

## La Muffa Nobile

Nel disciplinare della DOC Orvieto non è prevista una particolare tipologia per i vini dolci prodotti con uve bottrizzate, pertanto alcuni di questi vini di vendemmie tardive prodotti con uve colpite da Botrytis nella forma nobile, vengono posti in commercio come vini IGT.

Le particolari condizioni pedoclimatiche necessarie alla produzione di muffe nobili, i notevoli costi di produzione, le tecniche e le esperienze necessarie, fanno di questi vini produzioni molto limitate quantitativamente ma di grande interesse commerciale per l'immagine aziendale; attualmente solo 4 - 5 aziende nell'Orvietano producono costantemente tale tipologia di vini per un quantitativo totale che non raggiunge i 500 ettolitri l'anno.

Il marciume viene detto "**nobile**" quando grazie a condizioni climatiche favorevoli si sviluppa in **forma larvata** dando origine a vini di particolare pregio.

La Botrytis provoca una o più macchie circolari sulla buccia che si estendono fino a coprire interamente la superficie dell'acino; la buccia subisce quindi un processo di digestione, diventa sottile, fragile, di colore bruno violetto e con il prolungamento dell'azione della Botrytis l'acino diventa rugoso, raggrinzito, *perde rapidamente acqua e la concentrazione zuccherina aumenta notevolmente*.

*La migliore qualità si ottiene quando la Botrytis colpisce uve molto mature. Al contrario quando appare precocemente su uve non particolarmente mature non permette di avere vini ricchi e concentrati.*

La formazione di acini "infavati" avviene in tempi più o meno lunghi, anche parecchi giorni; da questo la *necessità di vendemmiare in più volte*, attraverso la cernita delle uve che abbiano raggiunto un marciume sufficiente. La diminuzione del volume del raccolto provocata dalla muffa nobile può superare il 50-60%.

*Sia Garavini sia la Guida gastronomica d'Italia del 1931 paragonano il vino di Orvieto al Sauternes francese. È bene sapere che il Sauternes - la zona si trova 40 Km a sud di Bordeaux - è il vino muffato più importante al mondo, il muffato per eccellenza.*

*Il comune di Sauternes si colloca in una zona alluvionale particolarmente umida e poco ventilata, caratterizzata da forti escursioni termiche e persistenti nebbie. Questo microclima favorisce lo sviluppo del marciume nobile (Pourriture Noble in francese). Il Sèmillon è il vitigno dominante del Sauternes che viene normalmente tagliato con Sauvignon Blanc e, talvolta, con piccole quantità di Muscadelle. La Botrytis cinerea non si sviluppa ogni anno, ma quando ciò accade si producono dei vini superbi, con un retrogusto di miele straordinario, una dolcezza lussureggiante e intensi sapori di pesca, ananas e spezie. Il processo di vinificazione è complesso: gli acini maturi e infavati sono raccolti a mano e per un Sauternes di alta qualità l'invecchiamento può durare 5 o 10 anni. Questi vini - dal costo talora impronunciabile - maturano meravigliosamente anche per 30 anni. I vini bottrizzati non sono prerogativa del Sauternes. La muffa nobile caratterizza altre zone europee, quali la Valle del Reno in Germania, il Tokaj in Ungheria e l'Orvietano in Italia.*

La fase di raccolta diventa fondamentale per l'ottenimento del risultato qualitativo del vino prodotto. Sicuramente in questa tipologia di vino - più che in altre la materia prima - l'uva che si andrà a vinificare ha una importanza decisiva anche molto di più di quelle che potranno essere tutte le fasi di vinificazione successive.

E' quindi necessario stabilire esattamente il momento della raccolta perché un suo anticipo limiterebbe la concentrazione del prodotto ma viceversa un ritardo potrebbe inficiare l'intero raccolto.

L'andamento climatico del periodo di maturazione dei vitigni tradizionali (fine settembre) è spesso caratterizzato da piogge che possono compromettere o comunque limitare notevolmente il processo di sovraturazione delle uve. Per tale motivo oltre che per caratteristiche organolettiche legate al

vitigno, nell'ultimo decennio sono stati impiantati vitigni con *caratteristiche aromatiche ben delineate e di maturazione precoce* quali *Sauvignon Blanc, Semillon, Riesling Renano e Italice* e altri, per la produzione di vendemmie tardive.

Tuttavia in questa tipologia troviamo anche vini prodotti con uve autoctone.

Esperienze diverse sono state fatte utilizzando diversi cloni di varietà locali specialmente per quanto riguarda il *Grechetto*; i risultati più significativi sono stati ottenuti con il clone G109 dal grappolo spargolo.