

**Tesi per completare i requisiti per il programma Double Degree, Lisbona-Torino,
EMAvE Consortium, Viticoltura e Enologia**

Lisbona-Torino, 2011.

Riassunto breve: Selezione ottica di differenti varietà di uva.

Alberto Bianchi

Relatore: Olga Laurano

Co-relatore: Paolo Balsari

La competizione nel settore viti-vinicolo è sempre maggiore e gli enologi cercano sempre più di spingersi al limite delle possibilità di controllo del processo produttivo per elaborare vini di qualità. Uno dei processi ultimamente più seguiti è proprio la selezione delle uve. Per questo si sono inventati i tavoli di selezione. Gli enologi sanno che rimuovere MOG (material other than grape) e UB (unripe berries) dovrebbe rendere possibile la produzione di vini qualitativamente superiori, anche se fino ad oggi non è chiaro come e quanto la presenza di questi materiali estranei influisca sulla qualità dei vini prodotti. Quando si effettua la selezione, comunque essa sia praticata, si cerca di eliminare due principali parti dalla massa: MOG e UB. Il MOG, espresso in grammi per chilogrammi, è composto da una parte organica e da una parte inorganica, invece l'UB è composto da tutti quegli acini che vengono considerati non sufficientemente maturi per la produzione di un determinato vino.

La cantina presso la quale è stato possibile svolgere questo progetto di tesi è Cape Mentelle. Cape Mentelle, situata in Margaret River, nello stato del Western Australia, è una delle prime cantine della zona e una delle più famose oggi. Negli anni novanta è entrata a far parte del gruppo francese LVMH di cui fa tuttora parte.

Il selettore ottico utilizzato, denominato Delta Vistalys, è un prodotto di Bucher Vaslin. Bucher Vaslin appartiene al gruppo Bucher Industries basato in Svizzera. La macchina Delta Vistalys è stata una delle prime macchine selettive ottiche sul mercato per le aziende vitivinicole.

Questo lavoro è stato svolto con lo scopo di avere un primo approccio con la macchina selettore Vistalys e per identificare e valutare i punti chiave sui quali l'operatore può agire per migliorare la qualità del processo.

Sono stati presi in considerazione i diversi rapporti di rifiuto prodotti dalla linea di selezione utilizzando differenti metodi di raccolta: manuale e meccanica su diverse varietà. Poiché è solamente la seconda vendemmia in cui la cantina utilizza il selezionatore ottico Delta Vistalys, è molto importante capire quali sono le varietà che bene si adattano alla vendemmia meccanica e come questa influisca sulla selezione ottica riguardo le diverse varietà. In più è stato valutato se ci fossero differenze significative tra tre parametri chimici dei mosti: pH, acidità totale e contenuto zuccherino sulle uve selezionate, sugli scarti e sulle uve appena raccolte. In fine è stato valutato il costo della selezione.

I risultati ottenuti mostrano che le uve vendemmate meccanicamente sono lavorate più velocemente qualsiasi sia la varietà. Su uve vendemmate meccanicamente la linea di selezione produce sempre più scarto che sulle uve vendemmate a mano, in particolare su Shiraz e Merlot. Questo è dovuto alla perdita di forma da parte degli acini grazie alla vendemmia meccanica. Sarebbe quindi il caso di vinificare lo scarto 2 per produrre un vino base.

L'utilizzo di Vistalys su uve Shiraz e Merlot vendemmate a macchina produce scarti considerati troppo alti e non legati esclusivamente a MOG e UB. Lavora invece meglio su Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. Si è inoltre verificato che la selezione di Vistalys influenza spesso positivamente la qualità del mosto che verrà vinificato sui lotti di Cabernet Sauvignon vendemmiati a macchina aumentando il contenuto zuccherino. Sembra anche avere un effetto circa il pH, mantenuto più basso, e l'acidità totale mantenuta invece più alta. In fine l'incidenza economica del processo sul prodotto è ritenuta accettabile.