

CORSO BASE di AVVICINAMENTO al MONDO del VINO

Secondo Incontro

La VINIFICAZIONE

La Fermentazione Alcolica, malolattica e macerazione carbonica.

Vinificazione in bianco, rosato e rosso Degustazione
guidata di due vini

FERMENTAZIONE ALCOLICA

Dopo aver ultimato la vendemmia, le uve raccolte vengono subito portate in cantina. Versate in una macchina chiamata Pigiadiraspatrice, l'uva viene pressata e separata da raspo, racimoli e pedicelli; il liquido ottenuto (mosto) viene messo in recipienti di acciaio o di legno dove avviene la fermentazione alcolica cioè la trasformazione del mosto in vino. La scelta del tipo di recipiente viene fatta dall'enologo a seconda del tipo di vino che si vuole ottenere: la maggior parte delle fermentazioni alcoliche avviene in tini di acciaio per una questione di costi, durata del materiale, più facile da pulire, inattaccabile ed inerte, si adatta bene ad ogni possibile strumento per il controllo delle temperature e mantiene inalterate le caratteristiche del prodotto.

La botte di legno ha una durata inferiore, non è semplice da pulire, è facilmente attaccabile da muffe o da agenti esterni e non permette grande precisione nel controllo della temperatura, ma ha dalla sua un grande vantaggio: l'ossidazione dovuta al minimo passaggio di aria tra doga e doga e la conseguente concentrazione degli aromi.

Differente l'azione del legno a seconda della qualità durante l'affinamento.

La trasformazione del mosto in vino avviene mediante l'azione dei lieviti a spese degli zuccheri presenti secondo un processo biochimico: le cellule dei lieviti presenti nell'uva secernono degli enzimi che trasformano gli zuccheri in alcol ed anidride carbonica. Il processo si interrompe quando si esaurisce la quantità di zuccheri.

Durante il processo di fermentazione si forma molta anidride carbonica ma nel vino ne rimane una piccola quantità poiché essendo un gas esce dal recipiente di fermentazione che, nel caso della botte di legno non deve assolutamente essere chiuso; i fermentatori in acciaio sono dotati di particolari sfoghi. Il recipiente non va riempito oltre i 4/5 per far sì che il gas si stratifichi al di sopra del liquido di fermentazione in modo da proteggere il mosto dal contatto con l'aria che favorirebbe lo sviluppo di batteri acetificanti. Il calore che si sviluppa durante la fermentazione deve essere controllato e mantenuto intorno ai 20-25°C massimo 30 per i vini rossi e tra i 5-25°C per i bianchi. Per questi ultimi è possibile usare una tecnica di fermentazione a basse temperature detta criomacerazione: si deve mantenere il pigiato a 5°C per 12-15 ore in assenza di anidride solforosa, ottenendo grandi profumi ed eleganza senza nulla

togliere alla struttura. In qualsiasi caso non si devono mai superare i 37°c poiché prenderebbero il sopravvento dei batteri che danneggerebbero irrimediabilmente il vino; è quindi importantissimo disporre di vasche con intercapedini per il raffreddamento o sistemi di bagnatura dei recipienti. Il gorgoglio del mosto causato dall'anidride carbonica è il segnale d'inizio della fermentazione, avremo un aumento di temperatura e di massa con il conseguente affioramento di vinacce e vinaccioli che vanno a formare il cosiddetto cappello.

Per evitare che questo si ossidi al contatto con aria, va disperso nella massa, questa azione è detta follatura e viene eseguita sia in piccoli tini con speciali bastoni detti follatori che in grandi tini di acciaio inox con un rimontaggio mediante pompe che prelevano il mosto dalla parte bassa del recipiente riportandolo in alto e irrorando il cappello; questo va fatto ogni 12 ore a partire dal secondo giorno di fermentazione. Più duraturo sarà il contatto delle bucce che rilasciano sostanze coloranti, più intensa risulterà la colorazione del vino: questa vinificazione è detta con macerazione.

