



di Luigi Moio

21 novembre 2011

TECNOLOGIE DELLA DEALCOLAZIONE ED ENOLOGIA DEI PRODOTTI DEALCOLATI



Il riscaldamento globale, insieme alla tendenza a raccogliere le uve al giusto grado di maturazione per produrre vini di maggiore qualità aromatica, determinano spesso la produzione di vini molto alcolici, anche con livelli di etanolo superiori al 14% (v/v). D'altra parte, la crescente attenzione da parte dei consumatori circa gli effetti negativi sulla salute esercitati da un consumo eccessivo di alcol limita fortemente il mercato di tali vini. Inoltre, essi spesso non incontrano i gusti dei consumatori. Per tali motivi, negli ultimi anni è cresciuto l'interesse degli operatori del settore enologico nei confronti della parziale eliminazione di etanolo dal vino. Tuttavia, va considerato che in seguito ad un trattamento di dealcolazione, le caratteristiche sensoriali di un vino possono risultare alterate sia per l'asporto di molecole sensorialmente attive (composti volatili o polifenolici) che per l'effetto che la riduzione del contenuto alcolico può avere sulla percezione sensoriale. Attualmente, sono reperibili pochissimi dati scientifici sull'effetto della dealcolazione parziale sul profilo sensoriale del vino. Nel presente studio, due vini rossi (cv. Aglianico, 15,37% e 13,28% v/v di etanolo) sono stati parzialmente dealcolati a tre livelli (-2%, -3%, -5% v/v) mediante contattore di membrana. I test triangolari ed i profili sensoriali hanno mostrato che il trattamento di dealcolazione -5% v/v ha determinato la maggiore alterazione delle caratteristiche sensoriali, con la riduzione

dell'intensità delle note odorose di frutti rossi, ciliegia e spezie. Gli altri livelli di dealcolazione hanno determinato variazioni di minore entità ed in particolare i vini dealcolati del 2% v/v (attuale limite legale, Reg. CE 491/2009) non sono stati percepiti come diversi rispetto al testimone da una giuria non addestrata. La dealcolazione ha anche determinato un significativo aumento dell'astringenza. La determinazione dell'Indice di Precipitazione Salivare (SPI) ha messo in evidenza che l'etanolo diminuisce la capacità dei tannini di precipitare le proteine salivari e, per tale ragione, rende il vino meno astringente. L'analisi della frazione volatile ha mostrato un significativo asporto di molecole volatili odorosamente attive, principalmente esteri ed alcoli, crescente all'aumentare del livello di dealcolazione (fino a percentuali di asporto del 90% nel -5% v/v), mentre l'effetto è risultato essere trascurabile sulla frazione volatile glicosilata.