

La produzione del vino

La trasformazione dell'uva in vino avviene attraverso un processo lungo e complesso che ha inizio subito dopo la vendemmia.

La vendemmia

Il momento della vendemmia dipende da due fattori:

- lo stato di salute delle uve e in particolare la presenza di muffe;
- il tipo di vino che si desidera produrre.

Di solito si decide il momento della raccolta quando si ritiene l'uva sufficientemente matura, valutando il rapporto tra acidi e zuccheri che sia in giusto equilibrio, ossia raggiunge il giusto grado di maturazione: più l'uva è matura e maggiore è il **contenuto di zucchero** (che durante la fermentazione aumenterà il grado alcolico), un'uva meno matura sarà più ricca di **sostanze acide** (che evitano la proliferazione di batteri e quindi l'insorgenza di malattie).

Il periodo della vendemmia

I tempi della vendemmia coincidono in genere con la fine dell'estate e l'inizio dell'autunno, periodo che cambia a seconda della zona geografica in cui si trova il vigneto.

Ma per decidere quale sarà il momento più adatto per la vendemmia è fondamentale il tipo di vinificazione (spumante, bianco, rosato, rosso), delle uve raccolte.

La destinazione delle uve raccolte è quindi un parametro importantissimo.

La vendemmia in linea generale, si effettua tra:

1. agosto-settembre è il primo periodo,
2. settembre ottobre il secondo periodo,
3. ottobre novembre

Spesso si sceglie di ritardare la vendemmia per aumentare il grado zuccherino, in altri casi si anticipa la vendemmia per evitare che troppo zucchero (glucosio e fruttosio) possano ostacolare la fermentazione o, talvolta, si anticipa per condizioni climatiche avverse.

La raccolta

I metodi di raccolta delle uve sono due:

- **manuale:** viene utilizzata per la produzione di vini di elevata qualità e degli spumanti metodo classico, in quanto è necessario operare una scelta selettiva dei grappoli che comporta un inevitabile aumento dei costi di produzione;
- **meccanico:** la macchina vendemmiatrice scuote il fusto facendo cadere gli acini nel recipiente di raccolta. Il lavoro viene molto velocizzato, ma spesso comporta la rottura di acini, la presenza di foglie e danni alla pianta.

Le regole da rispettare

Durante la raccolta si tengano presente le seguenti regole:

- non raccogliere l'uva bagnata (da pioggia, rugiada o nebbia), in quanto l'acqua potrebbe influire sulla qualità del mosto;
- evitare la raccolta nelle ore più calde della giornata, per impedire l'inizio di fermentazioni indesiderate (in regioni calde come la Sicilia la si effettua di sera);
- disporre i grappoli in contenitori non troppo alti, per evitare lo schiacciamento degli stessi;
- vinificare l'uva nel più breve tempo possibile.

La vinificazione

Il processo che porta dalla pigiatura delle uve alla produzione del vino è detto vinificazione.

La prima fase della vinificazione è costituita dalla fermentazione alcolica, processo nel quale i lieviti trasformano lo zucchero contenuto nel mosto in alcool, anidride carbonica ed elementi secondari quali la glicerina, glicerolo ed altre sostanze secondarie.

La produzione del mosto

La fase che segue la vendemmia consiste nella produzione del mosto, ovvero lo schiacciamento degli acini dell'uva così da ottenere il succo che sarà successivamente fermentato in vino grazie alla presenza di lieviti nella pruina (la sostanza cerosa che ricopre la buccia).

Nonostante questa operazione possa sembrare semplice nella sua esecuzione, deve essere eseguita in modo tale da non compromettere la qualità dell'uva e del suo succo, operando, se necessario, le opportune correzioni.

Le correzioni che si operano sul mosto dipendono dalla qualità delle uve. Tuttavia, anche nei mosti di qualità e indipendentemente dal tipo di vino che si vuole produrre, sarà necessario adottare le opportune precauzioni in modo da evitare e prevenire le inevitabili alterazioni prodotte, per esempio, dal contatto con l'ossigeno.

L'obiettivo di chiunque desideri produrre un buon vino rimane sempre e comunque lo stesso, avere a disposizione uve sane e di qualità proprio allo scopo di evitare il più possibile ogni tipo di correzione, sia sul mosto, sia sul vino.

Definizione

Il mosto si presenta come un liquido denso e torbido, avendo come componenti:

- 80-85% di succo e polpa;
- 0-15% di bucce;
- 5% di vinaccioli o semi.

Durante la fase della pigiatura si esegue anche la **diraspatura**, che ha l'obiettivo di non arricchire eccessivamente il mosto di tannini ruvidi, operazione indispensabile per la produzione di vini bianchi.

