

CENTRO TRASFERIMENTO TECNOLOGICO

RAPPORTO 2011

S. Michele

S. Michele

FONDAZIONE EDMUND MACH



ISTITUTO AGRARIO
DI SAN MICHELE ALL'ADIGE

Breilli

G.



FOTO DI COPERTINA

Archivio provinciale di Trento, Mappe di campagna, n. 43
San Michele all'Adige, anno 1857.

Centro Trasferimento Tecnologico Rapporto 2011

© 2012 Fondazione Edmund Mach, Via E. Mach 1 - 38010 San Michele all'Adige (TN), Italia

È vietata la riproduzione in qualsiasi forma

Direttore editoriale

Michele Pontalti

Coordinamento editoriale

Erica Candioli

Comitato editoriale

Claudio Ioriatti, Maria B. Venturelli, Erica Candioli

Archivio e documentazione

Vania Caneppele, Biblioteca FEM

Fotografie

Archivio FEM-CTT, Archivio P&A, Paolo Tait, Franco Giacomozzi, Gianni Zotta, Paolo Fontana

Progetto grafico e realizzazione esecutiva

Palma & Associati

Stampa

Litotipografia Editrice Alcione

ISSN 2037-7541



VAI AL SITO

LA GRAPPA: ASPETTI DI MIGLIORAMENTO PER L'ESALTAZIONE DEL CARATTERE

SERGIO MOSER, GIORGIO NICOLINI, PAOLO BARCHETTI, ROBERTO LARCHER



Numerosi autori italiani hanno studiato la complessa composizione aromatica dei distillati di vinaccia. Dai loro lavori si ricava che la grappa è normalmente caratterizzata, soprattutto se prodotta con impianti discontinui, da contenuti significativi di esteri, classe di composti rilevante per il contributo alla nota da “frutta matura”. Tra di essi si ricordano in particolare gli esteri etilici degli acidi grassi da C₆ a C₁₂, con prevalenza del caprato di etile,

e - specie nei distillati grezzi - quelli a peso molecolare maggiore fino al linolenato di etile, responsabili invece di note complessivamente negative “ceroso-rancide”. Oltre a tali composti, anche gli alcoli superiori contribuiscono alle note da “mela-banana” del capronato e del caprilato di etile.

La ricchezza in esteri è legata alla presenza di lieviti nella vinaccia e conseguentemente è maggiore nelle grappe da uve vinificate in rosso. Nei

tipici alambicchi discontinui trentini, gli esteri distillano prevalentemente nelle prime frazioni ma sono soggetti a fenomeni di arricchimento anche in quelle prossime alle code. Il processo di riduzione a grado, refrigerazione e filtrazione prima dell’imbottigliamento determina sia una forte asportazione degli esteri (etilici, metilici o con alcoli superiori) che degli acidi grassi a maggior peso molecolare, ossia della parte meno positiva per l’aroma.

Il mercato delle grappe già da qualche anno sembra premiare i prodotti più eleganti e fini, nei quali si esaltano le note floreali tipiche di alcuni vitigni e i sentori fermentativi di frutta fresca; note più pesanti benché fruttate, “tipo banana stramatura”, e note “ceroso-rancide” che ricordano le vecchie grappe, sono invece meno apprezzate dai consumatori.

Per ridurre le note negative appena citate - nel rispetto delle normative vigenti e della tradizione distillatoria trentina - in collaborazione con la Distilleria Segnana, abbiamo studiato e brevettato un procedimento che prevede l’inserimento di un serbatoio polmone d’accumulo delle flemme provenienti dalla caldaia di distillazione; le flemme sono quindi refrigerate, filtrate e ridistillate in discontinuo.

Si riassumono qui di seguito le principali variazioni compositive misurate nelle grappe sperimentali ottenute, in più annate, da vinacce monovarietal di Chardonnay, Traminer aromatico e Moscato

A PATENTED SOLUTION FOR TRADITIONAL GRAPPA DISTILLING SYSTEMS

To observe Italian national law and respect the technical procedure used in the traditional Trentino distilling process, the FEM chemical laboratory collaborated with the Segnana distillery to develop a patented solution that improves traditional grappa distilling systems. The solution, which implements a new fusel-oil management process, provides a refined product with reduced sweet notes that come from excessively mature fruits and lessened the terpenic aroma of the original variety.

giallo, e da vinacce miste di varietà rosse (eventuali dettagli più approfonditi sono ricavabili da Moser *et al.* 2011, *Il giornale dei distillatori* 279: 3-6).

Rispetto alle corrispondenti grappe tradizionali, nelle grappe sperimentali si sono riscontrati:

- calo leggero della gradazione alcolica, più marcato del metanolo;
- diminuzioni significative dell'acidità (- 20÷50%);
- variazioni tecnologicamente non rilevanti degli alcoli superiori;
- diminuzioni della cosiddetta "acetaldeide totale" (acetaldeide + diacetale) (-20÷70%) ritenuta corresponsabile di note vegetali, pungenti e dei contenuti di aldeidi responsabili di note rancide in particolare per la *trans* 2, *trans* 4-decadienale (- circa 40%);
- decremento netto nella somma degli esteri etilici degli acidi grassi: capronato e caprilato di etile mostrano andamenti non del tutto univoci, mentre caprato, laurato, miristato e, in parte, palmitato mostrano un andamento più chiaro in diminuzione, a vantaggio della riduzione delle componenti fruttate pesanti tipo banana stramatura;
- decremento forte degli acidi grassi da C₄ a C₁₂ responsabili di note rancide e da formaggio (- 50÷90%).

Tra i composti di origine più tipicamente varietale si è osservato un calo nelle concentrazioni dei sesquiterpeni nerolidolo e farnesolo, composti con note "resinose dolci" che peraltro verrebbero comunque ridotti dalle consuete operazioni di refrigerazione pre-imbottigliamento. I composti terpenici responsabili delle tipiche note floreali del Traminer aromatico e del Moscato giallo non hanno invece subito impoverimenti.

La valutazione organolettica delle grappe ha confermato come la procedura innovativa di gestione delle flemme, pur nel rispetto della tradizione, porta all'ottenimento di grappe sicuramente più fini, meno ricche di componenti stucchevoli da "frutta matura" e comunque ancora ben caratterizzate dal punto di vista terpenico varietale. Tali grappe, inoltre, appaiono anche particolarmente adatte all'invecchiamento. ■■

