Piano di formazione continua - Protocollo n. 115

finanziato da

Avviso 02/2016

APPROFONDIMENTO

IL VINO: DALLA VENDEMMIA ALL'INVECCHIAMENTO

Il vino si ottiene dalla fermentazione alcolica del succo d'uva grazie ad alcuni lieviti presenti sulla buccia dell'acino, in grado di trasformare lo zucchero della polpa in alcol etilico e anidride carbonica. In base al tipo di uva impiegata e ai processi di vinificazione si possono produrre vini bianchi, rosati e rossi, ognuno di essi con varie gradazioni alcoliche.

Il processo di lavorazione dell'uva si può suddividere in fasi:

Si inizia con la **vendemmia** che è il primo step del ciclo produttivo. Anticamente, veniva eseguita esclusivamente a mano, oggi invece, a causa della mancanza di manodopera, viene svolta meccanicamente, tuttavia, questo tipo di raccolta è meno accurata di un tempo, poiché non permette di fare una selezione dei grappoli nel corso della raccolta e valutarne ad esempio la corretta maturazione o l'integrità degli acini.

Si prosegue con la **pigiatura** che è il passo successivo alla raccolta dell'uva. Anche quest'operazione in passato veniva eseguita senza l'ausilio di macchine. I contadini, infatti, schiacciavano i grappoli d'uva nei mastelli con i piedi nudi. Il mosto ottenuto con la pigiatura viene purificato dalle impurità e corretto con sostanze che ne regolano l'acidità e la componente zuccherina. Successivamente viene raccolto in grandi tini nei quali inizia il processo della fermentazione.

l processo che porta dalla pigiatura delle uve alla produzione del vino è detto **vinificazione**. La prima fase della vinificazione è costituita dalla **fermentazione alcolica**, processo nel quale i lieviti saccaromiceti trasformano lo zucchero contenuto nel mosto in alcool, anidride carbonica ed elementi secondari quali la glicerina, l'alcool metilico, l'acido acetico, l'acido succinico e gli alcoli superiori.

Esistono **tre tipi di vinificazione**:

La **vinificazione in rosso** è il processo che permette la produzione di vini rossi. Dopo la diraspatura, la separazione del raspo legnoso dal mosto per evitare la cessione di sostanze tanniche che conferirebbero un sapore amarognolo al vino, il mosto viene pompato nelle vasche di fermentazione che possono essere in acciaio, legno, vetroresina o cemento, aperte o chiuse e dotate o no di organi di movimento. La vinificazione del vino rosso prevede che le bucce rimangano a macerare nel mosto per tempi che possono variare da 4-6 giorni fino a 20-30 giorni. Durante la fermentazione le vinacce tendono a salire in superficie formando il cosiddetto cappello che deve essere rotto frequentemente per evitare che, a contatto con l'aria, si attivi un processo di ossidazione e acidificazione che rovinerebbe il mosto. Fondamentale nella fase di fermentazione sarà il mantenimento della temperatura ottimale per favorire lo sviluppo dei lieviti. Terminata la fermentazione, si entra nella fase di svinatura, cioè di separazione del vino dalle vinacce.

La **vinificazione in bianco** può essere realizzata a partire da uve bianche o rosse: le uve vengono pigiate delicatamente con presse orizzontali. Il mosto ottenuto viene fatto fermentare in purezza, eliminando subito qualsiasi elemento solido come bucce, raspi e vinaccioli: a questo scopo si può ricorrere ai chiarificanti, alla decantazione, alla centrifugazione o alla filtrazione. Comincia poi la fermentazione vera e propria che viene avviata con l'aggiunta di lieviti selezionati a una temperatura di 18-20°C. Molto spesso, però, la vinificazione del vino bianco prevede anche la permanenza brevissima delle vinacce nel mosto con alcune tecniche particolari. Una di queste è la criomacerazione, che consiste nel mantenere le vinacce a contatto con il mosto raffreddato a 5°C per massimo 24 ore. Si ottengono così dei vini dal gusto più ricco. Altra tecnica è quella della macerazione pellicolare, che prevede il contatto tra vinacce e mosto a una temperatura di 18-22°C per poche ore, così da permettere la cessione delle sostanze aromatiche che danno carattere e intensità al bouquet.

La **vinificazione in rosato** si ottiene da uve bianche e rosse. Il tempo di macerazione delle vinacce nel mosto è brevissimo, non più di 36 ore. Questo consente la cessione da parte delle vinacce di una ridotta quantità di tannini che danno un colore leggermente rosato al vino.

Alla vinificazione segue **la svinatura**, cioè la separazione del mosto dalle vinacce (sgrondatura), che può essere anticipata o ritardata secondo la qualità delle uve in lavorazione. Il liquido viene fatto passare in cilindri forellati rotanti che, per forza centrifuga, provocano la sua fuoriuscita attraverso i fori trattenendo le bucce. Questo primo vino è detto vino fiore. Passato nelle botti, esso continua a fermentare lentamente e ad elaborarsi ma, una volta depositate le fecce e subìti gli opportuni trattamenti chimico-fisici consentiti dalla legge, è idoneo al consumo.