FERMENTAZIONE MALOLATTICA

Indispensabile per vini rossi strutturati e complessi, è di fatto la trasformazione del duro acido malico presente nell'uva e dal gusto molto aspro in acido lattico.

Quando l'acido malico è presente in dosi elevate, viene ammorbidito con parti di acido lattico: la trasformazione avviene grazie alla presenza di batteri contenuti nelle bucce, lieviti ed altri microrganismi e si innesca con una temperatura ambiente leggermente più elevata del normale in cantina.

CONTROLLO della FERMANTAZIONE

Durante il processo fermentativo la quantità degli zuccheri e la densità del mosto diminuiscono mentre aumenta la quantità dell'alcol. Dopo due misurazioni in cui la quantità di alcol non aumenta, la fermentazione può dirsi terminata.

MACERAZIONE CARBONICA

In questo procedimento l'uva viene immessa a grappoli interi in un recipiente ermeticamente chiuso, lo spazio restante viene riempito da anidride carbonica. In questo modo gli acini in assenza di ossigeno producono glicerina che demolisce gli acidi, inoltre il peso dell'uva favorisce la rottura delle bucce e va formandosi una quantità di mosto che inizia a fermentare; questo dura dai cinque ai venti giorni dopodiché il mosto si avvia ad una normale fermentazione alcolica che si esaurisce entro tre giorni. Otteniamo così un vino morbido, fruttato e di pronta beva, il vino novello che per legge viene immesso sul mercato in Italia dal 6 novembre ed in Francia.

La VINIFICAZIONE in BIANCO

Prima dell'inizio della fermentazione le sostanze coloranti sono tutte contenute nelle bucce ammostate, è quindi relativamente facile ottenere da qualsiasi uva un vino bianco, basta lasciar fermentare solo la parte liquida senza le bucce. La produzione senza vmacce è detta vinificazione in bianco qualsiasi sia l'uva adoperata.

Seguirà l'illimpidimento all'interno di una vasca per ottenere la caduta delle bucce e delle sostanze più pesanti sul fondo, azione che può essere aiutata da aggiunta di anidride solforosa o agenti chiarificanti. E' possibile durante il processo una filtrazione o una centrifuga.

La fase successiva prevede l'immissione nelle vasche o nelle botti per la fermentazione a seconda di quale prodotto si decida di ottenere.

L' OTTENIMENTO di un VINO ROSATO

Si utilizzano uve rosse estraendo poco colore durante la fermentazione.

Questo il procedimento: le bucce si lasciano a contatto con il mosto in fermentazione per alcune ore (da cinque a dodici) per permettere che liberino una minima parte delle sostanze coloranti, separandole poi a secondo dell'intensità di colore desiderato.

La SPUMANTIZZAZIONE

Il Metodo Classico (seconda fermentazione in bottiglia) Il

Metodo Charmat (seconda fermentazione in autoclave)

Degustazione guidata di due vini Spumanti

METODI di PRODUZIONE

Due i metodi di produzione dello spumante: il metodo Classico ed il metodo Charmat.

Le uve principalmente usate sono: Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier per lo champagne, e principalmente Pinot nero, Chardonnay e Pinot Bianco per i nostri spumanti metodo classico, ma anche Gavi e Cortese in Piemonte, Verdicchio nelle Marche, Inzolia e Catarrato in Sicilia spumantizzate col metodo classico danno buoni risultati.

Il Pinot nero dà forza e struttura al nostro spumante, lo Chardonnay acidità e profumi, il Pinot Meunier integra la struttura del Pinot nero e la finezza dello Chardonnay.

