

# VINIFICAZIONE DEI ROSSI: TECNICHE DI ESTRAZIONE

Lorenzo Tablino

Se esiste un settore in cui l'evoluzione in cantina è stata rapida e sorprendente la vinificazione è sicuramente in pole position. Non c'è Simei o Wintech o Enoforum in cui non venga presentato o rinnovato un nuovo sistema di vinificazione in rosso. Ma spesso è un ritorno all'antico, seppur modernizzato. Fa tendenza la follatura, magari automatizzata con **pistoni idraulici**, oppure il vinificatore atto a fermentare il mosto con sistema del "cappello sommerso". Tornano anche di moda i **tini in legno** proposti in varie versioni.

La ricerca sperimentale riguarda i numerosi accessori (A) o parti di un vinificatore: si può agire sul cappello di vinaccia spostandolo o rompendolo con diverse modalità (B), anche sfruttando solamente l'azione dell'**anidride carbonica**. Durante la fermentazione infatti, per ogni litro di mosto vengono sviluppati dai 40 ai 50 litri di gas, che diversi modelli di vinificatori, ognuno con propri accorgimenti brevettati, utilizzano per mantenere in contatto liquido e parti solide (C, D). Dispositivi speciali rotanti (**irroratori**) garantiscono la perfetta distribuzione del mosto sul capello di vinacce, un problema irrisolto sino agli anni '80 del secolo scorso. Nel frattempo, con rapidità, si diffondono i **controlli del processo** di fermentazione. Ormai nel mosto-vino tutto è monitorato (in continuo, anche la domenica e in tempo reale) e, subito, trasferito a sistemi informatici: temperatu-

ra, densità, pH. Un domani vicino: APA, acetaldeidi, rame, ferro, ossigeno e solfuri. Si perde un po' di poesia, si guadagna enormemente in qualità, razionalità e sicurezza.

## L'inizio della fermentazione

Per prima cosa occorre iniziare in tempi rapidi il processo di vinificazione, pertanto si provvede subito all'innesto del **ped de couve**, appena riempito il recipiente di uva ammostata, soprattutto in caso di uve dalla scarsa sanità, per evitare lo sviluppo di lieviti selvaggi e batteri dannosi al vino. Ciò è importante anche per evitare eccessive ossidazioni causate da un ritardo nell'inizio del processo microbiologico. Il **volume** del ped de couve dev'essere pari ad almeno il 5% dell'intera massa da trattare. Per agevolare lo start occorre avere una **temperatura** non troppo bassa, perciò se necessario è bene riscaldare il mosto sui 23 °C.

Nella grande industria si può anche tagliare il mosto prima della FA con un altro in piena fermentazione, soprattutto in presenza di masse omogenee.

## Temperatura e tempi

Riguardo alle temperature di fermentazione, ormai fanno tendenza quelle alte; per uve pregiate si arriva intorno ai 32-33 °C, misurati sotto il cappello di vinaccia al fine di ottenere un maggior contenuto in sostanze estrattive (E).

Per ciò che concerne la durata del processo occorre ben valutare la qualità del vino che si vuole ottenere in funzione del colore e dell'estratto, in altre parole la sua pienezza e strutturabilità. Compito dell'enologo è perciò quello di studiare le migliori procedure per l'estrazione dalle parti solide dell'uva.

È noto che la **materia colorante** si estrae nelle prime fasi di macerazione, in **soluzione acquosa**, mentre le **proantocianidine** ed altre sostanze

(B) - Diverse ditte costruiscono vinificatori ad asse orizzontale. In particolare quello della ditta Boema presenta all'interno una serie di pale in grado di ruotare, sfruttabili per mantenere la vinaccia a contatto col liquido e, in fase di svinatura, per estrarre le parti solide



diffondono, in **soluzione alcolica**, negli ultimi giorni della fermentazione tumultuosa. Nel caso di vini da conservazione occorre trarre il massimo da bucce e vinaccioli, favorendo l'estrazione delle materie in essi contenute con tempi lunghi di macerazione.

A seconda delle circostanze da 10 a 12 giorni sino a un mese di contatto vino-vinacce; il termine si calcola dal giorno in cui inizia la fermentazione tumultuosa.



