foto JAMES DAY - styling TAG LAMCHE

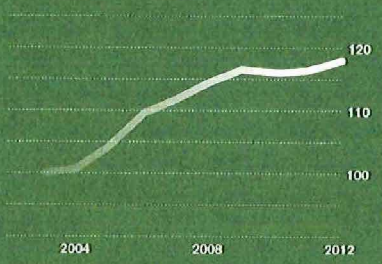
IL MERCATO USA DEL VINO È RADDOPPIATO negli ultimi cinque anni e oggi il "wine" è un prodotto di massa con un mercato di oltre 22 miliardi di dollari. Questa esplosione, che ha il suo epicentro in California, che da sola produce il 90% delle bottiglie consumate oltroceano, sta cambiando il modo di fare vino in tutto il mondo. Come quasi tutto il settore alimentare, anche quello del vino è completamente industrializzato e i californiani sono gli alfieri della vinificazione hi-tech. La scala industriale non ammette sbagli: se la produzione avviene in cisterne da più di un milione di litri, uno sbaglio può distruggere il fatturato dell'intero anno. Per questo le cantine americane stanno diventando sempre più dei laboratori d'avanguardia nei quali i produttori sono affiancati da chimici e microbiologi che stanno trasformando l'enologia in una scienza basata non solo sul prototto ma anche su macchine sempre più sofisticate o su additivi per controllare le diverse fasi della fermentazione e il risultato finale con una precisione degna dell'industria farmaceutica. E in Italia? La tecnologia non manca, ma la taglia delle cantine è più piccola (appena 1,6 ettari in media contro i 5 californiani) e la tradizione, per fortuna, è diversa.

diVi

Negli Usa esplode il mercato

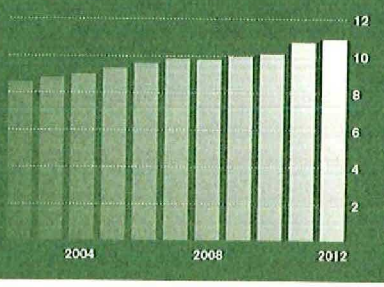
Il costo di produzione del vino (in dollari) è salito del 17% dal 2004. Tra materia prima, magazzino e distribuzione, i prezzi non sono mai stati così alti.

Indice dei prezzi alla produzione



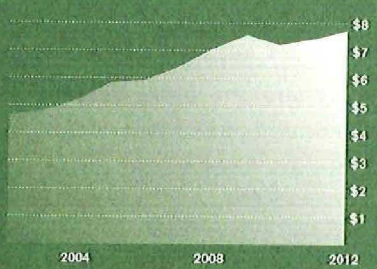
Il consumo di vino degli americani è il vero fenomeno degli ultimi 15 anni: bevono di più e meglio, abbandonando sempre più spesso il prodotto in cartone o in damigiana per quello in bottiglia.

Consumo di vino Usa
(litri procapite annui)



Pagando di più, il consumatore ora si aspetta un prodotto sempre più di qualità. Per far fronte a questa richiesta (e ai costi) l'industria enologica statunitense ha studiato una serie di trucchi e additivi.

