. La follatura manuale o la macerazione statica fino alla levata del cappello rappresentano sistemi artigianali dedicati a piccole produzioni o a prodotti particolari di nicchia, come ad esempio quelli elaborati da lunghe macerazioni in tini aperti, in questi casi tuttavia è difficile controllare la flora microbica.
Le difficoltà legate alla gestione di una macerazione manuale hanno spinto i tecnici a sviluppare tecnologie più o meno raffinate di cui si riportiamo le principali.

- Macerazione dinamica soffice: tecnica che prevede l'impiego di un serbatoio attrezzato per effettuare una macerazione con la movimentazione di gas tecnici, limitando i danni meccanici sulle bucce (feccia) e favorendo l'inertizzazione del pigiato con CO2. L'utilizzo dell'anidride carbonica consente inoltre di eliminare l'impiego di anidride solforosa in questa fase;
- Macerazione statica: tecnica realizzabile in serbatoio o in pressa, tuttavia non viene ottimizzato il contatto liquido/solido, fondamentale per la buona riuscita della macerazione;
- Macerazione termica, sfrutta l'effetto estraente non selettivo della temperatura, utilizzabile con temperature non troppo elevate e possibilmente su una parte limitata della produzione;
- Macerazione termica con riscaldamento rapido seguito da raffreddamento repentino mediante vuoto, processo non selettivo da applicare possibilmente solo ad una parte della produzione;
- Macerazione enzimatica: biotecnologia molto interessante, da abbinare alle altre tecniche, consente di sfruttare la selettività degli enzimi pectolitici per ottenere macerazioni selettive in funzione della temperatura del pigiato;
- Esplosione cellulare: tecnica non selettiva che provoca una rottura delle cellule per effetto di un trattamento di pressurizzazione seguito da rapida depressurizzazione, consente di ottimizzare l'estrazione di aromi da uve bianche aromatiche;
- Crioestrazione: nata per la crioselezione delle uve ma che consente, grazie ad una rapida applicazione del freddo, di estrarre il potenziale aromatico delle stesse;
- Neve carbonica: tecnica selettiva che combina l'azione refrigerante con quella macerativa, ottimizza l'estrazione degli aromi e limita l'estrazione di polifenoli instabili;
- Macerazione a freddo: tecnica che abbinata ad altre consente di gestire le macerazioni tra 5 e 15 °C, ottimizzando l'estrazione di molecole aromatiche e limitando i danni legati ai polifenoli instabili.
- Altre tecniche sono in fase di studio, come gli ultrasuoni e la CO2 supercritica, attualmente molto onerose, ma con risultati sperimentali molto promettenti.

simposio straordinario 23-10-2010:simposio primavera 2005 18/10/10 18:04 Pagina 6

Le varie tecniche possono essere utilizzate anche in combinazione tra loro in modo ragionato per ottimizzare l'estrazione selettiva, necessaria per estrarre principalmente i componenti ritenuti indispensabili per la qualità e la conservabilità del vino.

In conclusione la macerazione delle uve bianche non deve essere una prassi per tutte le uve: vanno valutati i caratteri compositivi dell'uva, i vantaggi dell'estrazione e gli obiettivi enologici. La pressatura diretta del pigiato rimane una tecnica valida per certe produzioni e per certe tipologie di vino. La macerazione va invece considerata soprattutto per vini aromatici e per vini strutturati.

La potenzialità enologica di certe uve consente comunque di elaborare vini diversi, anche macerati, sfruttando così il vero potenziale qualitativo della materia prima.

