

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 da muffe 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 più 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.

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 (Beaujolais) dal terzo giovedì dello stesso mese, (terzo giovedì di ottobre per il Gamay). E' consigliabile consumarlo entro l'inizio della primavera.

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 vinacce 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