

wine  pedia

il vino in pratica

A black and white photograph capturing a group of women engaged in the traditional process of grape harvesting in a vineyard. The women are dressed in light-colored, short-sleeved dresses and blouses, some adorned with floral patterns. They are gathered around a large pile of harvested grapes, with some women reaching into the pile. In the background, a large, woven basket or basket-like structure is visible, and the scene is decorated with hanging grape clusters and ribbons, suggesting a festive or celebratory atmosphere. The overall composition is dynamic, with the women's movements and the abundance of grapes creating a sense of activity and industry.

Come si
produce
il vino

Il processo di vinificazione, ovvero la trasformazione dell'uva in vino, avviene grazie a una particolare classe di microrganismi, i Saccharomyces, dei quali il più comune è senz'altro il cerevisiae, presente sulla buccia degli acini che trasformano lo zucchero in alcol, provocando la cosiddetta fermentazione alcolica. Questo fenomeno biochimico è infatti responsabile della trasformazione degli zuccheri del mosto in alcol, anidride carbonica e numerosi prodotti secondari (glicerina, alcol metilico, acido succinico, acido acetico).

Vinificazione in rosso

Nella vinificazione in rosso la fermentazione alcolica del mosto è accompagnata dalla dissoluzione dei costituenti delle parti solide dell'uva (bucce e semi). Prima della pigiatura l'uva viene quasi sempre diraspata (vengono cioè separati gli acini dai raspi), per impedire che i raspi rendano il gusto astringente e diluiscano la concentrazione del colore.

Il mosto ottenuto dopo la pigiadiraspatura viene pompato nelle vasche dove avverrà la fermentazione a contatto con le bucce: durante questo periodo, che può essere più o meno lungo a seconda del vino che si vuole ottenere, la massa delle bucce e vinaccioli (vinacce) sale in superficie formando il cappello.



Per evitare che si inneschino processi di ossidazione e acetificazione si eseguono frequenti follature (rottture del cappello) e rimontaggi (rimescolamento del mosto dal fondo alla superficie), per mantenere umide le vinacce.

Al termine della fermentazione si procede alla svinatura, cioè alla separazione del fermentato dalle parti solide, le quali

vengono poi sottoposte a torchiatura per estrarre il vino in esse contenuto (vino di torchio, spesso inviato alla distillazione). Dopo la svinatura si avvia la fase della cosiddetta fermentazione lenta, al termine della quale si iniziano i travasi, che hanno lo scopo di eliminare le particelle in sospensione nel vino che precipitano in fondo alle botti.



