

“ Se mi trovi nel vino
vuol dire che non ho fatto
tempo a depositarmi tutto
nelle botti della cantina
dove sono nato,

durante il primo inverno
freddo dopo la vendemmia”



Il Cristallo di Tartrato

DARE



DARE

La precipitazione tartarica del vino: è tutto normale!

Vi è mai capitato di trovare del deposito sul fondo della bottiglia di vino o nelle pareti della damigiana che avete imbottigliato?

Sicuramente si.

Sappiate che si tratta della **precipitazione tartarica**, un fenomeno del tutto normale e del tutto naturale, che avviene nel passaggio da uva a vino!

Ma non ci meravigliamo se molti di voi abbiano pensato ad un difetto del vino o peggio ancora: il fenomeno non è sufficientemente spiegato. E qualora lo sia, se ne parla come un problema da risolvere.

Chiariamo prima che cos'è:

in parole semplici, l'acido tartarico e lo ione potassio presenti naturalmente nel mosto e poi nel vino, già durante la fermentazione cominciano a legarsi tra loro. Il risultato è la formazione di cristalli che precipitano sul fondo.

La precipitazione tartarica non è altro che il modo che il vino ha di raggiungere la sua completa stabilizzazione, abbandonando l'acidità iniziale a favore dell'emergere di tutte quelle caratteristiche che lo fanno apprezzare ai nostri palati (la rotondità).

... si usa infatti dire "questo vino è ancora giovane, ha bisogno di maturare" ... nè più nè meno di come lo si dice di un essere umano...

Se lasciato a stabilizzarsi da solo, il vino impiega vari mesi per dare sfogo a tutta la precipitazione tartarica. La maggior parte di essa avverrà durante i mesi invernali, complice il freddo che favorisce il precipitare dei cristalli.

Ora, l'industria enologica – soggetta per definizione alle logiche di mercato – ha supposto negli anni che i cristalli della precipitazione tartarica non siano graditi al consumatore e che siano, quindi, un fattore che mette a rischio le vendite del vino. Ecco che la concentrazione degli sforzi è stata ed è tuttora mirata a trovare soluzioni per eliminare il problema della precipitazione tartarica*.

Nel tempo il risultato di questo comportamento del mercato è stato certamente quello di non favorire la vera comprensione del fenomeno – dimenticando un Sapere di millenni – fino a farlo percepire come un difetto o un segno di manomissione del vino.

Recuperiamo, allora, una cultura del vino anche attraverso la conoscenza e la giusta considerazione di questi cristalli che i Romani chiamavano faecula (la grìpoa nel nostro dialetto veneto).

Ricordare che il vino è MATERIA VIVA è il primo passo in questa direzione.

* Citando le metodologie più conosciute: VELOCIZZARE la precipitazione tartarica è possibile sottoponendo il vino a raffreddamento per stimolare in un'unica volta tutta la caduta dei cristalli di tartaro. Tuttavia, se questo processo, a suo modo naturale, è ben sopportato dai vini bianchi, per loro natura i vini rossi non possono esserne sottoposti, pena la perdita anche delle sostanze (tannini e polifenoli) che costituiscono il loro patrimonio strutturale. INIBIRE la precipitazione tartarica – e guadagnare di sicuro tempo – è possibile attraverso l'aggiunta, la Legge lo consente e ne regola i quantitativi, di acido metatartarico.