

L'EVOLUZIONE DEL TERROIR: LA PRODUZIONE DI "ICE WINE" IN EMILIA ROMAGNA

THE EVOLUTION OF A TERROIR: "ICE WINE" PRODUCTION IN EMILIA ROMAGNA

Pier Luigi Dodi* e Alessandra Rugiano**

*Università degli Studi di Parma;

**Liceo Scientifico Biologico "A. Chieppi", Parma.

Riassunto

L'Italia non è la zona più adatta per la produzione di Ice Wine in quanto il più delle volte non vi sono le condizioni climatiche ideali. Tuttavia alcuni viticoltori in questi anni hanno immesso sul mercato Ice Wine di buon livello. Per produrre Ice Wine nel piacentino si è cercato di scegliere le uve più tipiche del territorio da tempo utilizzate per produrre vini bianchi dolci frizzanti da tavola. Si tratta della Malvasia aromatica di Candia e del Moscato bianco. Queste uve sottoposte ad appassimento possono esprimere al meglio le potenzialità aromatiche di questi vitigni.

Parole chiave: vino, Ice Wine, terroir, Colli Piacentini.

Abstract

Because of weather conditions Italy is not the best place to produce Ice Wine. However, during these years some viticulturists have introduced Ice Wine of good quality. To produce Ice Wine in the Piacenza area they used the same grape they employed to produce table wine: "Malvasia aromatica di Candia" and "Moscato bianco". These types of grapes embody at their best the aromatic characteristics of these grapevines.

Key word: wine, Ice Wine, terroir, Colli Piacentini.

1. Introduzione

Gli Ice Wine sono vini passiti tipici delle zone della Mitteleuropa, dove sono stati inventati in quanto le condizioni climatiche dell'inverno permettono di ottenere con una certa facilità questa tipologia di vino. Attualmente una delle zone di maggiore produzione è il Canada che risulta essere uno dei migliori produttori di Ice Wine al mondo.

Tuttavia le zone di produzione di questo vino sono aumentate negli ultimi anni tanto da includere nell'elenco la celeberrima Cina ed anche l'Italia. Ovviamente tale aumento nella produzione di Ice Wine è dovuto al mercato che negli ultimi anni sembra apprezzare particolarmente questo tipo di vino.

L' Ice Wine viene vendemmiato molto tardivamente in Inverno, dicembre/gennaio, nel primissimo mattino quando la temperatura esterna è diversi gradi sotto lo zero. Le uve così raccolte, ancora congelate sono portate in cantina e pressate. Gli acini, dunque, appassiscono sulla pianta, e l'uva che si ottiene presenta per certi versi le stesse caratteristiche delle uve fatte appassire al sole nel bacino del Mediterraneo. Infatti quello che si ottiene è una forte disidratazione con un aumento dell'aromaticità varietale dell'uva impiegata. L'Italia non è la zona più adatta per la produzione di questa tipologia di vino in quanto il più delle volte non vi sono le condizioni climatiche ideali.

Ma alcuni audaci viticoltori in questi anni hanno immesso sul mercato Ice wine di buon livello. È questo il caso di “Emozioni di Ghiaccio”, un Ice Wine prodotto nel piacentino utilizzando uve autoctone: Malvasia di Candia e Moscato bianco.

2. I vini passiti: sovraturazione ed appassimento delle uve

L'origine dei vini passiti si perde nella notte dei tempi, il suo nome deriva dal tipo di uva utilizzata, uva appassita appunto o “uva passa”.