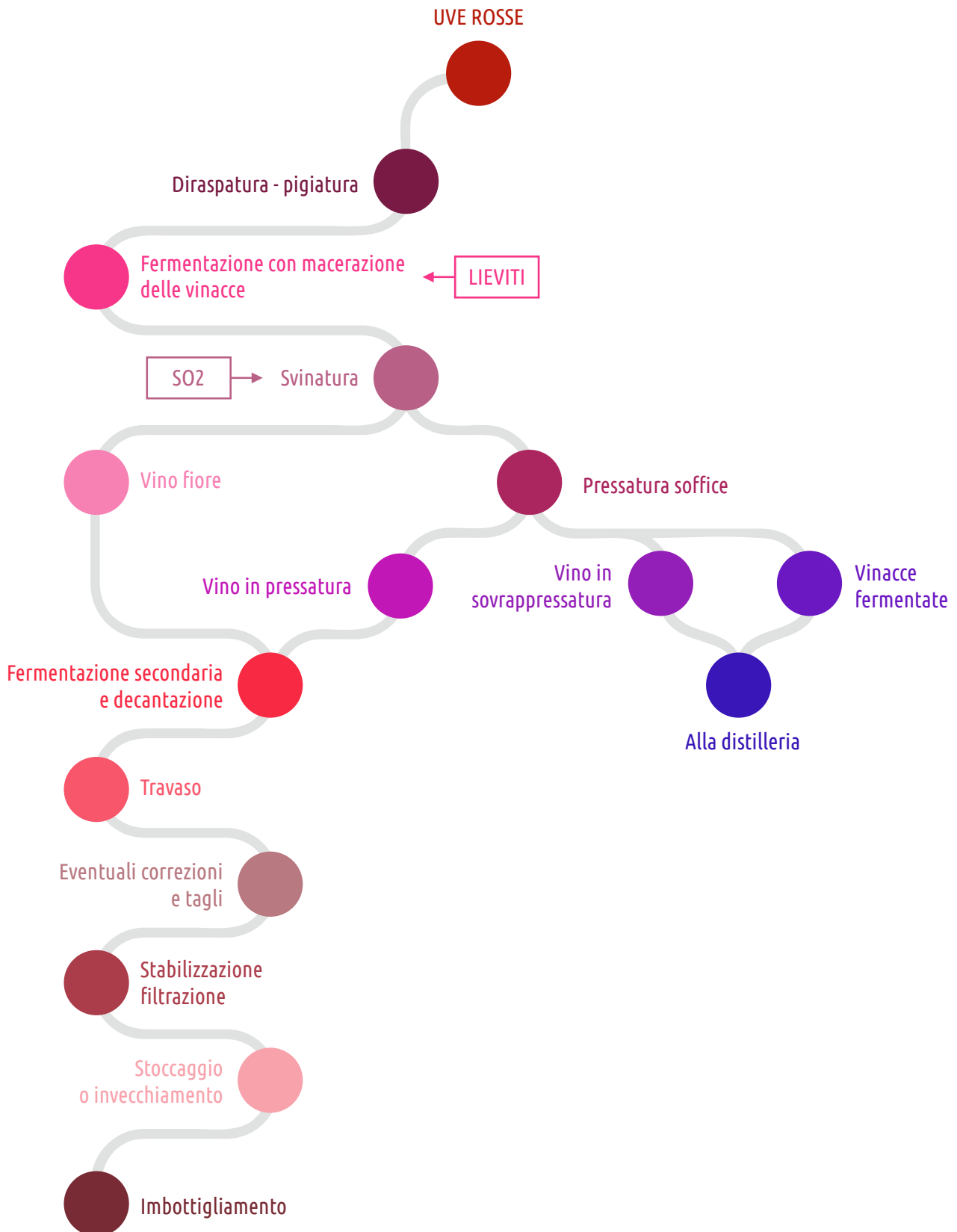
Al termine della fermentazione alcolica - oppure poco prima del suo naturale termine - il vino può apparire torbido, si libera anidride carbonica, si osserva un cambiamento di colore e l'acidità totale si abbassa generalmente di 0,5 - 1,5 grammi per litro, fino a circa 4 grammi per litro.

Questi cambiamenti sono il risultato della fermentazione malolattica, un processo che può verificarsi subito dopo la fermentazione alcolica, quando si verificano le opportune condizioni, oppure in primavera, quando la temperatura comincia a rialzarsi.

La fermentazione malolattica contribuisce ad ammorbidire la forza acida del vino giovane. Il vino nuovo così ottenuto viene poi conservato in acciaio o in fusti di legno per un tempo più o meno lungo (da pochi mesi a qualche anno) durante il quale le caratteristiche di colore, gusto e profumo si affinano.

L'ultima fase della vinificazione in rosso riguarda l'imbottigliamento: il vino conclude la sua maturazione all'interno delle bottiglie arricchendo i propri aromi.

Schema vinificazione in rosso



Vinificazione in bianco

Questo metodo, adoperato per la preparazione dei vini bianchi, consiste nel fermentare il solo mosto separato dalle vinacce. Mancando le bucce si ottengono vini poco colorati e di gusto più delicato, soggetti a facile ossidazione e ad instabilità chimica e biologica. In assenza delle bucce, inoltre, non si può verificare nel corso della fermentazione l'azione delle sostanze tanniche ed inoltre per ottenere buoni prodotti è bene eliminare, prima della fermentazione, tutte quelle sospensioni che possono dare un intorbidimento al futuro vino.

