

DA MOSTO A VINO

La *vinificazione* vera e propria inizia con la trasformazione del mosto in vino, ma è frequente parlare di vinificazione già al momento della vendemmia. Questa viene fatta quando i grappoli di uva sono maturi: si tratta di un momento molto importante perché la riuscita di un buon vino è garantita dalla qualità, dalla sanità e dal tenore zuccherino delle uve. In questa fase, i grappoli vengono raccolti asciutti, per evitare che si formino muffe o che si verifichino abbassamenti della gradazione zuccherina; la scelta dei grappoli deve essere accurata: vanno scartati, per esempio, quelli non sufficientemente maturi o che presentino difetti.

La *vendemmia* migliore, detta *scalare* si effettua quando la raccolta dell'uva non avviene tutta nello stesso momento, ma in due o più fasi e ciò perché i grappoli non maturano sempre contemporaneamente.

L'intervallo di tempo tra la raccolta e la *pigiatura* è breve per evitare che i grappoli, ammassati gli uni sugli altri, si danneggino o diano il via a processi di fermentazione.

Quando l'uva è portata nelle cantine, avviene la *diraspatura*, cioè la separazione degli acini dal raspo, che solitamente viene effettuata durante la pigiatura dell'uva. La diraspatura è indispensabile per i vini bianchi e per quelli rossi più delicati.

Per i vini rossi robusti i raspi non vengono separati dagli acini, soprattutto se sono verdi e non ancora lignificati.

La pigiatura serve a rompere la buccia degli acini e a farne uscire succo e polpa. Quella effettuata con i piedi, unica tecnica nel passato, è ormai caduta in disuso, e oggi è stata sostituita dal lavoro delle macchine.

La *pigiatura* o *ammotatura* dei grappoli deve avvenire in modo che le bucce e i vinaccioli, ossia i semi della vite, non si frantumino. Una pigiatura soffice, inoltre, è necessaria per avere un vino di maggior pregio.

Prima che il mosto incominci la sua fermentazione viene trattato con anidride solforosa. La *solfitazione*, così si chiama questo procedimento, serve a proteggere il mosto da attacchi batterici e da processi enzimatici dannosi per il vino, che si verificano soprattutto nei mosti molto zuccherini e poco acidi. Tale pratica è ammessa nei regolamenti nazionali e in quelli della CEE e non provoca danni né alla salute del consumatore, né al vino stesso.

Bruno Pistoni consulente enogastronomico

I cambiamenti stagionali di clima possono influenzare le caratteristiche organolettiche (sapore, odore, colore) dell'uva, che non sempre corrispondono a quelle costanti e ideali. Per diminuire o eliminare le differenze tra un mosto e l'altro si interviene in vari modi. Può essere modificata la sua gradazione zuccherina, quando questa risulta insufficiente, soprattutto nell'uva coltivata in climi più rigidi. I procedimenti utilizzati sono diversi: si può ritardare la vendemmia per raccogliere uva che ha già incominciato il processo di appassimento e che quindi è più ricca di zuccheri. In questo caso il rischio maggiore è rappresentato dal cattivo tempo che può danneggiare gravemente la raccolta (potrebbe essere sufficiente una violenta precipitazione).

I grappoli possono appassire in un secondo momento, dopo che sono stati raccolti e adagiati su graticci riparati, lontano dal pericolo degli agenti atmosferici.

La percentuale zuccherina può essere modificata anche attraverso un apposito concentratore che aumenta la temperatura del mosto, favorendo l'eliminazione di vapore acqueo.

Sempre più produttori usano integrare il mosto con concentrato naturale, senza che questo alteri le caratteristiche di base del mosto da correggere.

Le modificazioni sul mosto possono interessare anche la sua acidità. In questo caso viene aggiunto acido tartarico, che serve ad aumentare l'acidità del vino, dandogli un gusto più dissetante e fresco. Quando, invece, deve essere diminuita, si aggiunge mosto zuccherino povero d'acidità, tenendo conto che acidità e tenore zuccherino sono inversamente proporzionali.

La trasformazione in alcol.

Dopo tutti questi passaggi il mosto incomincia a fermentare e a trasformare gli zuccheri in alcol.

