vinetur

L'acido fumarico può salvare il vino dal caldo? Un nuovo studio dice di sì

Uno studio triennale mostra una promessa per l'industria del vino

giovedì 20 giugno 2024



Recentemente l'Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino (OIV) ha approvato l'uso dell'acido fumarico nella vinificazione, una decisione destinata a rivoluzionare il settore. Questo acido organico viene impiegato per inibire la fermentazione malolattica (FML), un processo che può diminuire l'acidità del vino, compromettendone la freschezza e la longevità. L'approvazione arriva in un momento

critico in cui il riscaldamento globale ha un impatto crescente sulla qualità del vino, soprattutto nelle regioni più calde.

La fermentazione malolattica è un processo biochimico naturale in cui i batteri lattici convertono l'acido malico (che ha un sapore aspro e tagliente simile a quello delle mele verdi) in acido lattico (che è più morbido, come l'acido del latte). Questa trasformazione può attenuare il gusto del vino, ma spesso comporta una minore acidità e una minore freschezza, un risultato particolarmente problematico per i vini bianchi, rosati e spumanti.

Aggiungendo acido fumarico al vino, gli enologi possono prevenire efficacemente la FML, preservando così l'acidità naturale del vino. Questo non solo si traduce in un gusto più fresco, ma migliora anche la stabilità e la sicurezza microbica del vino. I vini con un'acidità più elevata sono meno inclini al deterioramento e all'attività microbica indesiderata, problemi che possono insorgere quando il pH è troppo alto.

Un team di ricerca dell'Università Politecnica di Madrid ha condotto uno studio completo di tre anni per valutare l'efficacia dell'acido fumarico su diversi tipi di vino e varietà d'uva, tra cui Tempranillo e Garnacha per i rossi, Tempranillo per i rosati e Viura per i bianchi. Lo studio comprendeva quattro prove distinte: FML spontanea, FML inoculata, FML spontanea con acido fumarico e FML inoculata con acido fumarico. I risultati sono stati promettenti, indicando che un dosaggio di 600 mg/L di acido fumarico poteva ridurre il pH del vino di circa 0,1 unità.

Nelle prove in cui è stato utilizzato l'acido fumarico, i vini hanno mantenuto i livelli di acidità desiderati, pur mantenendo una bassa acidità volatile (responsabile dei cattivi sapori), compresa fra 0,05 e 0,22 g/L. Per i vini rossi, la conservazione dell'acidità senza un eccessivo ammorbidimento è stata vantaggiosa, soprattutto nei climi più caldi dove l'acidità tende a diminuire. I vini bianchi e rosati hanno mantenuto la loro freschezza e il loro profilo zuccherino, fondamentale per rinfrescare il palato. Per i vini spumanti, il controllo della FML durante la fermentazione secondaria è stato fondamentale per mantenere la qualità e la stabilità, con l'acido fumarico che si è dimostrato efficace a questo proposito.

L'introduzione dell'acido fumarico come strumento per la gestione della FML offre ai viticoltori un maggiore controllo sul processo di fermentazione, garantendo la conservazione dell'acidità e della freschezza naturali del vino. Questa capacità è particolarmente pertinente nel contesto del riscaldamento globale, dove le temperature più elevate possono influire negativamente sulla qualità del vino accelerando la perdita di acidità e aumentando il rischio di deterioramento.

Lo studio di Madrid sottolinea la versatilità e l'efficacia dell'acido fumarico in diversi tipi di vino e varietà d'uva, fornendo una risorsa preziosa per produrre costantemente vini di alta qualità. Questa innovazione favorisce l'adattamento dell'industria vinicola alle sfide climatiche, salvaguardando le qualità sensoriali care ai consumatori.

L'adozione dell'acido fumarico nella vinificazione segna un significativo progresso nella capacità dell'industria di adattarsi ai cambiamenti climatici, mantenendo elevati standard di qualità del vino. Inibendo la fermentazione malolattica, l'acido fumarico preserva l'acidità e la freschezza cruciali dei vini, garantendone la vivacità e la stabilità. Con l'aumento delle temperature globali, tali innovazioni non sono solo vantaggiose, ma essenziali per la sostenibilità e l'eccellenza della vinificazione. La ricerca dell'Università Politecnica di Madrid offre una solida conferma di questa pratica, aprendo la strada a un'applicazione diffusa e definendo un nuovo standard nell'arte e nella scienza della vinificazione.