I vini dolci passiti rappresentano quindi l'archeologia del vino; Omero affermava che erano le perle dell'antichità. Egizi, Fenici, Greci, Etruschi e Romani, per conservare i vini e commercializzarli lontano dal loro luogo di produzione, erano obbligati a far appassire le uve al sole per concentrarne gli zuccheri. Anche allora si adottavano tecniche che favorivano l'appassimento sulla pianta come la torsione del peduncolo; in alternativa si eseguiva il taglio del tralcio qualche tempo prima della vendemmia. Solo successivamente s'iniziò a stendere i grappoli al sole su stuoie o pietra vulcanica (come nel caso dei Passiti di Pantelleria), ma anche in locali come mansarde o sottotetto appendendo i grappoli su fili di ferro. Oggigiorno il Tokaj, il Sauternes o l'Ice Wine, vini denominati “a vendemmia tardiva”, sono conosciuti dalla stragrande maggioranza dei consumatori per le loro caratteristiche peculiari ma anche, in alcuni casi, per il costo elevato.

È utile ricordare che questi vini, detti “da meditazione”, nascono soprattutto da vitigni aromatici quindi ricchi di terpeni come ad esempio i Moscati e le Malvasie. Si possono utilizzare anche uve poco aromatiche, tipiche dei climi temperati freddi, che forniscono vini complessi, freschi ma anche profumati, come ad esempio: Chardonnay e Riesling per i bianchi e Merlot e Pinot nero per i rossi. La tecnica odierna di produzione dei passiti ricorre alla sovraturazione delle uve o al loro appassimento più o meno spinto, non solo per avere una materia più ricca in zuccheri (nel mosto è possibile trovare fino al 40% di zuccheri), ma anche per avere un prodotto più ricco di profumi, più ricco di sostanze estrattive e di glicerina con una maggiore corposità ed aromaticità. Le tecniche di appassimento si possono attuare sia in un ambiente naturale che in uno artificiale. Le tecniche naturali prevedono l'appassimento direttamente sulla pianta come accade negli Ice Wine.

3. Ice Wine, Eiswein o Vin de Glace

I vini dolci hanno da sempre affascinato i sensi e la fantasia degli appassionati di vino di tutti i tempi. Ricchi, densi, dolci, complessi negli aromi e nei sapori, i vini dolci offrono un'esperienza sensoriale unica. Tuttavia, non basta solo la dolcezza per fare un grande vino dolce, poiché non tutti i metodi usati per aggiungere o mantenere lo zucchero in un vino producono gli stessi risultati, né dal punto di vista organolettico né dal punto di vista della qualità. Esistono infatti diversi metodi per produrre un vino dolce ma indubbiamente quello più particolare è quello di congelare l'acqua all'interno degli acini e provvedere subito dopo alla pigiatura.

Questo sistema può essere ottenuto in due modi distinti, uno assolutamente naturale ottenuto in zone particolarmente fredde, l'altro mediante la congelazione artificiale degli acini d'uva. Si parla in questo caso di *criostrazione*. Dove le condizioni climatiche lo consentono, questo metodo è realizzato naturalmente grazie alle basse temperature invernali, raccogliendo i grappoli e a volte gli acini d'uva congelati direttamente dalla vite. Nascono così i pregiati ed eccellenti *Eiswein*, come sono chiamati in Germania e in Austria, e gli *Icewine* - o *Ice Wine* - nome con il quale sono conosciuti in Canada o *Vin de Glace* in Francia e nelle zone francofone.

L'Ice Wine non è un'invenzione moderna. Già gli antichi romani ne apprezzavano infatti gli spiccati aromi. Marziale, poeta latino (40 – 103 d.C.), narra di viticoltori “che in novembre raccoglievano uva ricoperta di gelo”. E, quasi nello stesso periodo, Plinio scriveva riguardo a certe varietà di uva: “Non vengono vendemmiate prima che non abbia gelato”. Poi, pare che per secoli questo tipo di vendemmia sia stata dimenticata in quanto non esiste nessun documento storico in cui è riportata.

Gli storici comunque sono concordi nel ritenere che le origini “moderne” dell’*Ice Wine* siano da ricercarsi in Germania. Alcuni ritengono che il metodo di produzione di questi vini sia stato “scoperto” accidentalmente nel 1794 in Franconia.

