



Bianco, rosso o rosato?

Vinificazioni a confronto



PREMESSA

Il **vino** è una bevanda alcolica, ottenuta esclusivamente dalla fermentazione del frutto della vite, l'uva, o del mosto.

La sua origine si perde nella **storia**. Diversi ritrovamenti archeologici dimostrano che la *Vitis vinifera* cresceva spontanea già 300.000 anni fa. Nel Valdarno Superiore, sono stati ritrovati in depositi di lignite, reperti fossili di tralci di vite (*Vitis Vinifera*) risalenti a 2 milioni di anni fa. Studi recenti tendono inoltre ad associare i primi degustatori di tale bevanda già al neolitico; nel 1996, infatti, una missione archeologica americana, ha scoperto nel villaggio neolitico di Hajji Firuz Tepe, nella parte settentrionale dell'Iran, una giara di terracotta, della capacità di 9 litri, contenente una sostanza secca proveniente da grappoli d'uva. I reperti rinvenuti risalgono al 5100 a.C., quindi a 7000 anni fa, ma gli specialisti affermano che il vino è stato prodotto per la prima volta tra 9 e 10000 anni fa nella zona del Caucaso.

Si pensa che la scoperta fu casuale (come è avvenuto per il pane lievitato e per il formaggio) e dovuta a fermentazione naturale avvenuta in contenitori dove gli uomini riponevano l'uva. È comunque accertato che la produzione su larga scala di vino è iniziata poco dopo il 3000 a.C., quindi circa 5000 anni fa.

Attualmente l'enologia studia la produzione del vino a 360°, occupandosi della viticoltura, ma soprattutto della vinificazione e dell'affinamento (compresa la conservazione in cantina).

Per vinificazione si intende l'intero processo di trasformazione biochimica che porta l'uva a diventare vino e che occupa un raggio di tempo che va dalla vendemmia fino alla trasformazione del mosto in vero e proprio vino, bianco o rosso che sia. La vinificazione ha dunque inizio proprio con la fase di vendemmia durante la quale l'uva, giunta al giusto grado di maturazione, viene raccolta e trasportata negli stabilimenti dove avrà inizio il processo di lavorazione e trasformazione.

L'operazione di **raccolta** è di fondamentale importanza, in quanto essa interessa direttamente la qualità del prodotto ed i suoi

caratteri aromatici. Una vendemmia anticipata può dare vini bianchi assai fini e spesso più netti di una raccolta tardiva; più tardiva è la raccolta più l'aroma sarà ricco così come il profumo più intenso, ma il vino rischierà di risultare grossolano e meno vivace. Al contrario i vini rossi hanno come prerequisito un ottimo stato di maturazione dell'uva.

LA VINIFICAZIONE

Per **vinificazione** si intende l'intero processo di trasformazione biochimica che porta l'uva a diventare vino.

Questo processo comincia con l'arrivo del vendemmiato in cantina e, dopo aver effettuato le varie fasi di lavorazione e di trasformazione del prodotto dal punto di vista fisico, chimico e biologico del mosto in vero e proprio vino, bianco o rosso che sia, termina con il travaso finale dal contenitore utilizzato nella vinificazione.

La prima operazione che interviene nella vinificazione è, ovviamente, il trasporto delle uve raccolte dalla vigna alla cantina. Questa operazione, importante per i vini rossi, diventa fondamentale nella produzione di vini bianchi di qualità. Le condizioni di trasporto dell'uva dalla vigna alla cantina giocano un ruolo fondamentale per il successo della vinificazione. Per prevenire ossidazioni e prefermentazioni, è necessario trasportare le uve in piccole ceste (preferibilmente di vimini) per consentire il fenomeno della respirazione degli acini ed impedire lo schiacciamento dei chicchi. Pigiatore sommarie dell'uva, che hanno l'obiettivo di ridurre i volumi di trasporto hanno l'effetto indesiderato di avviare fermentazioni e macerazioni incontrollate.

Alla vendemmia segue la **diraspatura**, che consiste nella separazione del raspo, ossia lo scheletro del grappolo al quale sono attaccati gli acini, dagli acini stessi. Questa fase permette così di eliminare elementi contenuti nel raspo, quali tannini, resine, pectine, cellulosa, andrebbero ad inficiare le proprietà organolettiche del vino.