METODO CLASSICO

Terminata la prima fermentazione generalmente in acciaio, si passa all'aggiunta o taglio anche con vini di diversa provenienza o crus in modo da ottenere la cuvée cioè il vino base da spumantizzare; si aggiungono lieviti selezionati e lo si imbottiglia con un tappo a corona sotto il quale viene inserita una capsula rovesciata detta bidule. Parte così una seconda fermentazione ad una temperatura tra i 12 ed i 18 °C che si prolungherà per diversi mesi. Le bottiglie vengono accatastate in posizione orizzontale, questa fase è detta presa di spuma. Il vino va incontro ad una lunga maturazione sui lieviti che si concluderà con l'eliminazione della feccia formatasi. Per permettere la discesa delle fecce verso la capsula inserita nel tappo, le bottiglie vengono trasferite su speciali cavalletti detti pupitres, costruiti in modo da permettere una graduale inclinazione da orizzontale a verticale e fatte ruotare di un quarto di giro ogni due/tre giorni, operazione chiamata remouage che può essere effettuata manualmente o meccanicamente (dove abbiamo grandi produzioni) da cestoni di ferro detti giropalettes. Quando le bottiglie si troveranno in posizione quasi verticale, vengono tolte dalle pupitres ed accatastate a testa in giù in attesa della successiva operazione detta degorgement che consiste nell'apertura della bottiglia; abbiamo visto che durante la fermentazione si forma anidride carbonica in quantità: si raggiungono le 5 / 5,5 atmosfere. L'apertura sotto la spinta della pressione permette la fuoriuscita della capsula che contiene le fecce; per evitare una consistente perdita di vino, si infilano le bottiglie capovolte in un macchinario che ne congela il collo formando un ghiacciolo tramite una soluzione di salamoia a meno 20°C. La parte di liquido fuoriuscita viene rimpiazzata con l'aggiunta di uno sciroppo di dosaggio chiamato liquer de expedition, costituito da zucchero, distillato di vino o vino di annate più vecchie, o dallo stesso vino; la formula di questo dosaggio è assolutamente segreta ed è la firma di ogni Maison (casa).

La bottiglia viene ora chiusa con il classico tappo a fungo (sughero a tre strati), ingabbiata e lasciata per un breve periodo a riposo dopo la violenza subita durante tutta la lavorazione. La percentuale di zucchero contenuto nella liquer determina il tipo di prodotto come da seguente tabella:

Contenuto zuccherino	Tipo
Assente fino a 6 gr./lt.	Nature, Pas Dosè o Dosage zero
da 7 a 15 gr./lt.	Extra brut
da 16 a 20 gr./lt.	Brut
da 21 a 35 gr./lt.	Extra dry
da 36 a 50 gr./lt.	Dry
oltre i 50 gr./lt.	Abboccato
	Dolce

Ora il nostro vino spumante è pronto per essere messo in commercio e si consiglia di berlo in un tempi relativamente brevi; l'invecchiamento infatti va considerato dall'imbottigliamento ed a nulla serve un ulteriore invecchiamento in cantina dopo l'acquisto. Si possono degustare Champagne e Spumanti Metodo Classico di vecchie annate purchè degorgiate in tempi recenti.

METODO CHARMAT

E' la tecnica di rifermentazione in autoclave che inventata da un italiano: l'ingegner Martinotti, prende il nome dal francese che l'ha brevettata e commercializzata, tale Charmat.

E' il metodo usato per il Prosecco e l'Asti spumante, due vini molto famosi in Italia e che ci invidia il mondo intero, e dei quali si producono milioni di bottiglie.

Il vino base viene addizionato di zuccheri o mosto e lieviti selezionati e viene lasciato rifermentare in autoclave ad una temperatura controllata (14/18⁰c.) per qualche mese. A fermentazione ultimata, le fecce vengono separate per travaso isobarico e lo spumante stabilizzato per refrigerazione a 3/4 ⁰c. e, dopo un ulteriore filtraggio viene imbottigliato senza perdite ne di pressione ne di qualità.

Un breve periodo di riposo in cantina poi la messa in vendita.

La considerazione finale sui due metodi è ovviamente legata ai tempi di immissione sul mercato, più breve quella Charmat, molto più lunga quella a Metodo Classico, ciò non significa differenza di qualità ma di gusto, profumi e complessità a vantaggio del secondo che per lavorazione e tempi di permanenza in cantina avrà sicuramente un prezzo più elevato.