RECENTI ESPERIENZE DI MACERAZIONE DINAMICA SU UVE BIANCHE

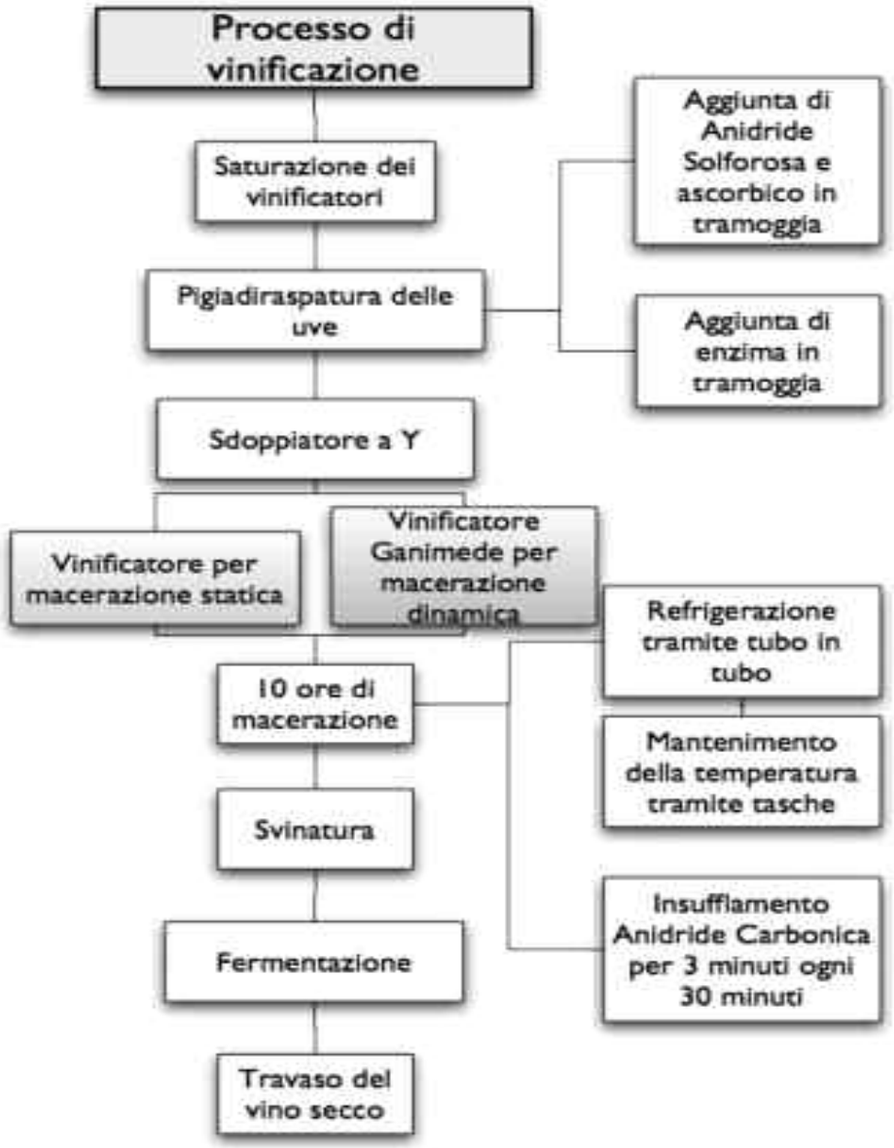
Giorgio Todeschini - giotode@gmail.com
Tesista del Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia
Università degli Studi di Udine

Le esperienze di cantina sono state realizzate al fine di valutare l'efficacia e la potenzialità di impiantistiche in grado di svolgere la macerazione dinamica. Le vinificazioni si sono svolte presso la Cantina Rauscedo che ha messo a disposizione un vinificatore per macerazione statica e diversi vinificatori Ganimede predisposti per la macerazione dinamica. Le prove sono state monitorate costantemente durante tutte le fasi di lavorazione, dallo scarico in tramoggia al travaso dei vini finiti. Le uve utilizzate per le prove sono state Chardonnay, Tocai e Prosecco. Per ogni cultivar è stata applicata una variabile operativa in macerazione, tutte le altre operazioni tecnologiche sono state le medesime per tutti i vinificatori e per tutte le prove. Al fine di rendere confrontabili le prove il caricamento del pigiato è avvenuto con l'utilizzo di una valvola ad Y che ha permesso di riempire i due serbatoi contemporaneamente, cdiventando così serbatoi gemelli sia per capacità che per contenuto garantendo le stessa materia prima.

Lo schema di vinificazione si differenzia solo nella fase di macerazione, a titolo di esempio si riporta nello schema il caso dello Chardonnay:

1. Entrambi i serbatoi vuoti vengono saturati con CO_2 . Nel caso del Ganimede l'operazione viene fatta con bypass chiuso.
2. Il pigiato-diraspato viene fatto fluire attraverso una tubazione fino ad uno sdoppiamento ad Y con due specole di vetro per osservarne il flusso.
3. Una linea porta al maceratore statico, l'altra al maceratore dinamico (Ganimede), entrambi riempiti dal basso.
4. Fin dal riempimento nel Ganimede viene impostata un'aggiunta di CO_2 sotto il diaframma, con frequenza di 3 minuti ogni mezz'ora, mentre nel maceratore statico c'è un insufflamento manuale con le stesse frequenze.
5. Il piagiato viene fatto passare attraverso uno scambiatore di calore tubo in tubo fino a 10°C.
6. La macerazione dura 10 ore.
7. Segue la separazione della fase liquida e i mosti vengono trasferiti in 2 serbatoi distinti per la chiarifica statica con aggiunta di enzima
8. Dopo la chiarifica il mosto viene fatto fermentare.
9. Travaso del vino secco per eliminare la feccia e sosta sui lieviti.

Le 3 prove considerate sono state le seguenti:

1. Chardonnay: macerazione statica a confronto con macerazione dinamica
2. Tocai: macerazione con e senza aggiunta di enzima pectolitico
3. Prosecco: macerazioni con diversa durata (8 e 16 ore)

In tutte le fasi di vinificazione i vini sono sempre stati mantenuti separati per seguirne l'evoluzione chimica e sensoriale.