Composizione

Il mosto è costituito per lo più

- da **acqua** (70-85%);
- **zucchero** (fruttosio e glucosio, in percentuale del 15-25%).

Sono presenti altre sostanze secondarie ma non meno importanti, in quantità molto più ridotte: pectine, sostanze azotate, acidi organici (tartarico, malico, citrico), minerali (potassio, calcio, ferro, rame ecc.), vitamine, lieviti, enzimi.

Correzioni

In alcuni casi è necessario intervenire per correggere parametri che impedirebbero la realizzazione di un buon vino. In particolare occorre controllare:

- la **gradazione zuccherina**, correggendola, nell'eventualità che sia troppo bassa, con l'aggiunta di mosto concentrato (ossia privato d'acqua);
- l'**acidità totale**, (caso raro) che rischia di rendere il vino disarmonico se eccessiva, oppure piatto e non adatto all'invecchiamento se troppo bassa.

Glossario

diraspatura: cioè la separazione dei raspi

Le tecniche di vinificazione

Le tecniche di vinificazioni si diversificano a seconda del vino che si vuole ottenere, distinguendosi in vinificazione in *bianco, rosato e in rosso*.

Esistono due tecniche principali, ovvero la vinificazione **con macerazione** e quella **senza macerazione**, alle quali si aggiunge la vinificazione **carbonica**, meno utilizzata.

Vinificazione *in rosso* con macerazione

La differenza tra quella in bianco e quella in rosso è la **macerazione**, il contatto delle bucce con il mosto liquido, che lentamente si trasforma in vino.

Questa tecnica, riservata alle uve rosse e chiamata anche **vinificazione in rosso**, prevede che l'uva raccolta venga spremuta e lasciata macerare per alcuni giorni con le bucce e spesso anche i raspi.

Viene fatta alla temperatura di 25-28 °C, per un tempo variabile in funzione del vino che si vuole ottenere.

Concluso questo processo e con essa la prima fase della fermentazione, il vino è separato dalla parte solida, attraverso un travaso (svinatura), in contenitori di acciaio o legno.

Il vino che in questa fase viene chiamato (vino fiore) inizia una fermentazione lenta, (alcolica).

Subisce una serie di travasi specialmente nel corso del primo anno e per poi andare a scalare negli anni a seguire.

Prima dell'invecchiamento e messa in bottiglia, è sottoposto ad una piccola maturazione, ed operazioni fatte per eliminare particelle che potrebbero renderlo torbido e sostanze eventuali in sospensione (chiarificazione la prima e filtrazione la seconda).

Quello che rimane della lavorazione le vinacce ormai esaurite, sono inviate alle distillerie per la produzione della grappa.

Questa tecnica non adatta alla vinificazione delle uve bianche, perché passerebbero in soluzione un'eccessiva quantità di coloranti, tannini e sostanze ossidabili, che potrebbero compromettere la qualità dei futuri vini bianchi.

Una tecnica di vinificazione di importanza minore è la **vinificazione in rosato**, nella quale le bucce rosse restano a contatto con il mosto poco tempo, colorandolo leggermente, o addirittura mescolando uve bianche con uve rosse.

Vinificazione senza macerazione

Tecnica utilizzata principalmente per la lavorazione delle uve bianche e è detta anche **vinificazione**

in bianco.

Essa prevede che, subito dopo la raccolta, si eliminino i raspi, si pigino gli acini e si **separino le bucce dal mosto**.

Il prodotto che se ne ricava è sempre un vino bianco, anche se l'uva di partenza è rossa (per esempio, anche gli Champagne prodotti con uve nere hanno colorazione chiara).

Vinificazione carbonica

L'uva viene posta in un **contenitore ermetico** a 30 °C per circa due settimane e addizionata con **anidride carbonica**: una parte di quest'uva tende a schiacciarsi e inizia a fermentare.

Tale processo crea una particolare condizione ambientale tale da innescare nella rimanente uva un particolare tipo fermentazione intracellulare (o **autofermentazione**). Successivamente si pigia l'uva e la si lascia fermentare ancora qualche giorno e dopo poco tempo il vino viene commercializzato. È la tecnica utilizzata per ricavare i **vini novelli**, come il *Beaujolais Nouveau*, caratterizzati da un colore vivace e un gusto fresco.

La fermentazione

La fermentazione alcolica è un fenomeno biochimico, nel corso del quale, particolari lieviti, trasformano gli zuccheri presenti nel mosto (glucosio e fruttosio), in alcol etilico, anidride carbonica e numerosi prodotti secondari (acidi, alcoli superiori, glicerina ecc.).