Le vinacce della vinificazione in rosso vengono utilizzate, dopo torchiatura, come mangime e per la produzione di alcol, acido tartarico, aceto, vinelli, secondi vini, grappe. Le vinacce della vinificazione in bianco (vinacce vergini) vengono torchiate per ottenere vino torchiato: il vino ottenuto dalla prima torchiatura viene aggiunto al vino-fiore mentre quello derivato dalle torchiature successive viene utilizzato tagliato con vino poco pregiati ma di alta gradazione alcolica. Il vino ottenuto dalla svinatura a volte necessita di correzione del titolo alcolico, dell'acidità o del colore, oppure di miglioramento delle caratteristiche organolettiche: ciò può essere ottenuto mediante il taglio, la rifermentazione in presenza di vinaccia fresca non torchiata o la concentrazione. Le vinacce residue sono normalmente impiegate negli acetifici, in distilleria per ricavarne alcool, nonché nell'alimentazione del bestiame ed infine nell'industria dei concimi. Facendo fermentare le vinacce vergini macerate in acqua si ottiene anche il "vinello", ma la legge ne proibisce la vendita o la somministrazione al diretto consumo e ne consente la preparazione solo per le distillerie e gli acetifici. Le vinacce da cui è stato ricavato il vinello possono essere torchiate, ottenendosi i cosiddetti "sopratorchiati". Il vino spillato dai tini viene messo in recipienti di acciaio o vetroresina oppure uno o più anni in botti di legno di diverse capacità.

Queste combinazioni permettono di ottenere vini nei quali si possono trovare pressochè intatte l'innata fragranza e l'aromaticità del vitigno, oppure, al contrario, la complessità di un bouquet che si è creato grazie al lungo riposo in legno.

Fino a pochi decenni fa, in Italia si utilizzavano quasi esclusivamente botti di grandi capacità, soprattutto per l'invecchiamento dei grandi vini rossi, mentre ultimamente sono molto impiegate le barrique, destino condiviso con molti vini bianchi.

La microporosità del legno permette lentissimi scambi di ossigeno che causano variazioni del colore, del profumo e del gusto del vino, con tonalità cromatiche più calde e sfumature di burro, vaniglia, frutta secca, thè e tabacco.

Le tonalità viola e rubino vivace dei vini rossi virano verso quelle granato o addirittura aranciate, perchè, in presenza di ossigeno, antociani e tannici si ossidano, polimerizzano in lunghe catene e in parte precipitano. Il colore dei vini rossi diventa quindi meno vivace ma più stabile.

Nei vini bianchi il colore passa dai toni più freddi del giallo paglierino al dorato, fino a sfumare in quelli dell'ambra e del topazio di alcuni vini passiti o liquorosi, grazie anche all'intensità dei pigmenti delle uve sovramature o appassite.

Il bouquet si arricchisce di sentori evoluti, con eteri, esteri e acetati che si formano rispettivamente per reazioni degli alcoli con altri alcoli, acidi e aldeidi, lattoni e altri composti, che contribuiscono alla creazione di tante sfumature di spezie e confetture, frutta secca e sotto spirito, fiori appassiti e cuoio, pelliccia e caffè, cacao e tabacco.

Il riposo del vino in botte "Sûr lie", cioè a contatto con i propri lieviti di fermentazione, lo protegge dalle ossidazioni e soprattutto ne arricchisce la struttura e il profumo. Specialmente se si realizza il "Bâtonnage", un periodico rimescolamento del vino che porta i lieviti in sospensione.

Durante il riposo in botte, il gusto del vino diventa più morbido ed equilibrato, perché gli acidi in parte si trasformano e si combinano, i tannini giovani provenienti dalle bucce modificano la propria struttura, polimerizzano e in parte precipitano.

Il legno non si limita a favorire i processi ossidativi grazie alla sua porosità. Nelle piccole botti tutti i fenomeni evolutivi sono molto più rapidi, grazie al maggiore rapporto tra la superficie del legno e il volume del vino. Inoltre, interviene direttamente nell'evoluzione del vino, cedendo tannini ellagici, meno aggressivi di quelli delle uve; questi tannini lo rendono più elegante, anche perché aumentano la condensazione dei tannini derivati dalle uve, che risultano quindi meno duri e astringenti. Ogni legno dà il suo tocco originale, anche se il dominatore incontrastato è il rovere, mentre un tempo si usavano spesso anche il castagno e il ciliegio.

Affinché colore e sapore del vino assumano caratteristiche evolutive di qualità, è necessario che il legno destinato alla produzione delle botti venga sottoposto a stagionatura, che può durare 24-36 mesi, anche se spesso l'utilizzo di forni la riduce a 3-12 mesi, a scapito della qualità.