Sembra che nel 1794, nella città di Würzburg si sia verificata una gelata inattesa che provocò il congelamento delle uve. I viticoltori della zona allo scopo di salvare comunque il raccolto decisero di pigiare quelle uve e ne ricavarono un mosto estremamente concentrato che produsse quel vino oggi famoso come *Eiswein*.

La produzione dell’*Ice Wine* è un processo laborioso che richiede la presenza di condizioni climatiche specifiche e particolari procedure di vinificazione. Prima di tutto, il freddo. I grappoli d’uva sono lasciati sulla vite durante i mesi invernali e le ripetute gelate ne favoriscono la concentrazione degli zuccheri, degli acidi e delle sostanze aromatiche, con il risultato di esaltare la complessità organolettica del succo. La lunga attesa per l’arrivo del freddo rappresenta tuttavia una condizione di rischio piuttosto concreta, poiché, durante questo periodo l’uva potrebbe essere danneggiata da diversi fattori. Infatti, nel caso in cui la gelata non arrivi nel tempo giusto, le uve potrebbero essere facile preda della muffa, provocando così la perdita del raccolto.

Le uve sono raccolte in pieno inverno, quando la temperatura è solitamente inferiore a -8°C e l’acqua all’interno degli acini è congelata in cristalli di ghiaccio. Il lavoro della vendemmia deve essere svolto nel più breve tempo possibile, poiché l’uva deve essere pigiata prima del suo scongelamento, generalmente nelle ore notturne o nelle prime ore del mattino, cioè quando la temperatura raggiunge i valori minimi della giornata (Foto 1.A; 1.B)

Anche i locali di vinificazione dovranno avere una temperatura molto bassa così da evitare lo scongelamento delle uve prima della pigiatura. Poiché l’acqua contenuta negli acini è congelata in cristalli di ghiaccio, questa non sarà estratta e il poco succo che si ricaverà dalla pigiatura andrà a formare un mosto estremamente concentrato ricco di zucchero e acidi. La concentrazione di zucchero negli *Ice Wine* è generalmente compresa fra 180 e 320 grammi per litro, una quantità tale da rendere la fermentazione estremamente lenta.

La fermentazione del mosto per la produzione degli *Ice Wine* può richiedere anche alcuni mesi e la vinificazione è svolta sia in contenitori inerti - come le vasche d’acciaio - sia in botti di rovere o barrique. Gli *Ice Wine* sono generalmente prodotti con uve a bacca bianca, tuttavia non mancano esempi di vini prodotti con uve a bacca rossa.



Fig. 1 a; 1 b – Vendemmia del 2002
nell’Ontario – Canada

(Cortesia di Mr. H.P.Pfeifer, Viticulturist
Harrow www.ontariograpes.com)

3.1 Caratteristiche chimiche, fisiche e sensoriali dell'Ice Wine

Più volte sono state sottolineate le complesse caratteristiche chimico fisiche e sensoriali dell' Ice Wine. Colore, aromaticità, e dolcezza sono solo le principali peculiarità del prodotto. Gli Ice Wine si diversificano per vitigno, zona di produzione e tecnica di vinificazione.

È chiaro ormai per tutti gli enologi che le uve dell'Ice Wine devono essere raccolte quando la temperatura esterna è di - 8 gradi centigradi questo fattore è indispensabile per ottenere un mosto con minimo il 35 °Brix (in alcuni casi si arriva anche a 50° Brix). Ma è necessario ricordare che per ottenere un Ice Wine di qualità non bisogna solo eseguire la raccolta dell'uve a basse temperature, ma è necessario anche il grado di maturazione e una buona acidità dell'uva; infine non bisogna dimenticare le buone tecniche di vinificazione.

