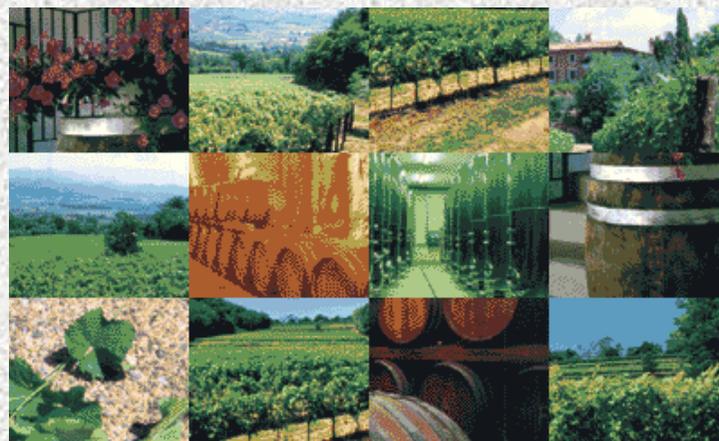




Enol. FABIO COSER

**Le esperienze in Friuli di Macerazione
Pellicolare Dinamica su uve bianche con il
Metodo Ganimede®**



DISCORSO INTRODUTTIVO

Conosco il Metodo Ganimede da anni e pur avendo avuto modo in passato di utilizzarlo per la vinificazione in rosso con dei risultati molto interessanti presso alcune delle aziende che seguo, solo recentemente ho potuto riscontrare direttamente i benefici che questa tecnologia è in grado di apportare anche nella vinificazione in bianco.

Se per la macerazione di uve rosse un iniziale scetticismo, inevitabilmente riservato ad ogni novità del settore, è stato fugato subito di fronte alla validità dei primi risultati ottenuti, devo dire che riservavo delle perplessità per quel che concerne l'utilizzo dello strumento per i bianchi, in particolare per lo sfruttamento della nota tecnica di criomacerazione.

D'altronde le tecniche da me utilizzate fin'ora erano già sufficienti a garantirmi degli ottimi risultati.

E' stato in occasione di un incontro tecnico nella primavera del 2006 presso l'azienda Venica & Venica che ho potuto degustare alcuni vini bianchi ottenuti con la tecnica della Macerazione pellicolare dinamica, sia friulani che esteri (albarino della galicia) e approfondire meglio i vantaggi che il Metodo Ganimede poteva conferire a livello processo.

Mi è apparsa subito evidente la possibilità di sfruttare le tipiche potenzialità del sistema nel produrre dinamicità attraverso l'introduzione di un gas esogeno. Il contatto dinamico è effettivamente molto più efficace di uno statico; poter essere più veloce in questa fase vuol dire ridurre i rischi di inizio fermentativo e possibili inquinamenti. Inoltre la possibilità di ottenere un migliore effetto solvente selettivo senza uso di pompe od organi meccanici, ma soprattutto la possibilità di non utilizzare in questa fase l'anidride solforosa mi ha convinto della validità del sistema.



DISCORSO INTRODUTTIVO

Per la vendemmia 2006 ho voluto acquistare un Ganimede da 80 hl. di stoccaggio, pari a circa 60 q.li di pigiadiraspato, presso l'azienda di mia proprietà, Ronco dei Tassi, e insieme a mio figlio Enrico che con me segue la parte tecnica della cantina, ho deciso di effettuare un test comparativo sulle varietà Sauvignon e Tocai con una vasca tradizionale dello stesso volume del Ganimede.

Abbiamo fatto tre riempimenti di Sauvignon e due di Tocai per concludere successivamente con il nostro uvaggio rosso Cjarandon 2006.

Mi volevo rendere conto personalmente delle effettive differenze tra una macerazione a freddo classica, tendenzialmente statica, ed una macerazione controllata in ambiente saturo di gas carbonico condotta in situazione dinamica.

Quello che è apparso subito interessante è la facilità di poter intervenire in maniera diretta con risultati e riscontri immediati .

Interessanti risultati sono stati ottenuti anche in altre aziende da me seguite; sicuramente la possibilità di non usare SO₂ in macerazione e l'efficacia e riduzione dei tempi, anche in aziende dove non è possibile essere presente tutti i giorni, ha dato risultati di vera sicurezza. Tutti i vini elaborati con Ganimede quest'anno sono risultati i più interessanti.

