

Cos'è la fermentazione malolattica

Innanzitutto, è il caso di cominciare col dire che il termine "fermentazione" in questo caso non è prettamente corretto. La malolattica, a voler essere rigorosi dal punto di vista biochimico, è in realtà una decarbossilazione, ossia una reazione chimica che porta alla perdita di una molecola di anidride carbonica, passando dall'acido malico all'acido lattico. Lo sviluppo appena percettibile di anidride carbonica è il motivo per cui viene identificata come "fermentazione". Dopo la fermentazione alcolica può avvenire la fermentazione malolattica.

Perché la fermentazione malolattica avviene dopo quella alcolica?

La fermentazione malolattica avviene per mezzo di batteri lattici che si trovano nel vino e nel vino si sono moltiplicati al punto di raggiungere un numero ben consistente. Tali batteri si trovano inizialmente nel mosto d'uva, ma non riescono a proliferare in quelle condizioni. Nel mosto infatti, sono presenti molti tipi di batteri, e non dimentichiamo che i più potenti abitanti del succo d'uva sono i lieviti. Man a mano che i lieviti colonizzano e trasformano il mosto in vino, i batteri diminuiscono e fino alla conclusione della fermentazione alcolica non riescono a svolgere nessuna reazione.

Dal momento che la fermentazione alcolica giunge al termine, tuttavia, sono i lieviti ad abbandonare la nave: tramite processi di autolisi, i lieviti precipitano e lasciano spazio a quei pochi batteri sopravvissuti dalla fermentazione alcolica. Addirittura, il declino dei lieviti e la loro precipitazione sviluppa sostanze nutritive per i batteri lattici, che dunque crescono fino a raggiungere un valore che dà inizio alla Fermentazione Malolattica (FML).

Al termine della FML, l'acido malico è stato trasformato in acido lattico, più debole e delicato.

Per ottenere la fermentazione malolattica spontanea di solito si aspetta l'alzamento della temperatura primaverile, intorno ai 18-20°. I batteri che vengono coinvolti nella FML possono essere quelli sviluppati all'interno del mosto in maniera naturale e spontanea, oppure possono essere inoculati come batteri selezionati.

In quali casi si verifica la fermentazione malolattica?

Non tutti i vini subiscono una FML. Per far sì che ciò accada si devono riscontrare alcune condizioni che permettano ai batteri lattici di crescere e proliferare. Inoltre, non tutte le fermentazioni malolattiche sono spontanee e accadono senza alcun tipo di ausilio esterno.

Alcol e Temperatura

Per capire quali sono le condizioni per far sì che si verifichi una FML, bisogna analizzare i fattori che incidono sullo sviluppo dei batteri lattici. In primis, il livello di alcol sviluppatosi in fermentazione alcolica. L'etanolo infatti dovrebbe essere al di sotto dei 15%. Se il titolo alcolometrico aumenta, i batteri vengono inibiti e la fermentazione malolattica diventa molto più complicata da raggiungere. Un altro fattore importante è la temperatura. I gradi ideali per l'avvio di una fermentazione malolattica sono di circa 18°-20° gradi. Se la temperatura scendesse al di sotto, il freddo rallenterebbe di molto il processo di decarbossilazione. Per questo motivo la fermentazione malolattica avviene spesso in situazioni di temperatura controllata.

Ph e Solfiti

Il più importante fattore da tenere sotto controllo è il Ph: il valore ideale dev'essere compreso tra 3 e 4. L'acidità è importante ma non deve essere troppa: nel caso scenda sotto il 3 all'interno della scala (e dunque aumenti) significherebbe che abbiamo a che fare con un vino molto acido, in cui la FML risulterebbe più difficile. Più il valore del Ph aumenta (minore acidità), più aumentano i ceppi di batteri che vi possono crescere. Infine, perché la fermentazione malolattica abbia inizio il vino deve avere una bassa concentrazione di anidride solforosa. I solfiti aggiunti sono utilizzati per bloccare una fermentazione malolattica che non si desidera svolgere. L'aggiunta di anidride solforosa, tuttavia, ha un impatto negativo sul risultato finale del vino.