4. L'Ice Wine piacentino

4.1 Il territorio

I Colli Piacentini sono una zona nella provincia di Piacenza delimitata dal versante settentrionale dell'Appennino Ligure, nel tratto che va dal confine tra Lombardia (Provincia di Pavia) ed Emilia fino a quello che separa le province di Piacenza e Parma. L'area abbraccia le quattro principali valli piacentine, ossia: Val Tidone, Val Trebbia, Val Nure e Val d'Arda.

L'area dei Colli Piacentini forma una zona vitivinicola relativamente omogenea che ha creato una serie di vini a Denominazione di Origine Controllata, conosciuti come DOC dei Colli Piacentini.

Nello specifico, l'area dei Vini DOC Colli Piacentini comprende diciotto DOC fra cui ricordiamo per le loro peculiarità il rosso Gutturino (Bonarda e Barbera) e i bianchi Ortrugo e Monterosso.

4.2 L'azienda

L'azienda vitivinicola Croci nasce nel 1935 come azienda a produzione mista quando Giuseppe Croci vende parte della sua vecchia proprietà di montagna e acquista i terreni tuttora coltivati. Nel 1970 grazie al figlio Ermanno viene ampliata la superficie aziendale e i vigneti e di conseguenza anche la produzione del vino; dal 1980 l'azienda imbottiglia con il proprio marchio. Nel 1999 entra il giovanissimo Massimiliano che indirizza la produzione verso vini di alta qualità, pur mantenendo tutta la tipicità dei vini piacentini (Foto 2.A; 2.B).

La superficie aziendale totale è di 18 ha di cui 12 ha di Superficie Agricola Utile. Di questa 9,5 ha sono a vigneto. I terreni si trovano ad una altitudine media di 260 s.l.m con una pendenza media del 10%.



Fig. 2 a; 2 b – Azienda e il Territorio



Fig. 3 a; 3 b – Grappoli ghiacciati e filari con la neve

4.3 I vitigni

Le Malvasia di Candia aromatica ed il Moscato bianco sono due uve aromatiche particolarmente diffuse nella provincia di Piacenza. In questi ultimi anni molti viticoltori di tali zone hanno cercato di ottenere attraverso le vendemmie tardive dei vini che potessero esprimere tutte le potenzialità aromatiche di queste due varietà.

4.5 L'allevamento

I vigneti si trovano nella zona di Monterosso, a Castell'Arquato a 260 metri s.l.m.; l'estensione è di 1,5 ha. Il tipo di allevamento del vigneto è a Guyot. La densità d'impianto di 2200 piante/ha e l'età delle viti è di 24 anni. Il terreno presenta una pendenza del 10% (quindi quasi pianeggiante) ed una esposizione Nord-Sud; la tessitura del terreno è di tipo argilloso-sabbioso di origine Pliocenica. Tali caratteristiche tendono a conferire al prodotto finito una certa sapidità.



4.6 Vendemmia

Le uve sono lasciate appassire naturalmente sulla pianta e sono raccolte con un'accurata selezione, talvolta acino per acino, tra fine Novembre e fine Gennaio nel primissimo mattino quando la temperatura scende sotto i -5°C . Questa raccolta così estrema, permette di selezionare solo quei grappoli idonei alla vinificazione (Foto 3.A e 3.B). L'uva raccolta viene posta in cassette perforate di plastica della capacità di circa 20 kg e portata il prima possibile in cantina. Questa procedura serve ad evitare il riscaldamento del prodotto che deve essere pressato ancora congelato. La resa è di 5 hl per ettaro circa.

4.7 Processo enologico

Per estrarre il succo denso dagli acini ghiacciati questi vengono pigiati avvalendosi di un torchio idraulico verticale (IMMA Reggio Emilia). Questo torchio può arrivare ad una pressione di 400 atm

necessaria per l'estrazione del mosto (Foto 4.A;4.B). Il torchio presenta una camera di compressione del volume di 1 m³ . Sono posti nel torchio circa 2 quintali di uva (Foto 4.C).