Di seguito vi parlerò della mia personale esperienza, riportando brevemente i dati tecnici dell'uva e spiegherò come il test è stato condotto e come si è operato con il Ganimede.





Serbatoio non a pressione

Parte superiore

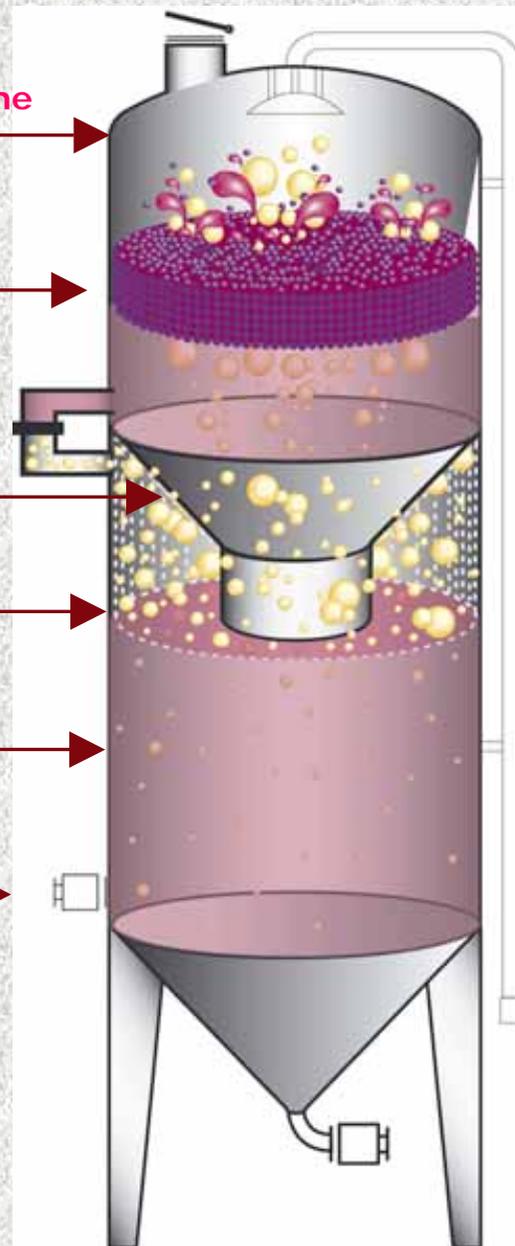
By-pass

Diaframma ad imbuto

Intercapedine di accumulo della CO2 di fermentazione)

Parte inferiore

Valvola immissione gas tecnici



CARATTERISTICHE VIGNETO

Vitigno: **SAUVIGNON**

Clone: **30% R3 70% CLONI FRANCESI**

Età: **dai 5 agli 8 ANNI**

Sistema di allevamento: **GUYOT**

Nr. Ceppi/ettaro: **5.000-5.500**

q.li uva /ettaro: **65-70 q.li**

Raccolta: **MANUALE**



MOSTO

Alcol potenziale: 14,80

Ph: 3,39

Acidità Totale: 6,2



UVA

Condizioni qualitative: OTTIME

Diraspapigiatura: SI

Raffreddamento: SCAMBIATORE (tubo in tubo
diam. 60) 10°C

Solfitazione: NESSUNA

Correzione acidità: NESSUNA

Correzione zuccheri: NESSUNA

Enzimi: PECTOLITICI durante caricamento



GANIMEDE

Capacità di stoccaggio: 80 HI.