Il mosto viene posto in tini di vetroresina o di acciaio a temperatura controllata (18-20 °C per i bianchi, qualche grado in più per i rossi), per un tempo medio di 15-20 giorni. In tale periodo il mosto inizia il processo di fermentazione: i lieviti trasformano lo zucchero in alcol, anidride carbonica e numerose altre sostanze. Quando tutti gli zuccheri sono stati trasformati in alcol, il processo è completo e il vino che ne risulterà sarà secco.

La filtrazione e la sfecciatura

Al termine della fermentazione si effettuano due operazioni:

- la **svinatura**, consiste nel separare il mosto dalle vinacce (si ottiene il vino fiore);
- la **sfecciatura**, che consiste nell'allontanare le sostanze che intorbidiscono il vino per renderlo limpido.

Questa operazione si può fare aggiungendo sostanze chiarificanti o tramite il **travaso**, pratica che si effettua da 2 a 4 volte prima dell'imbottigliamento, facendo passare il vino da una botte all'altra, per eliminare i depositi.

La maturazione

Dopo le precedenti operazioni, il vino viene messo in botti di legno o in contenitori di vetroresina o di acciaio di grande capienza, dove rimane un tempo variabile da alcuni mesi (per i bianchi) ad alcuni anni (di solito per i vini rossi, alcuni dei quali necessitano di un periodo di 6-10 anni per fornire le migliori caratteristiche organolettiche).

Durante questo periodo il vino subisce delle trasformazioni che lo portano a sviluppare al meglio le sue qualità.

L'evoluzione può essere fatta anche in piccole botti (capacità 225-228 litri) di rovere chiamate **barriques**: in quanto permette di accorciare le tempistiche di maturazione, essendoci un miglior rapporto tra superficie del legno e quantità di vino.

L'imbottigliamento e l'etichettatura

L'imbottigliamento rappresenta la fase finale della filiera produttiva ed è molto importante, perché il vino, una volta messo in bottiglia, continua il suo processo di maturazione e di ulteriore affinamento delle sue caratteristiche. Per questo motivo sono molto importanti sia la scelta della bottiglia, sia quella del tappo. I tappi di sughero sono consigliati in particolare per i vini che devono ancora affinare in bottiglia, per via della loro lieve permeabilità all'aria.

L'etichetta del vino

Nonostante il suo **aspetto estetico**, studiato per incuriosire e attirare il consumatore verso l'acquisto, l'etichetta della bottiglia di vino ha principalmente uno **scopo informativo**, poiché rappresenta un vero e proprio documento della bottiglia.

Le informazioni contenute sull'etichetta vengono stabilite dalle norme nazionali in vigore e dai disciplinari di produzione delle singole tipologie. Esistono **menzioni obbligatorie**, che devono comparire su ogni bottiglia, **indicazioni facoltative** che ogni produttore può autonomamente decidere di inserire o meno sull'etichetta o sulla **retroetichetta**. Quest'ultima, se presente, riporta una breve descrizione del vino, possibili abbinamenti con i cibi, sigle di imbottigliamento, ecc.

Informazioni obbligatorie

Fanno parte delle menzioni obbligatorie le seguenti informazioni:

- la **quantità di prodotto** contenuta nella bottiglia, che può essere espressa in litri, centilitri o millilitri, seguito da una "e", che esprime la conformità alle regole comunitarie;
- il **lotto di confezionamento**, che identifica un insieme di bottiglie confezionate in momenti e circostanze identiche; è generalmente formato da una sequenza alfanumerica che comincia appunto con la lettera "L" (di lotto) seguita da una sequenza di numeri;
- il **nome** o la **ragione sociale** dell'imbottigliatore e la **località** (per esempio, imbottigliato da Edoardo Tono, Castel San Pietro Terme, Italia);
- la **gradazione alcolica** espressa in percentuale di alcol sull'intero volume (per esempio, 12% vol.);
- il **nome del vino**, che può essere di fantasia o un marchio registrato;
- la presenza di anidride solforosa (**solfiti**).

Pur essendo facoltativo, è opportuno scrivere le indicazioni per lo smaltimento dei rifiuti.

Per i vini IGT è inoltre obbligatorio indicare l'area geografica e l'eventuale sotto-zona.

Per i vini DOC e DOCG è obbligatorio indicare la regione determinata a cui fa riferimento la sigla VQPRD accompagnato da DOC o DOCG.

Per i vini spumanti, il metodo di produzione (Metodo Classico o Charmat).