La pressione massima di 400 atm è raggiunta gradualmente in un tempo che varia dalle 3 alle 5 ore. Questa graduale e lunga pressione permette una estrazione totale del mosto ed evita delle eccessive cessioni di tannini nel mosto. Inoltre, permette una resa dell'uva pressata di circa 70 – 80 litri. La resa è comunque uguale o inferiore a soli 5 hl di vino per ettaro.

Il mosto così ottenuto viene posto in fermentatori di vetroresina della capacità di 5 hl ; in questa fase viene aggiunta solo solforosa in ragione di 1g/hl; non vi è nessuna inoculazione di lieviti selezionati ed inoltre non viene eseguito nessun tipo di filtrazione. La fermentazione inizia molto lentamente in quanto si attiva naturalmente.

Il vinificatore in vetroresina viene posto in un ambiente a temperatura variabile dai 16 – 18 gradi centigradi per evitare eccessivi sbalzi termici che pregiudicherebbero la qualità del prodotto finale. La durata della fermentazione è di circa un anno ma in alcune annate può protrarsi anche oltre i 18 mesi. Dopo circa un anno viene effettuato un travaso con l'aggiunta di solforosa in ragione di 1 g/hl. Durante questa fase nel caso non vi sia stata una sufficiente decantazione del vino si effettua una filtrazione su cartone a brillantatura media. A questo punto il prodotto subisce un ulteriore affinamento di circa sei mesi in vasca di vetroresina e, prima di essere imbottigliato, viene aggiunta una quantità di anidride solforosa pari a 10 g/hl; dopo qualche mese il vino può essere immesso sul mercato. Pertanto l'annata del 2004 è posta in commercio nel 2007. La produzione è limitatissima e può non essere possibile in tutte le annate.

5. Profilo sensoriale: “Emozioni di Ghiaccio”

Emozioni di ghiaccio si presenta all'esame visivo limpido, di colore giallo dorato, intenso con riflessi ambrati. Roteando il bicchiere si percepisce una notevole consistenza.

All'esame olfattivo si presenta intenso e ricco di sensazioni, aromatiche e floreali, in particolare si distinguono i sentori di miele, agrumi e albicocca candita.



Fig. 4 a; 4 b – Torchio e particolare della torchiatura



Fig. 4 c – Caricamento del torchio

All' esame gusto-olfattivo è dolce, caldo e morbido in quanto è avvolgente. È abbastanza fresco e sapido (e queste ultime caratteristiche lo rendono dolce senza essere stucchevole). La struttura è robusta. Estremamente concentrato, dovuto all'elevato residuo secco, è equilibrato, intenso e persistente in bocca. Gli abbinamenti classici sono cioccolato e pasticceria secca ma è ottimo con i formaggi erborinati. Presenta un gradazione alcolica effettiva di 12,5 % Vol.

"Nunc est bibendum!" Orazio

6. Conclusioni

In questi ultimi anni molti viticoltori italiani hanno cercato di reindirizzare le loro produzioni vitivinicole in modo tale da evolvere il terroir, ovvero, hanno sostenuto nuove produzioni promuovendo sia il prodotto che il territorio anche in luoghi in cui in passato non esistevano quelle tipologie di vino. La produzione di Ice Wine sui Colli Piacentini è un'operazione tesa a promuovere due vitigni autoctoni quali la Malvasia di Candia ed il Moscato bianco e depone a favore dell'azienda che in questo modo promuove anche il territorio. Questa promozione le permette di essere più visibile sul mercato e nello stesso tempo di avvicinare il consumatore europeo al patrimonio eno-gastronomico del piacentino. Purtroppo le bassissime rese per ettaro e le modificazioni del clima degli ultimi anni hanno reso la produzione dell'Ice Wine poco economica.

Una possibile soluzione potrebbe essere quella di fare una vendemmia tardiva che da un lato garantirebbe una produzione annuale ad un prezzo di mercato concorrenziale e nello stesso tempo, la possibilità di utilizzare gli stessi vigneti manterrebbe la promozione del territorio.