La fermentazione naturale avviene grazie ai *lieviti* che sono presenti nelle bucce. Le diverse specie di lieviti hanno diverse funzioni durante la fermentazione. Trasformano in breve tempo lo zucchero in alcol, formano glicerina, acidi volatili e altri componenti secondari.

Anche se non è possibile conoscere l'inizio e la fine di un processo di trasformazione di un lievito, la fermentazione si suddivide in tre parti principali. In una prima fase i lieviti si riproducono sino a interrompersi quando la percentuale alcolica diventa alta. Nella seconda fase il processo fermentativo raggiunge il suo acme, mentre nell'ultima, altri lieviti completano e concludono il ciclo di fermentazione.

Anche l'ossigeno e la temperatura sono elementi indispensabili alla fermentazione.

Bruno Pistoni consulente enogastronomico

L'ossigeno serve per la riproduzione dei lieviti e la temperatura, rigorosamente controllata, determina la velocità di fermentazione.

Quando gli zuccheri sono stati trasformati in alcol (quando lo zucchero arriva a 1,5 grammi per litro di mosto, il vino si considera secco e la fermentazione conclusa), si procede con la *svinatura* in modo da separare il vino nuovo dalle componenti solide (compresi i fondi). La *vinaccia* è formata dai graspi, dalle bucce, dai vinaccioli e da una certa quantità di vino o di mosto fermentato.

Dopo la svinatura il processo fermentativo si conclude con la trasformazione degli ultimi residui zuccherini in alcol.

Il vino viene travasato in botti e lasciato "respirare" a temperatura ambientale, che, però, non deve scendere sotto i 13 gradi. Viene travasato, quindi, in altri recipienti per eliminare tutti quei residui che possono danneggiarne il gusto e per favorire la stabilizzazione del vino stesso.

Il vino fermentato viene depositato in botti ben colme dove non ha contatti con l'aria.

Dopo circa due mesi dalla fine della fermentazione alcolica, incomincia quella *malolattica*, che abbassa di molto l'acidità del vino e che consiste nella trasformazione batterica dell'acido malico in acido lattico. Questa seconda fermentazione, che non avviene sempre, ma soltanto nel caso in cui si verificano determinate condizioni, è necessaria per tutti i vini da invecchiamento, che si stabilizzano soltanto dopo questo processo.

L'acido lattico affina il gusto del vino, gli conferisce inoltre maggiore morbidezza, un colore meno intenso, che poi diventerà rosso mattone.

Alcuni vini, eccezion fatta per quelli nobili, comunque, dopo la trasformazione malolattica possono risultare troppo molli e morbidi.

Vinificazione in rosso.

La pigiatura delle uve rosse può essere più o meno energica.

Quando viene adottato un sistema vigoroso si ottiene un pigiato di modesta qualità ricco di sostanze coloranti e tanniniche.

Durante la pigiatura, gli acini si rompono completamente e le parti solide si omogenizzano con quelle liquide.

Con la vinificazione in rosso la diraspatura non è obbligatoria. I raspi contribuiscono a regolarizzare la temperatura del mosto, mantenendola bassa e assicurano una fermentazione rapida e completa. È anche vero, però, che la diraspatura permette di risparmiare uno spazio pari a circa il 30% del volume totale. Inoltre, il vino così ottenuto ha

Bruno Pistoni consulente enogastronomico

mezzo grado alcolico in più, perché con il raspo viene eliminata anche l'acqua in esso contenuta.

Un'operazione quotidiana fondamentale per i vini rossi, che fermentano con le bucce, è il cosiddetto *rimontaggio*: la massa va rimescolata in modo che le sostanze coloranti delle vinacce vengano cedute al vino. I moderni contenitori sono infatti dotati di una grande pala che compie questo intervento.

La maggioranza dei produttori solitamente preferisce diraspare l'uva, e il vino risulta quindi più alcolico e al tempo stesso più fine e delicato.

Dopo la pigiatura e i trattamenti necessari già descritti, il mosto viene distribuito nei vasi vinari dove ha inizio la vinificazione vera e propria.

Il tino di legno di quercia, che era utilizzato fino a qualche tempo fa, aveva bisogno di una manutenzione costante e minuziosa.