Costo medio a bottiglia



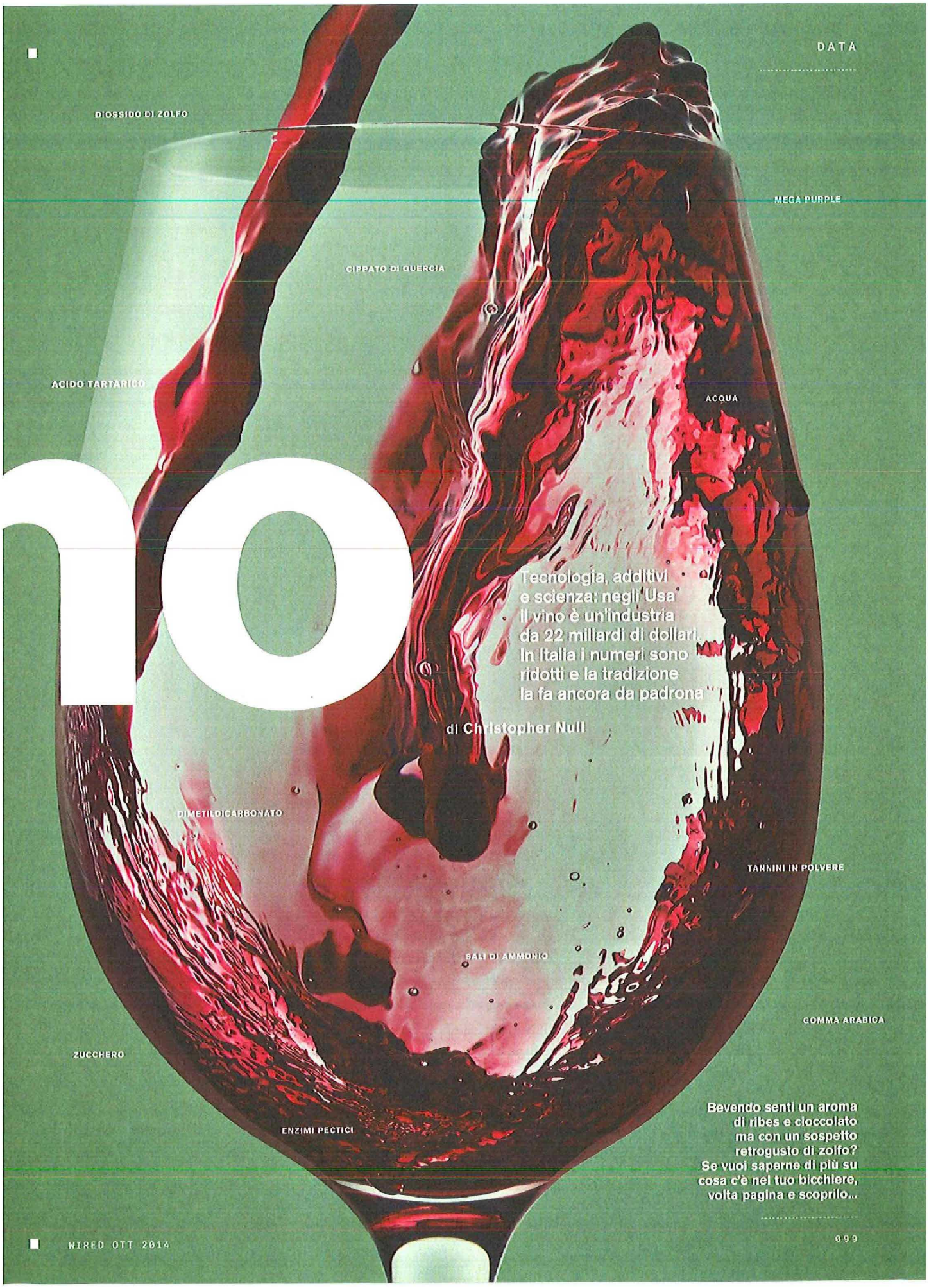
L'Italia punta sulla qualità

Vendite di vino (milioni di ettolitri)
6,4 m / 5,7 m
2007 2013

Il mercato (miliardi di euro)
1,4 Mld / 7 Mld
2007 2013

Percentuale di italiani che consumano vino almeno una volta al mese
56%

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

DATA

art EERO JOHANNES

Ma cosa mi metti nel bicchiere?

Una manciata di additivi trasforma un succo industriale in prodotto di qualità

ANIDRIDE SOLFOROSA
È l'additivo più diffuso. Uccide i microbi e previene l'ossidazone. Pochi vinificatori ne fanno a meno, ma abusarne rischia di dare al vino uno spiacevola odore di zolfo.

ACIDO TARTARICO
È un acido già normalmente presente nell'uva ed è molto importante nei bianchi perchè dà sapore. Per questo i vini con insufficiente acidità vengono "corretti" con tartarico in polvere.

TANNINI IN POLVERE
Sono naturalmente presenti nelle bucce e nei semi degli acini così come nel legno di quercia. Sono anche importanti per dare corpo e un sapore po' aspro al "wine". I tannini in polvere, solitamente ricavati dalle galle (quelle escrescenze del legno di quercia) servono a dare carattere a vini sciabi.

SALI DI AMMONIO
Un pizzico di azoto risveglia i lieviti morenti e impedisce che producano troppo zolfo.

70+
IL NUMERO DEGLI ADDITIVI AUTORIZZATI DALL'UFFICIO USA PER LA TASSAZIONE E IL COMMERCIO DI ALCOL E TABACCO

ACQUA
Se il prodotto diventa troppo alcolico è sufficiente allungarlo un po'.

ZUCCHERO
Se alla vendemmia l'uva non è abbastanza matura, aggiungere zucchero aiuta la fermentazione. Attenzione però, lo "zuccheraggio" è illegale in California, ma permesso nell'Unione Europea secondo regolamenti definiti.