Capacità di lavoro: 60 q.li

Uva caricata: 60 q.li

Caricamento: DALL'ALTO

Bypass: CHIUSI

Fascia di raffreddamento: ACCESA, glicole a 0° C



MACERAZIONE **PELLICOLARE DINAMICA**

Durata: **12 ORE circa**

Temperatura: **10-12°C**

Gas tecnici utilizzati: **ANIDRIDE CARBONICA**

Tempi di iniezione CO₂ : **7 MIN. ogni ORA**

Pressione bombola di CO₂: **3 BAR**

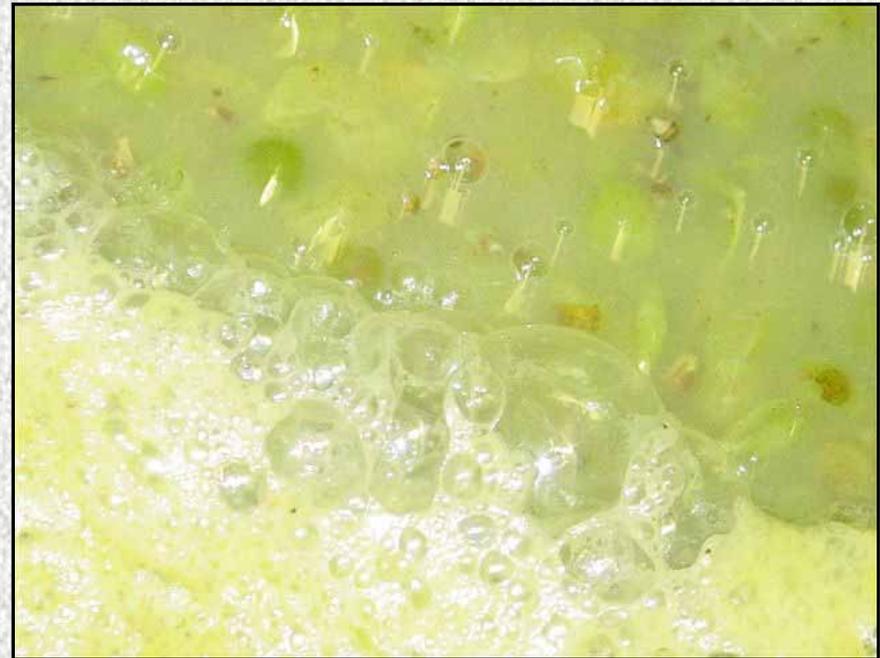
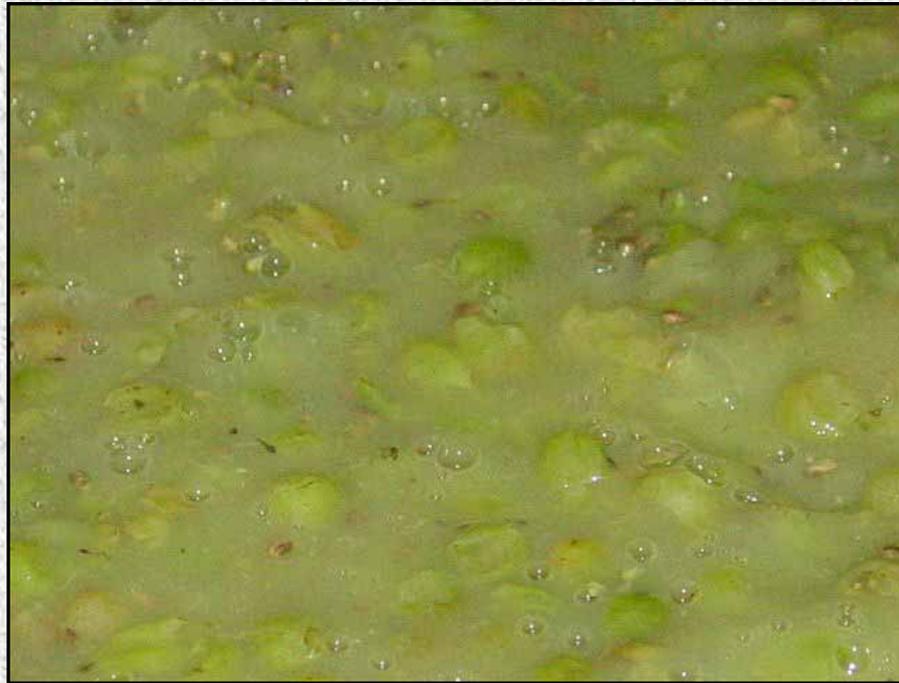
Apertura bypass: **1 VOLTA ALL'INIZIO**



IMMAGINI
MACERAZIONE
PELLICOLARE
DINAMICA



IMMAGINI
MACERAZIONE
PELLICOLARE
DINAMICA



RISULTATI

**Maggior finezza complessiva negli aromi;
esaltazione dei profumi della frutta matura**

Maggior corpo/struttura

**Minor utilizzo complessivo di anidride
solforosa quindi maggior salubrità del
prodotto**



DEGUSTAZIONE