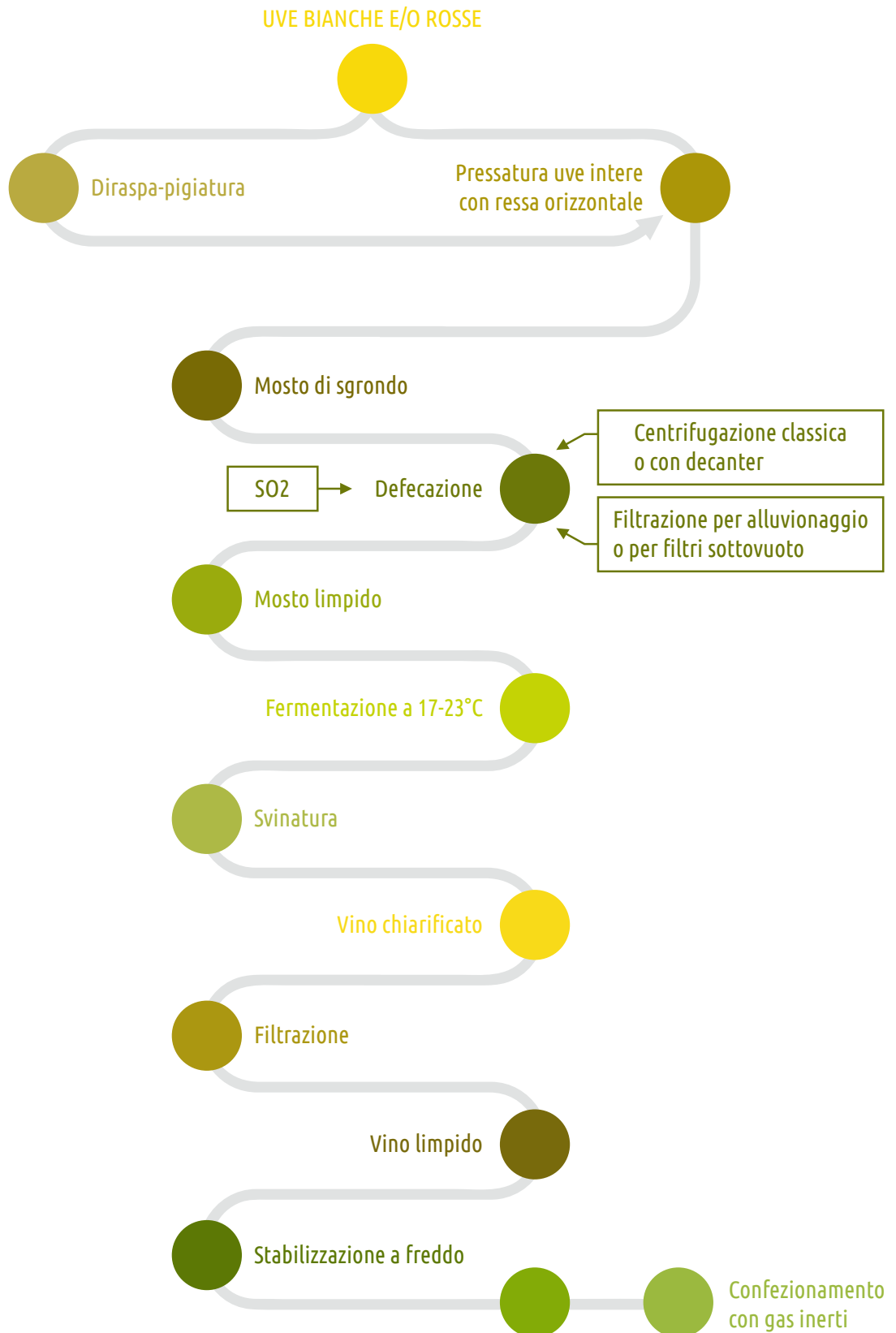
Questo trattamento di separazione delle sostanze mucillaginose sospese nel mosto è detto defecazione e generalmente viene realizzato aggiungendo semplicemente una buona dose di anidride solforosa (SO₂) che ritarda di qualche tempo l'inizio della fermentazione e facilita il deposito delle sostanze disperse nel mosto.

Il trattamento può essere migliorato con l'aggiunta di chiarificanti (bentonite, gelatina) o tramite decantazione, facendo riposare il mosto in vasche refrigerate a temperature di poco superiori a 0 gradi. Altri trattamenti fisici possono essere la centrifugazione o la filtrazione. Il mosto limpido, decantato, centrifugato o comunque defecato viene messo in botti o vasche per la fermentazione ad una temperatura compresa tra 17 ai 23°C e con l'impiego di lieviti selezionati. Seguono le fasi di stabilizzazione: travasi, filtrazioni, refrigerazione, e infine l'imbottigliamento.

In genere per questi vini si cerca di evitare la fermentazione malolattica, perché la riduzione di acidità che ne deriverebbe farebbe perdere sapidità e una buona frazione di aromi floreali e fruttati; tuttavia questa non è una regola universale. L'imbottigliamento deve essere eseguito in ambiente asettico, fuori contatto dell'aria per evitare alterazioni di natura ossidativa.