Attualmente questi tini di legno sono stati sostituiti da quelli di cemento (intonacati all'interno o piastrellati) e da quelli d'acciaio. I tini di cemento garantiscono una tenuta migliore rispetto a quelli di legno e sono più facili da pulire; inoltre spesso vengono utilizzati per la conservazione del vino. I tini di acciaio, a loro volta, permettono un agevole raffreddamento del mosto durante la fermentazione e sono ideali per la conservazione del vino. Hanno però costi elevati, e per questo non sono sempre utilizzati dalle aziende vinicole, anche se sono molto igienici.

I vini rossi più importanti vanno ad affinarsi nel "legno". Il sistema tradizionale prevede l'impiego di grandi botti da 30-50 ettolitri, nelle quali un vino corposo con un buon contenuto di alcol (intorno a 13 gradi) può restare da uno a quattro anni. Ai nettari più pregiati si riservano le "barrique", piccole botti da 220-300 litri, dove il contatto più diretto con il legno si traduce in vini particolarmente aromatici che restano a invecchiare per un periodo inferiore, da un anno a diciotto mesi.

La fermentazione alcolica sviluppa anidride carbonica e le bolle che si sviluppano, mentre risalgono alla superficie, smuovono il mosto portando a galla le vinacce. Queste, a loro volta, formano una specie di tappo, chiamato cappello.

In breve, la vinificazione può basarsi su due diverse tecniche secondo che avvenga a tino coperto o scoperto e a cappello galleggiante o immerso; però, visto il carattere estremamente tecnico di queste pratiche enologiche, non sono qui prese in considerazione.

Bruno Pistoni consulente enogastronomico

La fermentazione del vino, a prescindere dal tino utilizzato, ha una durata variabile. Se si vuole un vino da immettere subito sul mercato ha una durata circa di 4 giorni, diversamente la si prolungherà sino a 8 giorni.

Avviene quindi la svinatura che serve a aerare ulteriormente il vino.

La torchiatura, infine, è necessaria per estrarre dalle vinacce tutto il vino rimanente, che risulta più ricco delle sostanze cedute dalle bucce.

Vinificazione in bianco

Le uve impiegate per la produzione di vino bianco richiedono una pigiatura soffice e veloce (*pressa ad aria*), in modo che le sostanze tanniche non si liberino nel mosto e che le vinacce non abbiano un contatto prolungato con l'aria.

Le pigiatrici impiegate nella vinificazione spesso non sono diraspanti in quanto risulta più facile l'operazione di separazione delle parti solide dalle liquide.

L'uva pigiata viene fatta cadere in gabbie che lasciano fuoriuscire il succo, ma trattengono le vinacce che sono poi torchiate.

Il mosto fiore si ottiene invece con altri procedimenti, pressando cioè gli acini interi.

La separazione delle parti solide è fatta con cura e attenzione perché sono proprio i polifenoli contenuti in esse che sviscerano il sapore del vino.

La vinificazione in bianco può prevedere che il mosto sia filtrato, centrifugato e chiarificato in modo da separarlo da ogni residuo solido. Questa procedura, però, se garantisce maggiore stabilità al vino, può portare a un appiattimento delle sue caratteristiche. Per evitare questo inconveniente molti produttori fanno macerare parte delle vinacce e il contatto delle bucce con il mosto rende il vino più aromatico.

Viene talvolta usato un procedimento detto criomacerazione, ossia macerazione a freddo, a una temperatura che va dai 5 agli 8°C, per una durata di tempo che non supera le 24 ore. Così operando, gli aromi particolari delle bucce vengono trasferiti al mosto, ma non le sostanze indesiderate come, per esempio, i tannini.

Per la fermentazione sono necessari i lieviti, che permettono la trasformazione degli zuccheri in alcol. Questi sono spesso presenti nelle uve, ma non sempre in quantità sufficiente per portare a termine il processo di fermentazione. In tal caso è il produttore che interviene aggiungendo ceppi di lieviti.

Quando gli zuccheri si sono esauriti, avviene la svinatura.

I vini rosati si ottengono con la fermentazione in bianco di uve rosse, previo un breve contatto delle bucce con il mosto.

Bruno Pistoni consulente enogastronomico

I chiaretti, infine, sono il risultato di una macerazione di mosto e bucce che si prolunga circa per 24 ore ossia sino a quando non comincia la fermentazione tumultuosa.