(C) - Il vinificatore Ganimede è munito di un diaframma ad imbuto che crea un'intercapedine nella quale si accumula il gas di fermentazione, saturata la quale il gas raggiunge la superficie attraverso il collo del diaframma sottoforma di grandi bolle che rimescolano costantemente le vinacce



(A) - Vinificatore Cavalzani, a forma di tino, con quadro comandi per automatizzare le operazioni di rimontaggio



(D) - Vinificatore Nectar dotato di alluvionaggio isobarico, che sfrutta la pressione della CO<sub>2</sub> di fermentazione per riempire una vasca sovrastante il serbatoio. Automaticamente si impostano i cicli di rimontaggio: all'apertura di una valvola il serbatoio sopra si svuota provocando la bagnatura e rottura del cappello

## Il Rimontaggio

Da sempre rappresenta il punto critico di un sistema di vinificazione. Occorre valutare bene i modi ed i **tempi operativi**, l'azione liscivante sul mosto, razionale e che interessi la totalità del cappello per ottenere la massima **estrazione** polifenolica con minima **produzione di feccia**. È necessario far passare sulla vinaccia tutto il volume del tino almeno una volta al giorno, meglio se attraverso rimontag-

(E) - Batteria di vinificatori Sirio Aliberti. Da notare, oltre le due fasce per il controllo termico applicate alla vasca, la passerella sottostante la fila di serbatoi utilizzata in fase di svinatura per lo smaltimento della vinaccia



gi brevi, ma ravvicinati (esempio ogni due ore per dieci minuti per un tino da 200 hl di mosto in fermentazione).

In genere viene coinvolto nel rimontaggio il 10 -15% del volume del tino. Conviene concentrare l'operazione quando il mosto è in piena fermentazione (anche una volta ogni ora per tempi brevi: 4-5 minuti per una vasca da 100 hl), in seguito, quando la FA è svolta per 2/3 è bene ridurre gradualmente la frequenza e quando il vino è quasi secco, (1-2 °Babo) sono sufficienti un paio al giorno, di breve durata (F).

Alcuni enologi insistono nell'effettuare follature solo nei primi giorni di fermentazione. Ciò è possibile, ma con opportuni accorgimenti, in quanto nel mosto non sono ancora presenti adeguate quantità di acetaldeidi catalizzatrici della reazione antociani-tannini (d'altronde questi ultimi non sono ancora estratti dalle parti solide del mosto) e si rischia un apporto di ossigeno, pur in ambiente ricco di anidride carbonica, che potrebbe **ossidare gli antociani**, con danni gravissimi per il colore del vino. Per questo motivo il rimontaggio va in questa fase eseguito sempre al riparo dall'aria.

Tuttavia queste sono argomentazioni discutibili, dal momento che occorre valutare con molta attenzione l'eventuale carenza di ossigeno per il lievito. È importante anche la scelta della pompa di rimontaggio, idealmente rotativa con giranti in gomma e grande portata. Il rimontaggio effettuato con razionalità, tempi e strumenti adatti, produce una lenta percolazione che investe e riguarda tutto il cappello di vinaccia. "Piccole gocce di mosto dappertutto" che garantiscono un ampio contatto e quindi il massimo scambio mosto/vinaccia. A mio avviso è il metodo migliore per la vinificazione in rosso. Bisogna perciò evitare il formarsi di canali preferenziali nel cappello, che limiterebbero la superficie di scambio e perciò una minore estrazione di polifenoli, oltre una serie di altri rischi minori.



(F) - Il vinificatore Gimar, con sistema di rimontaggio e cascata, dove il serbatoio è diviso in due scomparti, quello sottostante contenente parti solide e liquido e quello in alto che viene periodicamente riempito da una pompa e che, nel momento dello svuotamento, mette in contatto il liquido con la vinaccia provocando inoltre la rottura del cappello

Due sistemi possono essere di valido aiuto per raggiungere un'irrorazione uniforme:

- ⇒ Il piatto IR-300, messo a punto dalla Enomeccanica, dispone di un piatto orizzontale rotante a velocità variabile: il mosto viene distribuito in modo omogeneo sul cappello di vinaccia. All'inizio la velocità ridotta consente al mosto di percolare al centro della vasca, poi gradualmente, incrementando la velocità di rotazione del piatto il mosto è spinto all'esterno in misura maggiore.
- ⇒ Il sistema BTO nel quale l'azione di rimontaggio è basata sul movimento del mosto che, grazie ad una pompa rotativa, è inviato ad un tubo di rimontaggio centrale al tino di fermentazione. Il dispositivo termina con quattro diffusori che mandano il mosto contro il cappello di vinaccia, "rompendolo" delicatamente e quindi favorendo la dispersione dell'intera vinaccia nel mosto. In pratica è quasi una vinificazione a cappello sommerso.

Lorenzo Tablino  
Enologo