

Tra le diverse tecniche enologiche, ve ne è una che si chiama *délestage*, messa a punto presso l'Institut Coopératif Du Vin di Montpellier (Francia).

In questo articolo ci concentreremo su questa tecnica:

scopriremo cos'è esattamente il *délestage* vino, il significato della parola, qual'è il processo di questa tecnica ed infine quali sono i vantaggi.

Délestage vino: significato

Il termine francese *délestage* deriva dal francese e significa letteralmente svuotamento.

Cosa significa *délestage* nel vino?

Nel contesto enologico, con il termine *délestage* ci si riferisce ad una tecnica di lavorazione del mosto durante la fermentazione alcolica, utilizzata principalmente per la produzione di vini rossi. Il fine di questo processo è quello di favorire l'estrazione di polifenoli, coloranti e altre sostanze solubili dalle bucce dell'uva, nonché favorire la loro diffusione nel mosto-vino.

Il processo del *délestage*

Il *délestage* nel vino è una pratica delicata e precisa che, per essere efficace, richiede particolare attenzione e cura nella sua esecuzione.

Prima di descrivere nel dettaglio quali sono le diverse fasi richieste da questa tecnica, descriviamo brevemente il processo in un'ottica generale.

La tecnica del *délestage* può essere applicata al seguito della formazione del cappello di vinacce (ovvero quando, durante la fase di fermentazione, le vinacce e le parti solide cominciano a galleggiare in superficie, costituendo una barriera fra la parte liquida e l'ossigeno presente nell'aria) e prevede che il mosto-vino venga separato temporaneamente dalle vinacce (le quali costituiscono appunto cappello). In questo modo, la parte liquida entrerà in contatto con l'ossigeno (dal quale era precedentemente protetta dal cappello), mentre le vinacce si depositeranno sul fondo, compressandosi ulteriormente. Infine, la parte liquida viene nuovamente versata nella vasca con le vinacce, consentendo che queste si distribuiscano nel mosto-vino uniformemente. Come abbiamo già accennato, questo processo permette una maggiore estrazione di sostanze coloranti e polifenoli dalle parti solide, nonché una migliore fermentazione alcolica e ossigenazione del mosto.

Le 5 fasi

Ora che abbiamo una visione generale di cosa sia il *délestage*, vediamo di osservare una per una, con maggiore dettaglio e precisione, le diverse tappe del processo.

1. La formazione del cappello di vinacce:

Il *délestage* può essere eseguito nella fase iniziale della fermentazione alcolica, non appena si forma il cappello di vinacce. Il cosiddetto cappello, si forma per effetto dell'anidride carbonica, che spinge le bucce d'uva verso l'alto, facendole galleggiare in superficie. Questo crea una sorta di barriera protettiva fra la parte liquida e l'ossigeno.

Le bucce a contatto con l'ossigeno tendono a seccarsi o, in casi peggiori, a marcire. Ecco perché a questo punto è necessario mettersi in azione, o con la tecnica del *délestage* o con le più tradizionali follatura o rimontaggio. Di seguito

vedremo come procedere con il délestage.

2.Lo svuotamento del mosto:

Durante il délestage, la vasca viene svuotata dal mosto, il quale viene momentaneamente trasferito in una seconda vasca.

Questo avviene grazie ad appositi mezzi quali pompe e tubazioni. Durante questo passaggio, il mosto viene ben areato e ossigenato.

Una parte essenziale di questo punto è da ricercarsi nel trasferimento della parte di mosto direttamente a contatto con il cappello di vinacce. Ossigenare questa parte del mosto è infatti importantissimo, poiché è proprio qui che si trova il concentrato maggiore di polifenoli.

3.La ricaduta delle vinacce:

Dopo aver trasferito il mosto in un altro contenitore, le parti solide che precedentemente formavano il cappello in cima cadono sul fondo del contenitore.

Il cappello ormai sul fondo deve essere lasciato gocciolare per tutto il tempo di separazione: è qui che si trovano la maggior parte dei coloranti, tannini e polisaccaridi.

4.La reintegrazione del mosto:

Al termine del periodo di separazione, il quale generalmente ha una durata di qualche ora, il mosto precedentemente estratto viene delicatamente riunito alle bucce, che nel frattempo si sono ammorbidite e hanno rilasciato i loro preziosi composti.

Il getto col quale il mosto viene reinserito all'interno della vasca originaria deve essere necessariamente a bassa pressione. Inoltre, il getto deve essere di grande portata, in modo da aiutare il cappello a sfaldarsi e mescolarsi per bene al mosto.

5.La risalita del cappello di vinacce:

Infine, il cappello di vinacce risale nuovamente verso la superficie del mosto, stimolando in questo modo gli scambi fra le diverse componenti.

A seconda delle scelte dei singoli produttori, la tecnica del délestage può essere eseguita ogni giorno o un giorno sì e l'altro no, così come nell'arco della singola giornata può essere eseguita sia una volta sola, sia due volte.

Generalmente, il tempo complessivo varia dai 5 giorni alla settimana.

Grazie alla tecnica del délesage, il cappello di vinacce è sfruttato al meglio e lo scambio tra il liquido e le parti solide è agevolato. Per una persona che desidera produrre il proprio vino in casa, questa tecnica potrebbe risultare complessa in quanto le attrezzature in vendita sono generalmente di grandi dimensioni, pensate per produzioni maggiori. Tuttavia, non è impossibile svolgere il délestage anche in ambiente domestico.

Nel prossimo paragrafo ci concentreremo più nel dettaglio su quali sono i vantaggi del délestage.

Quali sono i vantaggi del délestage vino?

Per concludere, vediamo più nel dettaglio quali sono i vantaggi di questa tecnica.

La pratica del délestage, adoperata prevalentemente per la vinificazione dei vini rossi, offre diversi vantaggi, fra cui:

1.Una maggiore estrazione:

Il délestage favorisce una maggiore estrazione di colore, tannini e composti aromatici dalle vinacce, contribuendo così a conferire al vino una struttura più corposa e complessa, nonché un colore più stabile e uniforme.

2. Il rinnovamento della superficie di scambio:

Ancora, la parte di mosto situata immediatamente al di sotto del cappello di vinacce può rinnovare la propria superficie di scambio.

3. Un'ossigenazione controllata:

L'aerazione naturale durante il processo di délestage migliora la fermentazione e contribuisce alla stabilità del vino.