Gli effetti della fermentazione malolattica

Possono subire la FML sia i vini rossi che i vini bianchi. Nei rossi è molto più comune perché rende più profondo e persistente il patrimonio organolettico del vino. La fermentazione malolattica ha come impatto principale la riduzione di acidità del vino. L'acido lattico è infatti più "debole" del malico, e decisamente più delicato. Dona dunque ai vini maggiore equilibrio, rotondità, e profumi più fini tendenti alle spezie e alle note burrose. Ha la caratteristica di rendere i vini più morbidi e avvolgenti, meno pungenti e schietti. In questo senso, a livello olfattivo percepiremo meno le sensazioni erbacee e la frutta, tipico sentore primario di numerosi vitigni. Invece, andranno a svilupparsi sensazioni di vaniglia, tostature e spezie. Tipiche sono la noce e il burro.

I batteri lattici sono dunque in grado di alterare il patrimonio organolettico del vino, andando a modificarne le sensazioni aromatiche, solitamente migliorandole.

La fermentazione malolattica nei vini rossi è preferibile nel caso di vini corposi, possibilmente che affinano in legno e che dunque mirano a sviluppare importanti profumi terziari. Se il vino rosso è prodotto in zona del clima fresco inoltre, l'acidità di partenza sarà più elevata. Una fermentazione secondaria permette anche a questi vini di sviluppare un corredo aromatico più rotondo e morbido.

Nel caso di vini bianchi invece, la malolattica è una scelta a discrezione del produttore nel caso dei grandi vini bianchi, ossia quei vini che desiderano corredarsi di sapori cremosi e burrosi, riducendo le sensazioni di freschezza e acidità, come nel caso dello Chardonnay prodotto nel bordolese, ossia nella zona della Borgogna. Anche i vini bianchi aromatici si prestano bene alla malolattica: Moscato, Malvasia,.. Ma anche Friulano e Ribolla gialla potrebbero usufruirne positivamente. Sicuramente dipende dallo stile del vino che si vuole ottenere e dal terroir in cui viene prodotto.

In altre parole, con la fermentazione malolattica i profumi primari lasciano spazio a quelli terziari.

Nel caso dei vini spumanti, la fermentazione malolattica viene portata avanti prevalentemente dai produttori di Champagne, per donare al grandissimo Metodo Classico sensazioni di profondità e complessità introvabili altrove. Tuttavia, essendo la zona della Champagne piuttosto fredda e dunque la malolattica va indotta, altrettanti produttori decidono invece di evitarla. In questo caso lo Champagne avrà un corredo più fresco e fruttato, e sentiremo meno quelle note di burro e crosta di pane tipiche degli spumanti da malolattica.

Gli Orange Wine si assomigliano più ai vini rossi che ai bianchi per sensazioni aromatiche e profilo organolettico, perciò la fermentazione malolattica è spesso una scelta dei produttori dei vini bianchi macerati.

Quando è meglio evitare la malolattica

Una volta capito che cos'è la fermentazione malolattica, è il caso di specificare che non sempre è il caso di assecondarla. La FML è da evitare nel caso in cui l'obiettivo principale del vino sia quello di mantenere il patrimonio organolettico proprio del vitigno. Per esempio, i vini bianchi prodotti al nord hanno un'ottima acidità e freschezza e di solito si evita la malolattica perché sono queste le caratteristiche che li rendono così ricercati. I vini bianchi del sud Italia invece, dove l'acidità già in partenza è inferiore, si esclude la malolattica perché altrimenti il vino perderebbe quella lieve spalla acida che rende un vino bianco più piacevole e beverino. Se parliamo di un vino bianco da bere giovane e fresco, eviteremo la malolattica. Idem nel caso dei rossi: se si tratta di vini rossi leggeri e di medio corpo, come ad esempio il Pinot Nero o il Ciliegiolo, la malolattica – che toglie colore e diminuisce i sentori varietali dell'uva – sarà da evitare.