



VINIFICAZIONE IN BIANCO, ROSSO, ROSATO E NOVELLI (di Franco Dalmonte)

VINIFICAZIONE IN BIANCO

E' il sistema di vinificazione adottato per la preparazione di vini bianchi da uve bianche o rosse.

La prima parte del processo è caratterizzato dalla necessità di evitare che i composti fenolici coloranti delle uve, si trasmettano al vino. Per questo le uve devono giungere in cantina nel più breve tempo possibile, evitando inizi di macerazione e fermentazione e deve avvenire velocemente la separazione delle bucce e dei raspi dal mosto dopo pigiatura o pressatura soffice.

Per fare questo si può agire in due modi:

defecazione o sfeccatura statica: ovvero impiego di opportuni additivi chiarificanti (caseina, bentonite, sol di silice, gelatina, enzimi pectolitici)

decantazione: ovvero naturale deposito delle parti solide, usando piccole vasche refrigerate e piccole dosi di solforosa per ritardare l'inizio della fermentazione

centrifugazione: utilizzando apposite macchine centrifughe

filtrazione: facendo passare il mosto torbido attraverso filtri sgrassanti

flottazione: utilizzando particolari macchine, i flottatori, vengono raccolti i flocculi solidi creati nel vino attraverso appositi chiarificanti che, appunto flocculano le parti solide del vino e con l'aiuto di una corrente gassosa vengono spinti verso l'alto.

La temperatura ottimale di fermentazione è 18°-20° C.

Negli ultimi anni, nelle cantine più attrezzate e più attente alla qualità, s'è diffusa la tecnica della macerazione a freddo o criomacerazione. Questa consiste nel far trascorrere un piccolo lasso di tempo con le bucce a contatto col mosto; in questo modo alcuni componenti aromatici vengono estratti dalle bucce e ceduti al mosto consentendo al futuro vino una migliore qualità e caratterizzazione. Il pigiato (mosto e bucce), subito dopo la pigiatura, viene portato ad una temperatura di 4°-5° C (in modo da bloccare l'attività dei lieviti) e conservato per 24-36 ore.

VINIFICAZIONE IN ROSSO

E' il sistema di vinificazione adottato per la preparazione di vini rossi. Le uve vengono diraspate e pigiate (o viceversa a seconda delle strumentazioni disponibili) allo scopo di separare il raspo e spaccare la buccia dell'acino per favorire l'uscita della polpa. Buccie, polpa e vinaccioli fermentano assieme per tempi variabili a seconda degli obiettivi enologici, delle cultivar e soprattutto in funzione dello stato sanitario delle uve: da 4-7 giorni per i vini di più pronta beva fino a 15-20 giorni e più per i vini destinati all'invecchiamento.

Durante la fermentazione è necessario eseguire due, tre o più volte al giorno, follature o rimontaggi per bagnare e rompere il cappello formato dalle bucce che vengono spinte verso la parte alta del recipiente dall'anidride carbonica formatasi. Questa pratica è necessaria per evitare l'aumento dell'acidità volatile e partenza del processo di acetificazione e per agevolare il passaggio delle sostanze coloranti e polifenoliche al mosto.

Importante è anche il controllo della temperatura che dovrà essere tra 25° e 30° C.

Operazione particolare della vinificazione in rosso è la torchiatura delle vinacce

VINIFICAZIONE IN ROSATO

La legge italiana proibisce il blend tra vini bianchi e vini rossi per cui il vino rosato viene ottenuto:

- da uve rosse poco pigmentate
- mescolando uve rosse e uve bianche

- da uve rosse con una vinificazione in cui solo una parte delle uve subiscono macerazione
La procedura ricalca poi la vinificazione in bianco.

I VINI NOVELLI

I vini novelli sono i primi vini che vengono messi in commercio di ogni vendemmia. Per legge non possono essere messi sul mercato prima del 6 Novembre.

Sono circa 40 i vitigni che si possono utilizzare per la produzione di vini novelli ma il profumo è caratterizzato non tanto dalla varietà con cui esso viene fatto, ma dal biochimismo della fermentazione alcolica tipico di questa tecnologia ovvero il **cinnamato d'etile**. Almeno il 30% di un vino novello deve essere ottenuto con macerazione carbonica e non può avere più dell'1% (10g/l) di zuccheri residui.

Il restante 70% dovrà essere un vino poco acido, ottenuto con macerazione a freddo, con poco estratto secco e con profumi che non sovrastino quello della macerazione carbonica.

Le uve per la macerazione carbonica dovranno essere poco mature anche perché comunque il grado finale del vino dovrà essere circa 11,5%.

Ufficialmente la tecnica fu ideata negli anni '50 nel Boujealux dal professor Flanzy, direttore della stazione enologica di Narbonne. In quella zona risultava difficile ottenere buoni vini; per questo decisero di conservare l'uva in atmosfera condizionata di CO₂ ma vedendo che l'uva subiva alterazioni organolettiche decisero di vinificarla per conferire il vino alla distilleria. Poi la sorpresa: la constatazione che il vino così ottenuto aveva una caratteristica piacevole.

Si riempie un serbatoio con uva intera (quindi raccolta a mano) e si satura l'ambiente con CO₂; in anaerobiosi avviene la macerazione che dura dai 7 ai 12 gg a 30°-35° C nella quale avviene la prima fase fermentativa intracellulare; poi si svina, si pressa e si fa partire la 2° fase fermentativa.

In macerazione carbonica avviene:

- formazione di alcol per via enzimatica e non per via dei lieviti,
- degradazione delle cellule della buccia con cessione alla polpa di componenti tra cui sostanze coloranti,
- produzione di acido malico che concorre alla produzione di alcol etilico, acido succinico amminoacidi e zuccheri.

Visto il calo di acido malico ho una disacidificazione biologica, un innalzamento del pH ed è per questo che i vini provenienti da macerazione carbonica sono più soggetti a fermentazione malolattica.

Dopo un anno di vita il vino novello assomiglia ai normali vini per l'evaporazione dei composti aromatici (sono composti volatili).