Schema vinificazione in bianco



Vinificazione in rosato

I vini rosati sono ottenuti tramite spremitura soffice di uve a bacca nera, dove le bucce vengono lasciate brevemente (per un massimo di 36 ore) a macerare per una delicatissima estrazione di pigmenti. Quindi si esegue la svinatura, cioè la rimozione delle vinacce dal mosto ed il travaso del mosto in cisterna. A questo punto

viene innescata la fermentazione malolattica a bassa temperatura (come per i vini bianchi giovani).

Il vino rosato è un vino da bere giovane, entro un anno dalla sua produzione, ed è caratterizzato da odore fruttato, sapore asciutto o leggermente amabile e grado alcolico moderato.



Barrique, tonneaux e grandi botti: il legno nell'affinamento del vino

La barrique, piccola botte di legno (di solito rovere francese) generalmente con capacità di 225 litri, cede al vino molti dei suoi costituenti rendendolo più morbido, rotondo e dal gusto vagamente vanigliato

Nelle cantine ormai si trovano barrique usate con un elevato numero di passaggi di vino sia per il costo elevato, sia perché oggi si cerca sempre di più di mantenere, per quanto possibile, gli aromi primari del vino smorzando un po' quei sentori di vaniglia tipici del legno.

Si registra infatti, una riscoperta e un

progressivo passaggio, per l'affinamento dei vini in legno, o a tonneaux più capienti, nell'ordine dei 750–1000 litri contro i canonici 500, oppure alle classiche vecchie botti da 20, 25, 30, 40 ettolitri.

I vini rossi in genere restano in legno, da un minimo di sei mesi a un massimo che va da tre anni per la botte grande a diciotto mesi per la barrique.

I vini bianchi in genere vengono vinificati direttamente nella barrique e vi restano da sei a dodici mesi.



Tecniche di produzione dei vini novelli



I vini novelli, chiamati in Francia vins primeur, sono il risultato di una particolare tecnica di vinificazione detta macerazione carbonica per almeno il 30% delle uve utilizzate.

Questa metodologia consiste nel riempire di uva un contenitore e poi chiuderlo ermeticamente per 7-18 giorni a temperatura di circa 30°C, previa saturazione con gas anidride carbonica.

In questa fase si innesca una fermentazione all'interno dell'acino (intracellulare) e si formano una serie di sostanze aromatiche che differenziano nettamente il vino da quello prodotto con metodi tradizionali. Una volta terminata la macerazione carbonica, l'uva viene pigiata e dopo che si è completata anche la fermentazione alcolica (massimo 3-4 giorni), si procede con la svinatura fino alla messa in bottiglia.

Il risultato sono vini abbastanza leggeri (devono avere minimo 11 gradi alcolici), beverini, profumati ma inadatti all'invecchiamento.

Sono commercializzabili dal 6 novembre, giorno del deblocage, mentre il termine ultimo per l'imbottigliamento è il 31 dicembre dello stesso anno della vendemmia. I vini novelli sono da bere, preferibilmente, prima che siano pronti i vini nuovi, quindi entro la stagione invernale.

Tecniche di produzione dei vini frizzanti

I vini frizzanti sono caratterizzati da una elevata concentrazione di anidride carbonica [da ora in poi CO₂] (pressione tra 1 e 2,5 atmosfere a 20°C) e sono ottenuti per rifermentazione naturale del vino base. Si tratta di vini giovani, freschi, con aroma fruttato, moderatamente alcolici, spesso con un certo residuo zuccherino.

Nel nostro Paese vengono elaborati da uve aromatiche o neutre e possono essere bianchi, rossi o rosati, da tavola o DOC, secchi, amabili o dolci.

La loro elaborazione richiede una accurata scelta degli uvaggi e un meticoloso ciclo di lavorazione che comprende:

1. la preparazione del vino base;
2. la miscelazione del vino base con una certa quantità di mosto;
3. la rifermentazione (in bottiglia o in autoclave);
4. la stabilizzazione e il condizionamento del prodotto finito.

Occorre sottolineare che la CO₂ necessaria a rendere frizzanti questi vini si ottiene con l'aggiunta di mosto e non di sciroppo di saccarosio come negli spumanti.

In commercio esistono anche vini gassificati con CO₂; se il tenore di questo gas supera i 2 grammi/litro (cioè 1 atmosfera circa) deve essere dichiarato in etichetta con la dicitura "vino addizionato di CO₂".

E' da tenere presente che dal punto di vista legale non è possibile aggiungere CO₂ ai vini frizzanti DOC.



