



Acidificazione e vitigni resistenti, il cambiamento climatico si fronteggia con scienza e passione

Ogni sorso di vino è un viaggio attraverso territori, climi e storie diverse ma il cambiamento climatico rischia di influenzare un'esperienza unica. Ecco che, allora, si tenta la strada dell'acidificazione per trasformare e preservare le qualità sensoriali dei vini

Il cambiamento climatico sta trasformando il **panorama vitivinicolo** internazionale ed è ormai chiarissimo che bisogna intensificare gli sforzi affinché la viticoltura si possa adattare a condizioni sempre più estreme.

Anche basandosi sull'esperienza e sulle nuove tecniche, i produttori stanno tentando varie soluzioni per preservare la magia del vino: dall'**acidificazione chimica alla selezione di varietà idonee e più resistenti**, il futuro del vino è nelle mani di chi sa unire scienza e passione. In particolare, alcune di queste tecniche servono a mantenere viva la tradizione e la qualità del vino,

assicurandosi che mantenga la freschezza e la complessità che i consumatori amano.

Ogni bottiglia, quindi, racconta una storia di resilienza e innovazione, un tributo all'arte della vinificazione in un mondo in continua evoluzione, sorso dopo sorso.

L'acidificazione dei vini: una scienza moderna

L'**acidificazione del vino** è una tecnica che permette di correggere l'acidità naturale del vino, soprattutto in **annate calde** o in regioni dove le temperature elevate accelerano la maturazione delle uve. Prevede l'aggiunta di acidi naturali durante la vinificazione per **bilanciare il profilo del vino** e **mantenere freschezza e vivacità**. L'acidità, infatti, esalta gli aromi fruttati, migliora la struttura e prolunga il piacere del palato.

Tartarico, malico e citrico sono i principali acidi naturali che vengono integrati nel processo. Quello **tartarico** aumenta l'acidità senza alterare troppo il profilo aromatico del vino: l'**acido malico**, presente in mele o altri frutti, può aggiungere una nota di freschezza vivace ma tende a diminuire durante la **fermentazione malolattica** e a convertirsi in un **acido più morbido e corposo**, noto con il nome di **acido lattico**, necessario per affrontare l'invecchiamento del vino. L'**acido citrico**, infine, è tipico degli agrumi ed è potente ma deve essere utilizzato in piccole quantità per evitare di creare sapori innaturali.



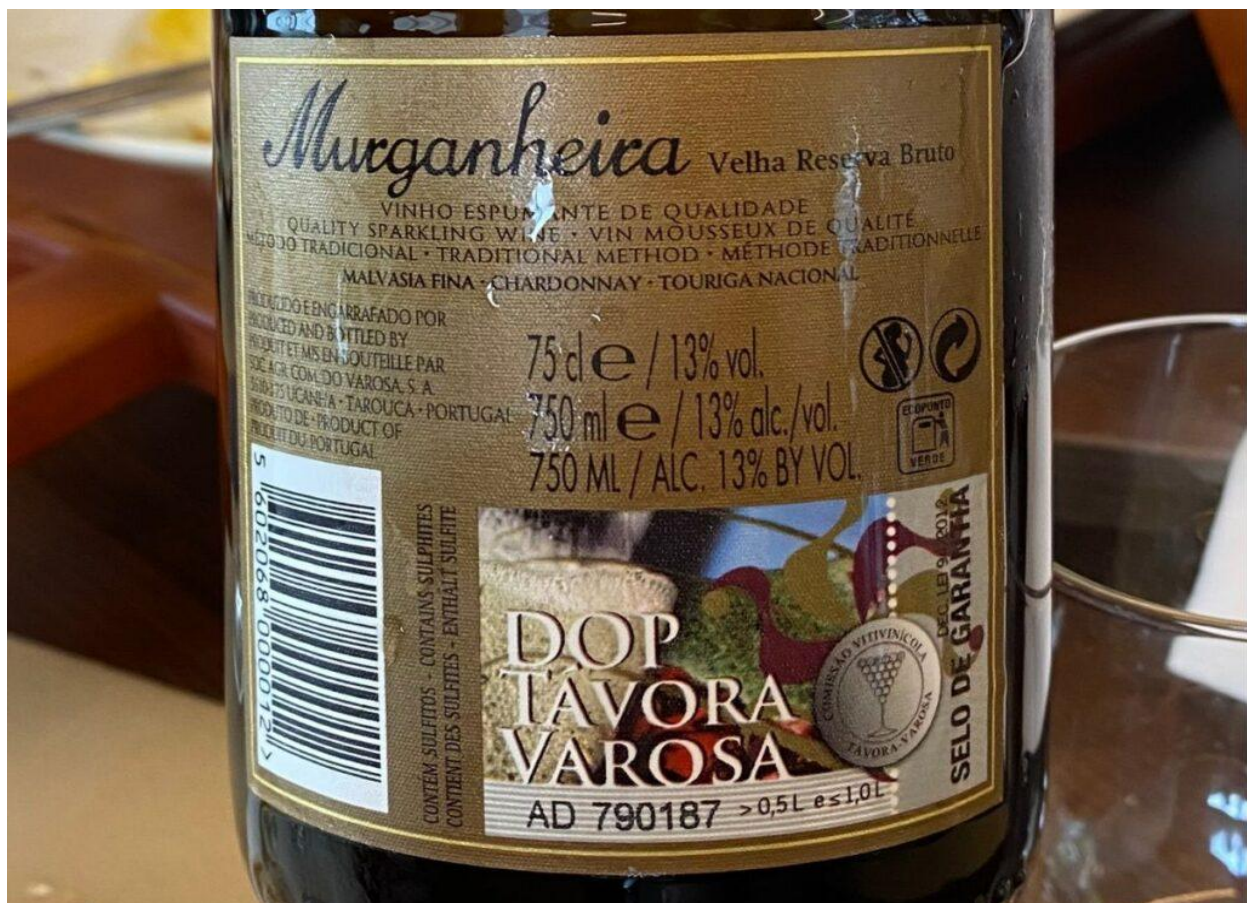
Un grappolo di Aglianico della vendemmia 2023 (Foto © Serena Belfante).

Quattro vitigni resilienti: eroi del clima

Di fronte ai sopracitati cambiamenti climatici, alcuni vitigni si sono dimostrati particolarmente resistenti alle alte temperature, conservando qualità e complessità anche in condizioni estreme.

La **Grenache**, ad esempio, è una varietà rossa che prospera in climi caldi e produce vini morbidi con note di frutta rossa matura e spezie, mantenendo una buona struttura anche con basse acidità naturali. Anche il **Syrah**, coltivato ampiamente in regioni calde come la Valle del Rodano in Francia e l'Australia, ha una buona resistenza al calore e alla siccità e regala **vini robusti e speziati**.

L'Italia meridionale spicca per l'**Aglianico**, la varietà dai **vini corposi e tannici**, con note di frutta scura e spezie. È ideale per l'invecchiamento, mantenendo la sua complessità e struttura in climi caldi.



Etichetta di vino portoghese realizzato con la Touriga Nacional (Foto © Serena Belfante).

Infine segnaliamo un vitigno portoghese, il **Touriga Nacional**, noto per i suoi vini ricchi e intensi, dai sapori di frutti di bosco e cioccolato. La sua resistenza al calore lo rende perfetto per le calde regioni del Douro.

Data di creazione

24/07/2024

Autore

serena-belfante