



# La macerazione carbonica e il vino novello

CONOSCERE IL VINO



## Il Vino Novello e i vini prodotti con la Macerazione Carbonica

La macerazione carbonica è legata alla produzione del vino novello (in Italia) si produce il **Beaujolais nouveau** in Francia (100% macerazione carbonica). Il vino Novello Italiano, a seconda del disciplinare, prevede frazioni diverse di vino da **macerazione carbonica**, addizionato ad una *cuvée* che può anche includere vini base di annate diverse. Il concetto di **vino novello** è quindi legato alla **macerazione carbonica**. E' questa una particolare **tecnica di** vinificazione che permette di ottenere dei vini rossi **particolarmente colorati e fruttati e con basso contenuto in tannini**. I **vini novelli** sono subito pronti da bere, ma privi della struttura necessaria per il loro invecchiamento. Il "vino nuovo" (ossia dell'ultima annata) non va confuso con il vino novello, in quanto quest'ultimo è ottenuto con una tecnica di vinificazione diversa. La **normativa italiana** richiede che per produrre il vino novello si utilizzi la **macerazione carbonica** sul 40% min. delle uve, mentre il restante 60% max. può essere ottenuto con le tecniche di vinificazione classiche. Di fatto si possono trovare in commercio **vini novelli** con una percentuale di macerazione carbonica che variabile dal 40 al 100%. I vitigni utilizzati per ottenere il **vino novello** sono in Italia **60**, dei quali 7 internazionali. Il **vino novello** Italiano viene messo in commercio a partire dal 30 ottobre dell'anno della vendemmia fino al 31 dicembre dello stesso anno.

## La Tecnica della Macerazione Carbonica

La **macerazione carbonica** è una tecnica di vinificazione che prevede la pressatura per gravità (**schacciamento**) dei **grappoli interi** in un **recipiente chiuso** in acciaio, dotato di una grata posta a 15-20 cm dal fondo. I succhi prodotti dallo schacciamento dei grappoli iniziano a fermentare, producendo **anidride carbonica**, con la quale la vasca è stata precedentemente saturata, ed un innalzamento della temperatura fino a **30°C**. A questa temperatura **la fermentazione inizia a svilupparsi anche all'interno delle bacche intere**. Si tratta di una fermentazione alcolica **intracellulare** dovuta all'assenza di ossigeno, che costringe le cellule dell'uva a passare al metabolismo anaerobico, producendo alcol a spese degli zuccheri ma anche dell'acido malico, che diminuisce fortemente. Si forma come sottoprodotto anche una quantità notevole di **glicerina**, molto di più che nella fermentazione alcolica tradizionale. Nella macerazione carbonica si formano anche alcuni aromi secondari in maggiore quantità in confronto a vinificazioni normali, come per il esempio **cinnamato di etile**, dal caratteristico profumo di fragola e lampone. La fermentazione si prolunga per un tempo che varia dai **7 ai 20 giorni** e durante questo periodo l'alcol estrae dall'interno tutte le sostanze aromatiche della polpa e dalle bucce. Lo schacciamento progressivo dell'uva sotto il proprio peso, facilitato dall'indebolimento della buccia, libera gradualmente del liquido che cala attraverso la grata nel serbatoio sottostante. Al termine della fermentazione si completa la pigiatura dell'uva e si lascia che l'eventuale residuo zuccherino venga trasformato in alcol nel modo convenzionale. Tutte queste caratteristiche dovute ad un metabolismo anaerobio rendono la **macerazione carbonica** un processo unico, il cui prodotto è un vino poco tannico e acido, molto morbido e dai tipici profumi fruttati, floreali e vinosi.