Tecniche di spumantizzazione



Gli spumanti naturali, quindi resi effervescenti da anidride carbonica proveniente da rifermentazione in bottiglia o recipiente, sono prodotti secondo due metodologie:

- Champenois o metodo tradizionale o metodo classico, con rifermentazione in bottiglia ed utilizzo di vitigni robusti, strutturati, e capaci di sopportare lunghi affinamenti;
- Charmat o metodo Martinotti, con rifermentazione in grandi recipienti (autoclave) ed utilizzo, solitamente, di vitigni aromatici.

I Metodo Champenois

Il metodo champenois consiste essenzialmente nel favorire una seconda fermentazione del vino che si svolge all'interno di una bottiglia, un processo che prende il nome di rifermentazione in bottiglia. Attribuito all'abate francese Dom Perignon (seconda metà del secolo XVII), è rimasto

sostanzialmente invariato fino ai giorni nostri; le uve migliori per la produzione di spumante classico si ottengono in zone a clima temperato-freddo che dispongono di terreni calcarei, da vitigni bene adattati all'ambiente, soprattutto Pinot e Chardonnay.

Fasi del processo di spumantizzazione:

01 CUVEE/ ASSEMBLAGE

Le uve vengono raccolte in uno stadio di maturazione non troppo avanzato per garantire un corredo acido adatto sia a impedire che le bucce troppe mature cedano troppo colore durante la pressatura, sia a proteggere il vino dall'anidride solforosa (che ostacola lo sviluppo dei lieviti) usata nella fase di rifermentazione; si possono utilizzare anche diverse annate dello stesso vino per garantire un prodotto dalle caratteristiche costanti nel tempo.

03 IMBOTTIGLIAMENTO

Il vino viene quindi imbottigliato in quelle stesse bottiglie che serviranno poi per la commercializzazione e sigillato prima con un tappo in plastica (bibule) che raccoglierà la feccia ed in seguito con tappi a corona, disposto in luogo fresco a temperatura costante e in posizione orizzontale.

05 MATURAZIONE

Quando è terminata la rifermentazione, cioè quando tutto lo zucchero è stato trasformato dai lieviti in alcol e anidride carbonica, le bottiglie vengono lasciate maturare in cantina ed è in questa lenta fase che il vino aumenterà la sua complessità organolettica; periodicamente le bottiglie vengono scosse (sbancamento) per evitare che le fecce si incrostino sulle pareti.

02 LIQUEUR DE TIRAGE

In primavera, per attivare la rifermentazione, viene aggiunto al vino il liquore di tiraggio, vale a dire uno sciroppo di zucchero addizionato di lieviti e sali nutritivi.

04 PRESA DI SPUMA

Trascorsi due o tre mesi gli zuccheri si esauriscono e la pressione interna della bottiglia aumenta fino a raggiungere le 6-7 atmosfere.

06 RIMESCOLAMENTO (REMUAGE)

le bottiglie vengono poste su appositi cavalletti, le pupitres, in modo che i lieviti si depositino nel tappo di plastica: a questo scopo personale qualificato (oggi il processo è automatizzato) provvede a scuotere e a ruotare le bottiglie seguendo una particolare tecnica che favorisce la raccolta dei sedimenti sul collo della bottiglia.

07 SBOCCATURA (DEGORGEMENT)

Per eliminare le fecce che si sono ormai depositate sul tappo si può procedere secondo due metodi, uno tradizionale e uno moderno:

- **a la volée**, un tempo il cantiniere toglieva il tappo, liberava la bottiglia dalle fecce e rapidamente la raddrizzava per cercare di non perdere troppo vino a causa della spinta dovuta alla pressione interna;
- **a la glace**, oggi si immerge la bottiglia in una soluzione refrigerante a -25°C in modo che la parte di vino contenente le fecce si congeli. Si stappa la bottiglia e si asporta il cilindretto ghiacciato con le fecce.

09 CHIUSURA (BOUCHAGE DEFINITIF)

Dopo avere aggiunto la liqueur d'expédition, la bottiglia viene tappata con un sughero cilindrico il cui diametro è di circa due volte quello di un sughero normale e che poi prenderà la tipica forma a "fungo"; le bottiglie sono conservate altri 2 mesi prima di essere immesse sul mercato; quando si stappa una bottiglia più il tappo tenderà ad allargarsi e più il prodotto sarà fresco.

08 LIQUEUR D'EXPEDITION (o LIQUEUR DE DOSAGE)

È necessario colmare il liquido perso in seguito al degorgement utilizzando un apposito sciroppo, la liqueur d'expédition, costituito da vino/mosto/zucchero di canna che riporta a volume la bottiglia ma soprattutto caratterizza il prodotto della singola casa, conferendo particolari sfumature organolettiche; se non viene eseguita la colmatura lo spumante si definisce pas dosé oppure nature (obbligatorio per Moscato e Malvasia).