7. Bibliografia

- AA.VV. : *La Valle Belbo e le colline del moscato, luoghi letterari e vita contadina*. Edizioni Slow Food, **1993**.
- AA.VV. : *Olimpiche ebbrezze Tastino Ex...* Press: Ice wines e Eisweine dal mondo. Donna Sommelier, Anno 6, numero 1, **2006**.
- BERTA P., MAINARDI G. : *Storia Regionale della vite e del vino in Italia: Piemonte*. Accademia Italiana della Vite e del Vino, Siena. Regione Piemonte, Edizioni Unione Italiana Vini, Milano, **1997**.
- CLIFF M., YUKSEL D., GIRARD B., KING M. : *Characterization of Canadian Ice Wines by sensory and compositional analyses* .Am. J. Enol. Vitic. 53:1;46-53, **2002**.
- CORINO L. : *Il moscato bianco*. Barolo & Co. Anno XIII, n° 1, Sagittario Editore, Asti, pp. 6 – 9, **1995**.
- DE ROSA T. : *Tecnologia dei vini liquorosi e da dessert*. Edizioni AEB Brescia, **1987**.
- ERASMUS D. J., CLIFF, M. VUUREN H. J. J. : *Impact of yeast strain on the production of acetic acid, glycerol, and the sensory attributes of icewine*. American Journal of Enology and Viticulture, (Vol. 55) (No. 4) 371-378, **2004**.
- GERBI V., ROLLE L., ZEPPA G. : *I vini passiti dalle alpi al mediterraneo*. Vitenda 271-27, **2002**.
- GIAVEDONIF, GILYM. : *Guida ai vitigni d'Italia*. Edizioni. Slow Food, **2005**.
- RIBÉREAU-GAYON P., DUBOURDIEU D., DONÈCHE B., LONVAUD A. : *Tattato di enologia I* Ed. Edagricole Bologna. **2003**.
- RIBÉREAU-GAYON P., DUBOURDIEU D., DONÈCHE B., LONVAUD A. : *Tattato di enologia II* Ed. Edagricole Bologna. **2003**.
- KONTKANEN D., INGLIS D.L., PICKERING G.J., AND REYNOLDS A. : *Effect of Yeast Inoculation Rate, Acclimatization, and Nutrient Addition on Icewine Fermentation* .Am. J. Enol. Vitic. 55:4:363-370, **2004**.

- NURGEL C., PICKERING G. J., INGLIS D.L. : *Sensory and chemical characteristics of Canadian ice wines*. J. sci. food agric. Vol. 84, n°13, pp. 1675-1684, **2004**.
- NURGEL C., PICKERING G. : *Contribution of glycerol, ethanol and sugar to the perception of viscosity and density elicited by model white wines*. Journal of Texture Studies, (Vol. 36) (No. 3) 303-323, **2005**.

Sitografia

- <http://www.diwinetaste.com/dwt/it2007052.php>
<http://www.diwinetaste.com/dwt/it2003103.php>
<http://www.encyclowine.org/?title=Icewine>
<http://www.icewine.info/>
<http://www.italianmade.com/library/PDFs/ViniandViniFeb07.pdf>
[http://it.wikipedia.org/wiki/Colli_Piacentini_\(vino\)](http://it.wikipedia.org/wiki/Colli_Piacentini_(vino))
http://www.langhevini.it/it/vini_vitigni_dettaglio.asp?id=7
<http://people.bath.ac.uk/su3ws/wine-faq/dessertwines.shtml>
<http://www.seppi-landmann.fr/vindeglace.htm>
http://www.tigulliovino.it/scrittodavoi/art_092.htm
<http://www.vinoinrete.it/>
<http://www.vinoinrete.it/sommelier/sommelier%20frame.htm>
<http://www.vinipiacentini.net/storia/malvasia-candia.php>