ENZIMI PECTICI
Sono proteine complesse che possono essere utilizzate per migliorare colore, trasparenza e aromi.

CIPPATO DI QUERCIA
Le botti di quercia conferiscono sapore e aromi, ma costano care. Un'alternativa low cost sono i trucioli, segatura del legno di quercia, o le cosiddette "essenze", una sorta di legno liquefatto da aggiungere direttamente al prodotto finale.

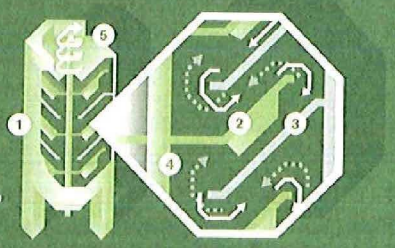
MEGA PURPLE

GOMMA ARABICA
Prodotta dalla linfa degli alberi di acacia, ammorbidisce i tannini e rende il vino più setoso. Un vino rosso troppo aspro può così diventare bevibile.

DIMETIL-CARBONATO
Ne bastano pochissimi milligrammi per uccidere almeno una dozzina di tipologie di lieviti e batteri e rallentare così la fermentazione.

Come ti aggiusto il vinaccio

Tre metodi hi-tech per regalare sapore, colore e bouquet a un vino low cost



FLUSSO DEL VINO
FLUSSO DEL VAPORE

Abbattere la gradazione

La "dealcolazione" riduce il contenuto in alcol. Il vino viene versato in un tubo alto **cinque metri** (1). Al suo interno ci sono coni **rotanti** (2) e **non rotanti** (3).

Quelli mobili sono assicurati a un albero rotante centrale (4). Quando il vino arriva sulle parti in movimento, **si distribuisce in un film sottile**.

L'acqua e l'alcol sono vaporizzati, mentre i composti aromatici vengono raccolti (5). Una volta condensato il vapore basta reimmettere alcol e aromi nelle quantità desiderate.

Micro-ossigenazione

Il vino che non invecchia abbastanza rapidamente può essere corretto pompando **piccolissime bollicine** nelle cisterne. Questo processo di micro-ossidazione artificiale (ovvero MO_x), ammorbidisce il vino ma gli enologi devono fare molta attenzione: troppo MO_x può rovinare tutto il lotto irrimediabilmente.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

DATA

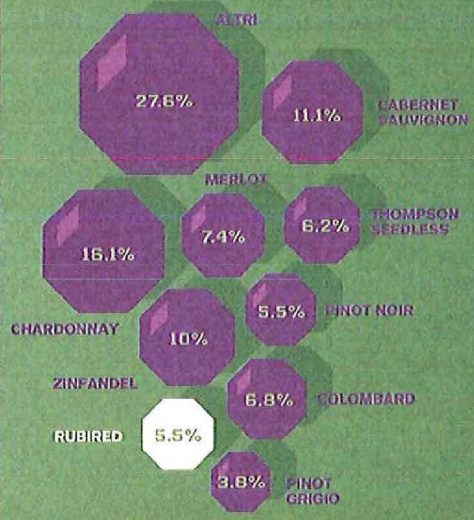
Tonnellate di uve rosse trasformate in California