Una volta eseguita la diraspatura, si può procedere con la **pigiatura**, oggi più propriamente detta **ammostatura**. La

pigiatura consiste sostanzialmente nello schiacciare gli acini d'uva producendo una giusta composizione di parti liquide e solide. Si otterranno parti solide, costituite da bucce e vinaccioli dette "vinacce", e parti liquide, ossia il mosto.

Da questo momento, le fasi di lavorazione del vino si diversificano secondo le differenti tecniche e secondo il tipo di vino che si desidera ottenere.

Fino a pochi decenni fa, la fermentazione alcolica delle uve avveniva in maniera del tutto spontanea e non controllata, sia per l'insufficiente tecnologia disponibile, sia per le scarse conoscenze scientifiche e, soprattutto, per l'assenza di quelle figure professionali (enologo e agronomo) che oggi risultano indispensabili se si vuole produrre un vino di qualità.

La moderna viticoltura non soltanto prevede questi professionisti, ma parte da una impostazione del tutto diversa rispetto a quella che praticavano i nostri nonni.

La vinificazione, infatti, avviene grazie alla complessa azione di alcuni lieviti (normalmente presenti sulla buccia degli acini) che trasformano lo zucchero in alcol, provocando la cosiddetta **fermentazione alcolica**. Durante questa azione avvengono migliaia di processi chimici che danno origine alla complessa struttura del vino.

LA VINIFICAZIONE IN ROSSO'

Nella **vinificazione in rosso** o **vinificazione con macerazione** le parti solide dell'uva (bucce e semi, chiamati vinaccioli) durante la fermentazione vengono lasciate in macerazione insieme al mosto. Sfruttando l'azione dissolvvente dell'alcol e la temperatura (compresa generalmente tra 26 e 30 °C), i pigmenti colorati e le sostanze tanniche presenti nella buccia dell'acino passano nel mosto, e si ritroveranno quindi nel vino dopo la separazione tra parti solide e parte liquida (svinatura). Più tempo le bucce restano a contatto con il mosto, maggiore sarà l'intensità di colore del vino. Generalmente questo tempo oscilla da un minimo di 4/5 giorni per i rossi più leggeri, fino a un massimo 3/4 settimane per i rossi più tannici e concentrati.

Nella tradizionale vinificazione in rosso, macerazione e fermentazione avvengono in contemporanea.

La **fermentazione alcolica** ha come obiettivo la trasformazione di zuccheri in alcool. La reazione chimica che regola tale trasformazione, è innescata per l'azione di lieviti presenti naturalmente sulla buccia dell'uva o addizionati e produce come elemento secondario anidride carbonica. La formazione di anidride carbonica provoca il caratteristico *ribollire* del mosto contenuto nei tini di fermentazione. Le vinacce, spinte dal gas tendono a formare un cappello sulla superficie della massa del mosto e rappresentano un forte rischio di ossidazione. D'altronde la fermentazione deve avvenire ad opera di lieviti, contenuti nel cappello; questi, per riprodursi e sopravvivere, hanno bisogno di ossigeno, di una temperatura e di una gradazione alcolica non troppo elevate. Una temperatura superiore a 30°C causa il *blocco della fermentazione alcolica*, ossia il blocco della trasformazione dello zucchero in alcool.

La **macerazione**, invece, è il processo di scambio di sostanze, contenute nella vinaccia, e vino fiore. Le sostanze in questione sono soprattutto antociani rossi e tannini. Gli antociani sono responsabili della colorazione del vino. I tannini, invece, sono presenti sulle bucce e dai vinaccioli ma si trovano anche nel legno, per cui il vino ne acquista anche durante la permanenza nelle botti. La funzione principale dei tannini è legata al colore, ma sicuramente rilevante è anche quella di conservante; la componente tannica, infatti, influisce molto sull'invecchiamento del vino e sulla sua durata. Di recente è stato scoperto che i tannini hanno anche una valenza medica: ricerche hanno infatti dimostrato le ottime qualità cardioprotettive dei tannini, oltre all'azione e alla capacità di far precipitare rapidamente le lipoproteine trasportatrici del colesterolo.