10 VESTIZIONE (HABILLAGE)

Si completa la vestizione della bottiglia con la capsula sotto la gabbietta, l'etichetta (anteriore) e la contro etichetta (posteriore).

FOCUS: il metodo classico in Italia

Secondo la Normativa CEE dal 1994 il termine Champenois, per indicare il processo di rifermentazione in bottiglia, può essere utilizzato solo nella zona di produzione francese denominata Champagne.

Per questo in Italia lo spumante rifermentato in bottiglia prende il nome di Metodo Classico o Metodo Tradizionale. Sono quasi 20 milioni le bottiglie elaborate con questo metodo in Italia, che rappresentano solamente il 10% dell'intera produzione di vini spumanti.

Le zone più vocate a questa tipologia di produzione sono due:

- la Lombardia con l'Oltrepò Pavese, terra di pinot nero e spumanti, e la Franciacorta, in provincia di Brescia, in cui il Metodo Classico Franciacorta è sinonimo di bollicine con anima pinot nero, spesso accompagnato da pinot bianco e chardonnay, per una struttura ed avvolgenza di successo;
- il Trentino, con l'altro grande nome del metodo classico italiano, il Trento Doc, spumante delle montagne in cui predominano uve chardonnay, che entusiasma per la finissima espressione olfattiva e la delicatezza in bocca.



Metodo Charmat

Il metodo Charmat è comunemente attribuito all'ingegnere francese Eugène Charmat, che intorno al 1910 brevettò le autoclavi che rendevano possibile la realizzazione pratica del processo ideato dall'italiano Federico Martinotti, direttore della Regia Stazione Enologica di Asti, che ebbe l'idea di realizzare la spumantizzazione in un grande recipiente a tenuta stagna al fine di accelerare il processo produttivo e ridurre i costi elevati, dovuti alle numerose

manipolazioni richieste dal metodo Champenois.

Questo metodo differisce dal metodo Champenois in quanto la presa di spuma avviene in un grande recipiente (autoclave) anziché in bottiglia. La rapidità del processo salvaguarda l'aroma che proviene dalle uve a scapito di quello sviluppato dai lieviti. Tale metodo è perciò adatto per i vini provenienti da uve dotate già in partenza di aromi intensi come il moscato, malvasia, prosecco.



Il vino base viene stabilizzato con chiarificazione o centrifugazione, trattamenti chimici, refrigerazione e filtrazione ed eventualmente pastorizzazione e filtrazione. Segue l'aggiunta di sciroppo zuccherino e lieviti per la presa di spuma in autoclave termostabilizzata a 12 -16 gradi; in una settimana si raggiunge la pressione di 3 - 4 bar (rilevata da un manometro applicato all'autoclave). Quindi il vino divenuto spumante viene separato dalla feccia filtrandolo e travasandolo in altra autoclave;

questa operazione è isobarica cioè viene svolta alla stessa pressione dello spumante per evitare la degasificazione. Questa autoclave viene refrigerata a -4° per 8 - 10 giorni dopo di che lo spumante passa nella terza autoclave anche questa predisposta alla stessa pressione e raffreddata a -4° per l'imbottigliamento senza perdite di gas. A imbottigliamento avvenuto si effettua la pastorizzazione a 40 - 42 gradi per due ore. Dopo 2 - 3 mesi di sosta in cataste il prodotto è pronto.

Focus: Asti spumante

Un cenno particolare va fatto all'Asti Spumante preparato partendo dal Moscato bianco di Canelli (Piemonte). Si tratta di uno spumante unico al mondo.

La caratteristica fondamentale di produzione consiste nel fatto che non si effettua lo zuccheraggio del vino, ma il residuo zuccherino del prodotto finito è dovuto agli zuccheri naturali del mosto.

La preparazione procede come segue: l'uva

raccolta a giusta maturazione viene pressata e il mosto che ne deriva, reso limpido con ripetute filtrazioni, viene conservato in autoclave alla temperatura di 0°C fino al momento della presa di spuma. Le operazioni di imbottigliamento vengono eseguite previa filtrazione sterilizzante per garantire la freschezza dell'aroma. Alla fine del ciclo il grado alcolico è dell'8% ed il tenore di zucchero dell'ordine del 10%.





il vino in pratica