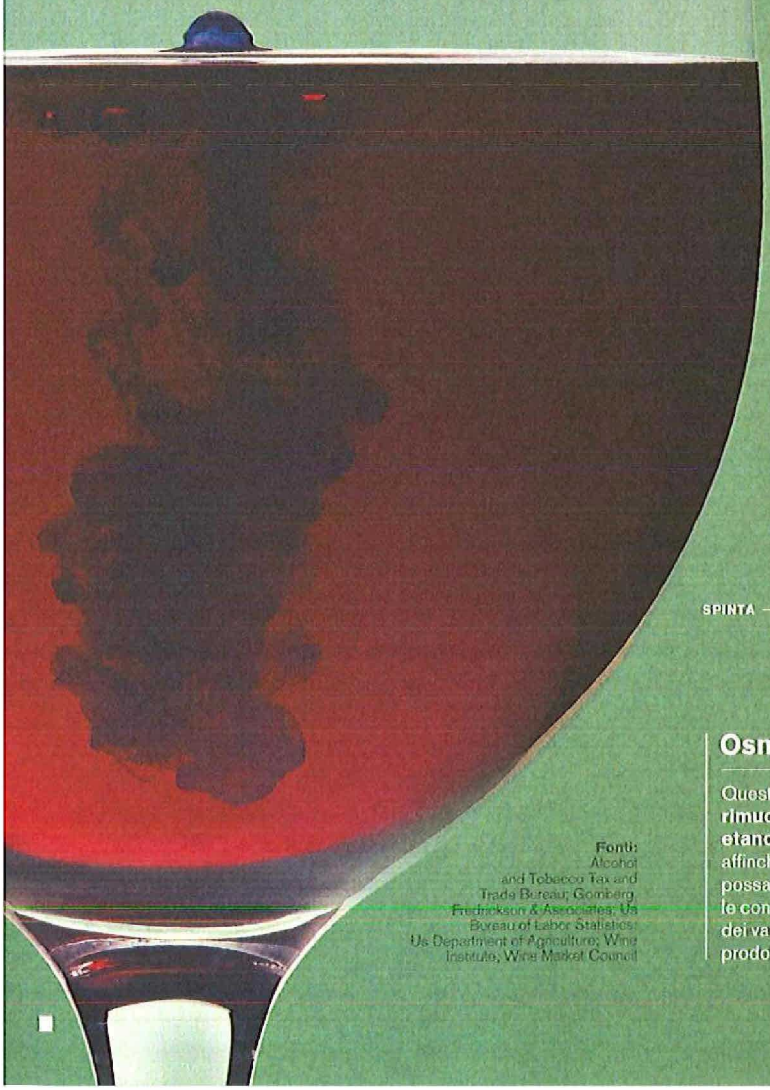
140.070 (2003)

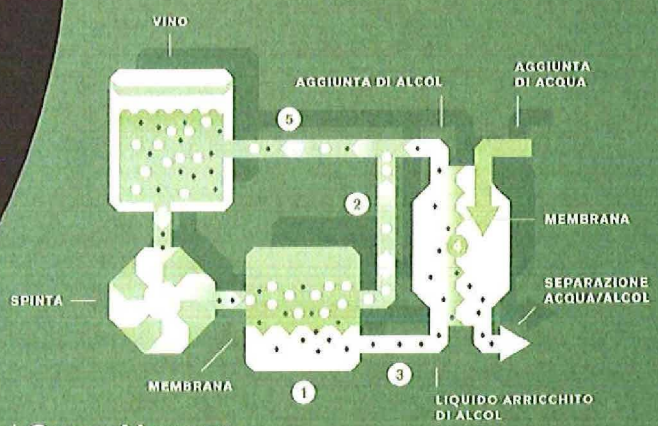
255.640 (2013)

Prodotto a partire dallo sciroppo concentrato di uve Rubired, Mega Purple è un amalgama denso che i produttori americani spesso usano per dare colore al proprio prodotto. Bastano poche gocce per far virare il colore di una bottiglia da un delicato rosa salmone a un bel cremisi intenso. Un altro vantaggio è che il prodotto di tutte le botti assume un colore uniforme. Per una botte da 120 litri sono sufficienti 200 millilitri per compiere la magia. Mega Purple è prodotto dalla Constellation Brands, l'azienda che ha in portafoglio anche molte etichette di prestigio come Robert Mondavi e Ravenswood. Nessuno dichiarerà mai apertamente di usare né questo né altri additivi, ma gli addetti ai lavori raccontano che anche le cantine più esclusive non rinunciano, talvolta, a impiegarlo. Un colore intenso del vino aiuta infatti a ottenere recensioni migliori. E a spuntare prezzi più alti alla bottiglia.

Il vitigno Rubired sta conquistando i vigneti californiani. Nel 2013 pesava per il 5,5% delle uve trasformate a pari merito con il Pinot nero.







Osmosi inversa

Questo processo **rimuove acqua ed etanolo** dal vino affinché gli enologi possano controllare le concentrazioni dei vari elementi nel prodotto finale. Il vino viene spinto ad alta pressione **contro una membrana** (1). Le molecole più grandi, responsabili degli aromi sono trattenute (2), mentre quelle d'acqua e alcol, più piccole, filtrano (3). Una seconda membrana **separa l'alcol dall'acqua** (4). Entrambi sono poi di nuovo aggiunte (5) per arrivare alla **gradazione voluta.**

Fonti: Alcohol and Tobacco Tax and Trade Bureau; Gomberg Fredrickson & Associates; Us Bureau of Labor Statistics; Us Department of Agriculture; Wine Institute; Wine Market Council

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.