Lo scambio di sostanze e la completa fermentazione devono essere favoriti operando meccanicamente sul cappello con la **follatura** e il **rimontaggio**.

La follatura è il processo di rottura meccanica del cappello in un tino di fermentazione.

Il rimontaggio consente per mezzo di pompe di riversare sul cappello di vinacce il vino preso dal fondo.

Alla fine della fermentazione ha luogo il processo di svinatura.

La **svinatura** è l'estrazione del vino dal tino di fermentazione e la separazione di questo dalle vinacce. Il vino così ottenuto è conservato in un altro tino.

La successiva fase di trattamento del vino è detta **fermentazione malolattica**. Di norma a tale fase possono essere sottoposti i vini destinati ad invecchiamento.

La fermentazione malolattica consta nella trasformazione dell'acido malico in acido lattico e anidride carbonica. Il processo di fermentazione avviene, questa volta, ad opera di batteri malolattici.

LA VINIFICAZIONE IN BIANCO

Rispetto alla vinificazione in rosso, quella in bianco differisce principalmente per il fatto che le parti solide, o vinacce, dell'uva non vengono lasciate in macerazione con il mosto. Questo tipo di vinificazione prevede cioè che dopo la pigiatura, durante la quale gli acini vengono schiacciati delicatamente da una pressa (spremitura soffice) per evitare che le bucce cedano le sostanze coloranti, si effettui la **sgrondatura** del pigiato, separando così il mosto dalla frazione contenente le bucce. Questa frazione, in pratica, viene destinata immediatamente alla pressatura per il recupero di tutte le parti liquide e non viene a contatto con il mosto.

In questo modo il vino non si carica di tannini e sostanze coloranti: il vino bianco si può quindi produrre anche con uve rosse in quanto è la buccia a conferire il colore. La quasi totale mancanza di tannini rende il mosto bianco particolarmente delicato e bisognoso di attenzioni.

Vinificare in bianco non vuol solo dire far fermentare i mosti, ma soprattutto estrarre dall'acino in modo ottimale i composti utili, determinanti per la qualità del vino, evitando l'estrazione dei costituenti in grado di generare difetti gustativi o olfattivi. In altri termini l'arte di vinificare in bianco risiede nell'abilità di estrarre tutto il potenziale qualitativo dell'uva, senza eccedere, e nel mantenerlo nelle fasi successive.

I migliori vini bianchi sono quelli che contengono la minor quantità di sostanze provenienti da bucce, vinaccioli, raspi ecc. Mosti molto

carichi di fecce, oltre a porre maggiori problemi di chiarifica, sono chiaro indice di trattamenti violenti all'uva, con probabile estrazione di costituenti a carattere erbaceo o di composti fenolici facilmente ossidabili in grado di coprire gli aromi varietali. La chiarifica dei mosti sarà tanto più semplice da realizzare e da ottenere quanto più il mosto fiore o il mosto di sgrondo dalla pressa è limpido. La prima qualità di un processo di estrazione del mosto risiede nella sua attitudine a fornire succhi limpidi, con torbidità non molto distante da quella che si desidera avere in fase di fermentazione.

Nel caso di alcuni vitigni (Chardonnay, Moscato, Sauvignon ecc.), ma soprattutto in condizioni di maturità e stato sanitario ottimali, una seppur breve **macerazione pellicolare** può risultare interessante per ottenere una certa estrazione di composti della buccia che partecipano all'aroma e conferiscono corpo e attitudine all'invecchiamento ai vini.

La macerazione pellicolare propriamente detta consiste nell'attuare, in condizioni controllate, una fase di contatto tra succo e bucce.

A seguito di queste fasi, i mosti vengono solitamente **decantati, filtrati e centrifugati** così da migliorarne la limpidezza e la finezza. Il procedimento più usato per separare le fecce è la sedimentazione spontanea. Normalmente, questo presuppone un periodo di riposo del vino, della durata di 24-48 ore, accompagnato da un blocco delle attività fermentative ottenuto tramite solfitazione.

Infatti, la maggior causa d'instabilità del vino bianco è l'ossidazione. Le fasi in cui si ha grossa ossidazione sono la sgrondatura ed anche la pressatura. Bisogna assolutamente arginare i fenomeni enzimatici che ne scaturiscono, provocando perdita di qualità del prodotto finale

L'uso di **anidride solforosa** soprattutto nella vinificazione in bianco, è fondamentale in quanto svolge un'azione polivalente: seleziona i lieviti presenti nei mosti, inibisce i batteri potenzialmente pericolosi e protegge il mosto dalle ossidazioni.

L'inizio della fermentazione dei mosti bianchi è meno rapido che di quelli rossi, poiché i lieviti sono meno numerosi essendo in parte allontanati con le vinacce ed avviene prevalentemente con

l'aggiunta di lieviti selezionati. La fermentazione degli zuccheri in alcol produce calore che rischia di rovinare l'aroma del vino e per questo avviene in tank di acciaio che hanno sistemi di refrigerazione incorporati.

Secondo alcuni autori l'importanza della fermentazione malolattica è ormai acquisita per i vini rossi; per i vini bianchi, invece, il suo insorgere da luogo a risultati aleatori e spesso negativi, per cui viene ricercata soltanto in casi particolari. Nei vini bianchi secchi, la fermentazione secondaria non conduce ad un miglioramento delle caratteristiche del prodotto: si tende a perdere l'aroma e la tipicità del vino in questione.

LA VINIFICAZIONE IN ROSATO

I vini rosati hanno le caratteristiche tipiche dei bianchi nei profumi ed a volte anche nell'acidità ma strutture che maggiormente si avvicinano a quelle dei rossi giovani.

I vini rosati possono essere prodotti con tecniche enologiche diverse tra loro ma tutti hanno una caratteristica comune: sono prodotti con uve a bacca rossa. L'unica eccezione è rappresentata dagli spumanti rosati che nella maggior parte dei casi sono prodotti miscelando vini bianchi e vini rossi in quantità variabili in modo da ottenere un vino rosato.

La produzione dei vini rosati è un processo che inizia nella stessa maniera dei vini rossi e prosegue come per i vini bianchi. Per produrre un rosato si parte da uve rosse che abbiano poca pigmentazione: vengono pigiate e le bucce si lasciano macerare nel mosto quel tanto che basta affinché il vino prenda il colore desiderato. Il prodotto finale potrà avere quindi una tonalità più o meno intensa, che dal rosa passa al cerasuolo fino ad arrivare al charetto.

Ottenuto il giusto colore, il vino viene separato dalle bucce (cioè viene svinato) e la fermentazione prosegue in un tank di acciaio. Successivamente viene travasato e reso limpido. Dopo un periodo di affinamento (cioè di riposo per consentire la maturazione) il rosato viene filtrato e imbottigliato.

IL LOCALE DELLA DEGUSTAZIONE

I locali in cui si svolge la degustazione, ad oggi sede dell'Accademia del Coccio, si trovano in uno dei borghi più antichi della Toscana: l'Exinea etrusca ed il Signum dei veterani di Silla. Un punto di passaggio, grazie al guado dell'Arno presente da epoca immemorabile, tra il nord ed il sud della regione, con tracce di "stazioni neolitiche" trovate sulle colline circostanti.

Nel 1100 viene costruito il primo ponte sull'Arno, in legno, che sarà distrutto alla fine del '300 da Castruccio Castracane; sarà riedificato in pietra a cura della Repubblica Fiorentina e verrà definitivamente raso al suolo dalle mine tedesche.

La strada antistante il locale era la Strada Regia, la strada "Maestra", sulla quale sono passati tutti i personaggi del passato, in quanto unica via tra Firenze e Pisa, ed i rispettivi domini. In questo Borgo, un vero porto fluviale del passato, ultimo porto prima di Firenze, erano presenti anche i frati Cistercensi di Badia a Settimo, che avevano in queste stanze i propri fondaci e uffici commerciali.

Nel '600 abbiamo notizie che gli ambienti I piano terra ospitavano un'osteria e questo fino alla metà dell'ottocento, quando furono trasformati in emporio commerciale.

Solo da poco tempo una parte è tornata ad ospitare cultori della cucina del passato e sta diventando un luogo di studio e di ricerca, nonché di documentazione sulle attrezzature ed apparecchiature del passato